

SOMMET

HIGHER DINING



# MARCUS G. LINDNER

## EXECUTIVE CHEF



Lindners Ausnahmetalent betitelt die Gourmet-Kritik mit Superlativen – als «Geschmacksakrobat» und «Wilden» bezeichnete ihn Gault Millau, während sich der Gepriesene selbst viel eher als Handwerker denn als Künstler versteht. «Am Herd fließt mein Herzblut», sagt Lindner, und dass er sich als Dienstleister am Gast sehe, dem er täglich nichts weniger als das Bestmögliche bieten wolle. Die ausschliessliche Verwendung allerfeinster Frischeprodukte ist daher eine Selbstverständlichkeit für ihn. Diese komponiert er zu ungewöhnlichen Symphonien, die sich auf überraschende Weise zu einem intensiven Gesamtbild fügen. Und so lässt sich Lindners Stil auch nur in der stetigen Veränderung auf allerhöchstem Niveau beibehalten; der eigenen Linie dabei treu zu bleiben, gelingt dem Österreicher auf unvergleichliche Art.

In seinem ersten Jahr im The Alpina Gstaad wurde er mit seiner Küche im Restaurant Sommet bereits mit 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und er erhielt einen Michelin-Stern.

*Tandis que les critiques gastronomiques qualifient le talent exceptionnel de Lindner d' « acrobate du goût » et que le Gault Milau le décrit comme « sauvage », le chef couvert d'éloges se considère plus artisan qu'artiste.*

*Lindner dit : « Dans la cuisine mon cœur palpite ». Il ne souhaite offrir rien que le meilleur. L'usage exclusif de produits frais les plus fins du marché va de soi. C'est avec ces produits qu'il compose des symphonies inhabituelles, surprenantes lorsque entremêlées pour composer un tableau intense.*

*Bien que le style de Lindner change constamment, il continue à proposer toujours la même qualité et reste fidèle à sa ligne de conduite.*

*Autrichien de naissance, il est un artiste incomparable.*

*Dès sa première année d'ouverture à L'Alpina Gstaad, le restaurant Sommet fût honoré de 18 points Gault Milau et reçu une étoile Michelin.*

Lindner's exceptional talent titled by gourmet reviews as a „taste acrobat“ and the Gault Millau described him as „wild“, while the praised chef is seeing himself more like a craftsman than an artist.

Lindner says: „In the kitchen my life blood flows“. He wants to offer nothing less than the best. The exclusive use of only the best and finest fresh products is a matter of course for him. With those products he creates unusual symphonies which join each other surprisingly to an intense overall picture.

Lindner's style changes constantly while he maintains the highest level and remains loyal to his own line at the same time. The Austrian is an incomparable artist.

In his first year at the Alpina Gstaad, the restaurant Sommet was already honoured with 18 Gault Millau points as well as receiving one Michelin star.



# THE CHEF SELECTION

## Amuse Bouche

### Hamachi / Limette / Erdnuss / Edamame

*Hamachi / Citron vert / Cacahuète / Edamame*

Hamachi / Lime / Peanut / Edamame

### Aal / Entenleber / Birne / Berberitze

*Anguille / Foie gras de canard / Poire / Fruits rouges*

Eel / Duck liver / Pear / Barberry

### Lachsforelle / Calamaretti / Gurke / Wasabi

*Truite saumonée / Calamaretti / Concombre / Wasabi*

Salmon trout / Calamaretti / Cucumber / Wasabi

### Spanferkel / Barbecue / Salatherz / Brokkoli

*Porcelet / Barbecue / Coeur de laitue / Broccoli*

Piglet / Barbecue / Lettuce heart / Broccoli

### Muschel / Mais / Escabeche / Ur-Karotte

*Bivalvia / Mais / Escabèche / Carotte d'antan*

Bivalvia / Corn / Escabeche / Ancestral carrot

### 2x Wagyu / Pilz / Nektarine / Zwiebel

*2x Wagyu / Champignon / Nectarine / Oignon*

2x Wagyu / Mushroom / Nectarine / Onion

oder / ou / or

### Wolfsbarsch / Artischoke / Kartoffel / Safran

*Loup de mer / Artichaut / Pomme de terre / Safran*

Sea bass / Artichoke / Potatoe / Saffron

### Weisse Schokolade / Olivenöl / Yuzu / Schwarztee

*Chocolat blanc / Huile d'olive / Yuzu / Thé noir*

White chocolate / Olive oil / Yuzu / Black tea

oder / ou / or

### Quark / Heidelbeere / Milch / Sauerrahm

*Fromage blanc / Myrtille / Lait / Crème aigre*

Curd / Blueberry / Milk / Sour cream

## Friandise

### 4 Gänge

*4 plats*

4 courses

CHF 140

### 5 Gänge

*5 plats*

5 courses

CHF 160

### 6 Gänge

*6 plats*

6 courses

CHF 180

### 7 Gänge

*7 plats*

7 courses

CHF 200



# THE WINTER

## **Involtinis aus feinem Rindfleisch und Thunfisch**

*Roulés de boeuf et thon*

Beef and tuna rolls

39

## **2x Entenleber mit Orange, Kürbis und Zimt-Granola**

*2x Foie gras de canard avec des oranges, courges et granola à la cannelle*

2x Duck liver with orange, pumpkin and cinnamon-granola

46



## **Feige mit Basilikum, Feta und Granatapfel-Vinaigrette**

*Figues avec du basilique, féta et vinaigrette de grenade*

Fig with basil, feta cheese and pomegranate-vinaigrette

24



## **Roh marinierte Dorade mit Fenchel, Chili und Ingwer**

*Dorade crue marinée avec du fenouil, piment et gingembre*

Raw marinated dorade with fennel, chilli and ginger

36

## **Zitronen-Quark-Raviolis ohne oder mit Eden-Garnelen**

*Raviolis au citron et quark, sans ou avec crevettes Eden*

Lemon-curd raviolis without or with Eden prawns

43 / 64

## **Pochiertes Landhühnerei mit getrüffeltem Kartoffelmousselin**

*Oeufs pochés du pays avec une mousseline de pommes de terre aux truffes*

Poched free range egg with truffled potato mousseline

29

## **Safrantagliatelle, Gewürzbutter ohne oder mit Jakobsmuscheln**

*Tagliatelle au safran, beurre aux herbes sans ou avec coquilles St-Jacques*

Tagliatelle with saffron, herb-butter without or with scallops

34 / 43

## **Bouillabaise aus Edelfischen mit Steinbutt, Garnele, Lachs, Jakobsmuschel und Sauce Rouille**

*Bouillabaisse de turbot, avec des crevettes, saumon, coquilles St-Jacques et une sauce rouille*

Bouillabaise with turbot, prawn, salmon, scallops and sauce rouille

78

## **Kalbsfilet-Mignon mit Chili, gebratenem Gemüse und Hüttenkäse**

*Filet mignon de veau pimenté, légumes et fromage blanc*

Veal fillet mignon with chilli, fried vegetables and cottage cheese

68



## **Seeteufel auf Currylinsen mit Mango, Chili und Kokos**

*Lotte de mer aux lentilles de curry, avec de la mangue, piment et noix de coco*

Monkfish on curry-lentils with mango, chilli and coco

58

## **Lammkotelettes paniert mit Zucchini und Karottenstreifen**

*Côtelettes d'agneau panées avec des zuchinis et lamelles de carottes*

Breaded lamb chops with zucchini and carrot-juliene

68

**Poularden-Picatta mit Oliven-Tomatenrisotto**

*Picatta de poularde avec un risotto d'olives-tomates*

Chicken-picatta with olive-tomatoerisotto

48



**Loup de Mer mit Artischocke, Haselnüssen und Spinat**

*Loup de mer avec des artichauts, noisettes et épinards*

Sea bas with artichokes, hazelnuts and spinach

78

**Simmentaler T-Bone Steak**

**"Dry Aged" 400/800g**

**Mangoldsalat mit Kichererbse und Tamarinde**

*Salade de côtes de bettes avec des pois chiches et tamarin*

Chardsalat with chick-pea and tamarind

85 / 170



## — THE ALPINA LIFE CUISINE —



**Der berühmte Spruch «Du bist, was du isst» entspricht heute noch mehr der Wahrheit als früher. Unsere Gesellschaft hatte nie mehr gesundheitliche Probleme.**

**Die Alpina Life Cuisine ist ein Ansatz für bewusstes und gesundes Essen. Die Gerichte entsprechen den neusten Erkenntnissen internationaler Ernährungsexperten und den bewährten Grundsätzen einer zeitgemäss gesunden Kost. Unsere Gerichte sind teilweise pH-ausgewogen, probiotisch, angereichert mit sogenannten Superfoods, sowie aus Produkten biologischen Anbaus zubereitet.**



*La fameuse citation « Nous sommes ce que nous mangeons » n'a jamais été aussi vraie qu'aujourd'hui. Notre société est chaque jour confrontée à de nouveaux problèmes liés à la santé. Notre cuisine « Alpina Life » est une approche vers une restauration saine et consciencieuse. Ces plats spécialement composés associent les dernières découvertes de nutritionnistes internationaux et appliquent les principes prouvés des régimes alimentaires modernes et bienfaisants. Certains de nos plats proposent un régime probiotique équilibré en pH et rehaussé à l'aide d'alicaments préparés à base d'ingrédients organiques.*



The famous quote „You are what you eat“ is even more true today than ever before. Our society has never faced as many health related problems. The Alpina Life Cuisine is an approach to healthy and mindful eating. This special menu combines some of the latest findings by international nutritionists and applies proven principles of a modern and healthy diet. Some of our dishes offer a PH-balanced, probiotic diet enhanced with superfoods as well as being prepared with organic ingredients.



## KAVIAR – CAVIAR

**Ossiëtra Imperial mit traditionellen Beilagen:  
Sauerrahm, Blinis, gebackene Kartoffeln, Weissweinzwiebeln,  
Eiweiss, Eigelb und Zitrone**

*Osciètre Imperial avec condiments traditionnels:  
crème fraîche, blinis grillés, pommes au four, oignons au vin blanc,  
blanc d'oeuf, jaune d'oeuf et citron*

Ocietra Imperial with traditional condiments:  
sour cream, blinis, baked potatoes, white wine onions,  
egg white, egg yolk and lemon

10g: CHF 70

50g: CHF 320

100g: CHF 600



## TRÜFFEL

**Kalbscarpaccio mit Dijonsenfcreme, Artischocken und Périgord Trüffel**

*Carpaccio de veau à la crème de moutarde de Dijon, artichauts et truffes Périgord*

Veal-carpaccio with Dijon-mustard-cream, artichokes and white Périgord truffle

½ 75 / ¼ 115

**Rahmtagliatelle mit Périgord Trüffel und Kerbelschaum**

*Tagliatelle à la crème aux truffes Périgord et mousse de cerfeuil*

Tagliatelle with cream, Périgord truffle and chervil foam

½ 50 / ¼ 90

**Risotto-Aquarello mit Spinat und Périgord Trüffel**

*Risotto-Aquarello aux épinards et truffes Périgord*

Aquarello-Risotto with spinach and Périgord truffle

½ 58 / ¼ 98

**Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Brillat Savarin Käse und Bio-Eidotter**

*Purée de pommes de terre aux truffes accompagnée*

*de fromage Brillat-Savarin et jaune d'oeuf bio*

Truffled mashed potatoes with Brillat-Savarin cheese and organic yolk

52

**Zusätzlicher Trüffel je nach Tagespreis**

*Truffes supplémentaires selon le prix du jour*

Additional truffles depending on the daily price



# THE GRILL

## **Simmentaler Rinderfilet 160g/220g**

*Filet de boeuf du Simmental 160g/220g*

Tenderloin steak of Simmental beef 160g/220g

90/110

## **«Surf & Turf» Black Angus Rinderfilet und halber Langustenschwanz**

*«Surf & Turf» filet de boeuf Black Angus et demie-queue de langoustine*

«Surf & Turf» Tenderloin steak of Black Angus beef with a half langoustine tail

102

## **Wagyu Zwischenrippenstück 170g/220g**

*Entrecôte de boeuf Wagyu 170g/220g*

Sirloin steak of Wagyu beef 170g/220g

140/160

## **Kalbsfiletsteak 160g**

*Steak de veau 160g*

Filet steak of veal 160g

86

## **Greyerzer Poulardenbrust**

*Suprême de poulet de Gruyère*

Gruyère chicken breast

58

## **Lammkoteletts von Bourbonnais**

*Côtelettes d'agneau Bourbonnaise*

Lamb chops from Bourbonnais

72

## **Koho Bio Lachs Steak**

*Steak de saumon Bio Koho*

Koho organic salmon steak

58

## **Ganze Bretagne Seezunge**

*Sole entière de Bretagne*

Whole sole from the Brittany

86

## **Ganzer Langustenschwanz**

*Queue entière de langoustine*

Whole langoustine tail

105

## **Diese Grillgerichte servieren wir Ihnen mit grüner Pfeffersauce oder Sauce béarnaise**

*Ces plats sont servis avec: sauce au poivre vert ou sauce Béarnaise*

All grilled dishes are served with green pepper sauce or sauce Béarnaise

**und zwei Beilagen nach Wahl** – *et deux accompagnements au choix* – and two side dishes of choice

**Gemischter Salat** | *Salade mêlée* | Mixed salad

**Krautsalat** | *Salade de choux* | Coleslaw

**Spinat** | *Epinards* | Spinach

**Pommes Frites** | *Pommes frites* | French fries

**Ratatouille** | *Ratatouille* | Ratatouille


**Tomaten-Olivenrisotto** | *Risotto à la tomate et olives* | Tomato-olive risotto

**Kartoffelpüree** | *Purée de pommes de terre* | Mashed potatoes

**Rahmtagliatelle** | *Tagliatelle à la crème* | Tagliatelle

**CHF 10 für jede zusätzliche Beilage** – *CHF 10 par accompagnement supplémentaire* –

10 CHF per additional side dish



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. - Tous les prix y compris service et TVA - All prices include service charge and tax

Herkunft des Fleisches: Rind: CH, USA - Geflügel: CH, FR - Schwein: CH - Kalb: CH

Origine des viandes: bœuf: CH, USA - volaille: CH, FR - porc: CH - veau: CH

Origin of meats: beef: CH, USA - poultry: CH, FR - porc: CH - veal: CH - porc: CH - veal: CH