

M E N U

- S T A R T E R S -

Anadalousian Ajoblanco (Cold Soup)

Almonds and Garlic Velouté - Octopus and Aromatic Herbs - Compressed Cucumber - Green Grapes & Cherry Tomatoes
(1, 2, 3, 5)

Pulled Pork Croquette

Egg Yolk Cream - Granny Smith Apple and Kohlrabi Salad - Tarragon Mayo
(3, 4, 5, 7, 9)

Fresh Burrata Salad (V)

Green Peas - Multicolor Cherry Tomatoes - Green Garlic Oil & Toast
(4, 5, 7)

- M A I N S -

Stuffed Chicken Filet

Farce with Swiss Chard - Sautéed Broccolini - Chicken Jus - Mini Pomme Dauphine & Parmesan
(3, 4, 5, 7)

Pan Seared Salmon

Ratatouille - Fennel and Orange Salad - Tomato Water Emulsion & Chili Oil
(5, 7, 9)

Caramella Pasta (V)

Filled with Ricotta and Mushroom Duxelles - Butter Sauce - Parmesan Chips - Fried Sage - Mix Salad & Hazelnuts
(3, 4, 5, 7)

- D E S S E R T -

Fennel White Chocolate Panna Cotta

Poached Rhubarb - Vanilla Sablé - Beet Melissa Sorbet & Rhubarb Syrup
(2, 3, 4, 7)

C O N C E P T

Students in their final term of the Culinary Arts Academy bachelor program have a one-of-a-kind opportunity to run their own restaurant to showcase their abilities in a real-life environment.

While the kitchen team is proposing their very own menu, featuring local ingredients with an international twist, the service team aims to accompany the guests' culinary experience with a welcoming and attentive service.

I N S P I R A T I O N

Alpina aims to offer a unique dining experience in Brig. This term, our menu concept blends global cuisines, with a focus on elevating the finest ingredients. Each dish is crafted with the utmost respect, delivered in a refined way. Our offerings are light yet full of vibrant spring flavors. Highlights include a refreshing white gazpacho from Spain, indulgent pork croquettes, the chef's signature chicken dish, and a light dessert that will leave you eager to return.

P R I C E S

3 Course Menu Fish/Meat	29 CHF
3 Course Menu Vegetarian	24 CHF
2 Course Menu Fish/Meat	25 CHF
2 Course Menu Vegetarian	20 CHF

A L L E R G E N S



(1) Shellfish



(2) Nut



(3) Gluten



(4) Egg



(5) Garlic



(6) Celeriac



(7) Lactose



(8) Soy



(9) Alcohol

*Menu
Thur. & Fri.*

BEVERAGES

SPARKLING WINE

Apologia Bulles, Assemblage de Cépages Blancs, Demi-Sec, Valais, 75cl	50 chf
Apologia Bulles, Assemblage de Cépages Blancs, Demi Sec, Valais, 10cl	7 chf

WHITE WINE

Apologia Bianco, Cépages Blancs, Valais, 2022, 75cl	45 chf
Fin Bec Mer, Assemblage and Viognier, Valais, Selection no.21, 75cl	40 chf
Terra Veritas, Johannisberg, Valais, 2022, 50cl	24 chf
Terra Veritas, Johannisberg, Valais, 2022, 10cl	5 chf

RED WINE

Apologia, Cépage Rouges, Valais, 2022, 75cl	45 chf
Fin Bec Terre, Selection n°22, Valais, 75cl	40 chf
Terra Veritas, Pinot Noir, Valais, 2022, 50cl	24 chf
Terra Veritas, Pinot Noir, Valais, 2022, 10cl.	5 chf

SOFT DRINKS

Coca-Cola 33cl	4 chf
Coca-Cola Zero 33cl	4 chf
Ramseier Apple Juice 33cl	4 chf
Ramseier Sparkling Apple Juice 33cl	4 chf
Valais Still Water 50cl	4 chf
Valais Sparkling Water 50cl	4 chf

BEER

Eichhof Lager, 4.8%, 33cl	4.50 chf
---------------------------	----------

COFFEE & TEA

Espresso	4 chf
Cappuccino	4 chf
Americano	4 chf
Tea Assortment	4 chf

OPENING HOURS

Lunch: 11h30 - 14h00

Lunch: 11h30 - 14h00
May 14-16
May 20-23
May 27-29

***Dinner: 18h00 - 21h00**

*June 4 & 5 **
**4- Course Special Set Menu,*
50 CHF (Fish/Meat) or 40CHF (Vegetarian)
Booking in advance is recommended.

ALPINA RESTAURANT

Belalpstrasse 10, 3900 Brig

Reservations: restaurant.alpina@cesarritzcolleges.ch

Website: www.alpinarestaurantbrig.com

 [alpina_restaurant](https://www.instagram.com/alpina_restaurant)

Ingredients used in this restaurant have been sourced from the following locations:

Vegetables and Fruits: Switzerland, France and Spain

Fish: Norway

Seafood: Spain

Poultry: Switzerland

Pork: Switzerland

Dairy: Switzerland, Spain and Italy

Menu
Thur. & Fri.

MENÜ

- VORSPESIEN -

Anadalousian Ajoblanco (Kalte Suppe)

Mandel und Knoblauch Velouté - Oktopus und aromatische Kräuter - Komprimierte Gurke - Grüne Trauben & Kirschtomaten

(1, 2, 3, 5)

Pulled Pork Krokette

Eigelbcreme - Granny Smith Apfel and Kohlrabisalat & Estragon Mayonnaise

(3, 4, 5, 7, 9)

Frischer Burrata Salat (V)

Grüne Erbsen - Bunte Kirschtomaten - Grünes Knoblauchöl & Toast

(4, 5, 7)

- HAUPTGÄNGE -

Gefülltes Hähnchenfilet

Mangoldfarce - Sautierte Broccolini - Hähnchenjus - Mini Pommes Dauphine & Parmesan

(3, 4, 5, 7)

Gebratener Lachs

Ratatouille - Fenchel - und Orangensalat - Emulsion von Tomatenwasser & Chiliöl

(5, 7, 9)

Caramella Pasta (V)

Gefüllt mit Ricotta und Pilz Duxelles - Buttersauce - Parmesan Chips - Frittierter Salbei - Gemischter Salat & Haselnüsse

(3, 4, 5, 7)

- NACHSPEISE -

Fenchel und weiße Schokoladen Panna Cotta

Pochierter Rhabarber - Vanille Sablé - Rote Bete Melissensorbet & Rhabarbersirup

(2, 3, 4, 7)

KONZEPT

Studenten im letzten Semester des Culinary Arts Academy haben die einmalige Gelegenheit, ihr eigenes Restaurant zu führen und ihre Fähigkeiten in einer realen Umgebung zu zeigen.

Während das Küchenteam sein Menü mit lokalen Zutaten und einem internationalen Touch präsentiert, möchte das Serviceteam den Gästen dieses kulinarische Erlebnis mit einem einladenden und aufmerksamen Service näherbringen.

INSPIRATION

Alpina hat es sich zum Ziel gesetzt, in Brig ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. In dieser Saison vereint unser Menükonzept internationale Küchen und legt dabei besonderen Wert auf die Veredelung erstklassiger Zutaten. Jedes Gericht wird mit größtem Respekt zubereitet und auf elegante Weise serviert. Unsere Speisen sind leicht, aber voller lebendiger Frühlingsaromen. Zu den Highlights zählen eine erfrischende weiße Gazpacho aus Spanien, köstliche „Pulled Pork“ Kroketten, ein gefülltes Hähnchenfilet (das Spezialgericht unseres Küchenchefs), sowie ein leichtes Dessert das Lust auf mehr macht.

PREISE

3 Gänge Menü Fisch / Fleisch	29 CHF
3 Gänge Menü Vegetarisch	24 CHF
2 Gänge Menü Fisch / Fleisch	25 CHF
2 Gänge Menü Vegetarisch	20 CHF

ALLERGENE

(1) Schalentiere (2) Nüsse (3) Gluten (4) Ei

(5) Knoblauch (6) Knollensellerie (7) Milhzucker

(8) Soja (9) Alkohol

*Menu
Don. & Frei.*

GETRÄNKE

SEKT

Apologia Bulles, Assemblage de Cépages Blancs,
Demi-Sec, Valais, 75cl 50 chf

Apologia Bulles, Assemblage de Cépages Blancs,
Demi Sec, Valais, 10cl 7 chf

WEISSWEIN

Apologia Bianco, Cépages Blancs, Valais,
2022, 75cl 45 chf

Fin Bec Mer, Assemblage and Viognier, Valais,
Selection no.21, 75cl 40 chf

Terra Veritas, Johannisberg, Valais,
2022, 50cl 24 chf

Terra Veritas, Johannisberg, Valais,
2022, 10cl 5 chf

ROTWEIN

Apologia, Cépage Rouges, Valais, 2022, 75cl 45 chf

Fin Bec Terre, Selection n° 22, Valais, 75cl 40 chf

Terra Veritas, Pinot Noir, Valais,
2022, 50cl 24 chf

Terra Veritas, Pinot Noir, Valais,
2022, 10cl 5 chf

ALKOHOLFREI

Coca-Cola 33cl 4 chf

Coca-Cola Zero 33cl 4 chf

Ramseier Apfelsaft
mit Kohlensäure 33cl 4 chf

Ramseier Apfelsaft
ohne Kohlensäure 33cl 4 chf

Walliser Mineralwasser
mit Kohlensäure 50cl 4 chf

Walliser Mineralwasser
ohne Kohlensäure 50cl 4 chf

BIER

Eichhof Lager, 4.8%, 33cl 4.50 chf

KAFFEE & TEE

Espresso 4 chf

Cappuccino 4 chf

Americano 4 chf

Tee Assortiment 4 chf

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittagessen: 11h30 - 14h00

Mittagessen: 11.30 - 14.00 Uhr
May 14-16
May 20-23
May 27-29

***Abendessen: 18h00 - 21h00**

*4 & 5 June
4 - Gang Spezialmenü,
50 CHF (Fisch/Fleisch) or 40CHF (Vegetarisch)
Es wird Ihnen empfohlen, im Voraus zu buchen

ALPINA RESTAURANT

Belalpstrasse 10, 3900 Brig

Reservations: restaurant.alpina@cesarritzcolleges.ch

Website: www.alpinarestaurantbrig.com

 alpina_restaurant

Unsere Zutaten beziehen wir von den folgenden Standorten:

Molkereiprodukte: Schweiz, Spanien and Italien

Fisch: Norwegen

Hähnchen: Schweiz

Schwein: Schweiz

Oktopus: Spanien

Früchte und Gemüse: Schweiz, Spanien and Frankreich

Menu
Don. & Frei.