

MENÜ

- VORSPEISEN -

Miso Marinierter Gebratener Kabeljau

Butternusskürbispüree - Gebratener Salbei - Gebranntes
Zwiebelöl & Eingelegte Perlzwiebeln
(7)

Nüsslissalat(V)

Himbeer - Vinaigrette - Karamellisierte Walnüsse -
Ziegenkäse mit schwarzem Sesam überzogen & Tuile
(2, 3, 7)

Gebratener Brokkoli (V)

Roter Paprika Hummus & Chimichurri
(5)

- HAUPTGÄNGE -

Gebratene Entenbrust

Rotwein und Himbeerjus - Sautierter Mangold &
Frittierter Sellerie
(5, 6, 9)

Knusprig Gebratene Goldbrasse

Gebrannter Lauch - Pastinakenpüree - Karamellisierte
Zwiebelsauce & Kräutersalat
(7)

Das Perfekte Ei (V)

Pikante Tomaten - Spinatnudeln mit Bechamelsoße
(3, 4, 5, 7)

- NACHSPEISE -

Löffelbiskuit-Kuchen

Rhabarberkompott - Jasmin Espuma - Rhabarbergel -
Streusel & Jasminsorbet
(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

Mit dem Wechsel der Jahreszeit feiert unsere Speisekarte die lebendige Frische des Frühlings. Wir haben uns von der Fülle des saisonalen Gemüses inspirieren lassen und jedes Gericht mit hellen, klaren Aromen versehen. Die Schweizer und europäische Küche steht im Mittelpunkt und ist ein Zusammenspiel aus Leidenschaft und Kreativität unseres Teams.

Wir laden Sie herzlich ein, diese Erfahrung mit uns zu genießen. Danke, dass wir für Sie kochen dürfen. Wir hoffen, dass jeder Bissen Ihnen Freude und ein unvergessliches Erlebnis bereitet.

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
Dien. & Mitt.

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,
75cl 45 chf

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

Terra Veritas, Johannisberg, Valais,
50cl 24 chf

Terra Veritas, Johannisberg, Valais,
10cl 5 chf

ROTWEIN

Apologia, Cépage Rouges, Valais, 75cl 45 chf

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

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

Terra Veritas, Pinot Noir, Valais,
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
Mai 14-16
Mai 20-23
Mai 27-29

*Abendessen: 18h00 - 21h00

* 4 & 5 Juni
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

Die in diesem Restaurant verwendeten Zutaten stammen aus den folgenden Regionen:

Gemüse und Früchte: Schweiz, Frankreich und Spanien

Ente: Frankreich

Fisch: Nordatlantik

Milchprodukte: Schweiz und Italien

Menu
Dien. & Witt.