

GALA MENÜ 4 SEPTEMBER

FISCH & FLEISCH MENÜ 50 CHF
VEGETARISCHES MENÜ 40 CHF

VORSPEISE

Lachstatar

Roher Lachs | Orangen-Ponzu-Sauce | Frischer Apfel | Orangen Supreme |
Zitronengel | Frühlingszwiebeln
(3, 4, 8)

ODER

Zucchini-Carpaccio (V)

Gegrillte Zucchini | Rucolasalat | Hausgemachter Ricotta | Haselnusscreme | Geriebener
Parmesan | Trüffelöl
(2, 3, 4, 7)

ERSTER HAUPTGANG

Sizilianische Aubergine (V)

Knusprige Parmesan-Aubergine | Auberginenpüree | Getrocknete Tomaten | Weiße
Tomatensauce | Spinatsalat | Petersilienöl
(4, 7)

ZWEITER HAUPTGANG

Pelmeni

Rinderknödel | Pilzbuttersauce | Gebratene Pfifferlinge | Knusprige Zwiebeln | Saure
Sahne | Frische Frühlingszwiebeln
(3, 4, 5, 7)

ODER

Pilz-Wareniki (V)

Pilz-Kartoffel-Ravioli | Karamellierter Zwiebelschaum | Gebratene Pfifferlinge
| Knusprige Zwiebeln | Saure Sahne | Frische Frühlingszwiebeln
(3, 4, 5, 7)

NACHSPEISE

Passionsfrucht-Käsekuchen

Gebackener Käsekuchen | Mandel-Butterkeks | Passionsfrucht-Geleé | Weiße
Schokoladenganache | Himbeercoulis | Geröstete Mandeln | Frischer Mango & Himbeeren
(3, 4, 7)

ALLERGENE



URSPRÜNGE

- Die in diesem Restaurant verwendeten Zutaten stammen aus folgenden Regionen:
- Milchprodukte: Schweiz, Frankreich und Italien.
- Lachs: Norwegen.
- Rindfleisch: Schweiz.
- Obst und Gemüse: Schweiz, Frankreich und Spanien.

GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

Apologia Bulles, Assemblage Cépage Blanc de Blanc, Demi Sec, Valais. 50 chf
2020, 75cl

Apologia Bulles, Assemblage Cépage Blanc de Blanc, Demi Sec, Valais, 7 chf
2020, 10cl

WEISSWEIN

Apologia Bianco, Cépages blancs, Valais. 45 chf
2022, 75cl

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

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

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

ROTWEIN

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

Fin Bec Terre, Selection°22, Valais. 40 chf
2022, 75cl

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

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

ALKOHOLFREI

Coca-Cola 4 chf
33cl

Coca-Cola Zero 4 chf
33cl

Ramseier Apple Juice 4 chf
33cl

Ramseier Sparkling Apple Juice 4 chf
33cl

Valais Still Water 4 chf
50cl

Valais Sparkling Water 4 chf
50cl

BIER

Feldschlösschen, 4.8%, 33cl 4.50 chf

KAFFEE & TEE

Espresso | Cappuccino | Americano

Latte Macchiato | Espresso Macchiato

Tea Assortment 4 chf

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittagessen: 11h30 - 14h00

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

Aug 12th - 15th
Aug 19th - 22nd
Aug 26th - 29th

September 3 - 4

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

Die in diesem Restaurant verwendeten Zutaten stammen aus folgenden Regionen:

Lachs: Norwegen

Rindfleisch: Schweiz

Kabeljau: Nordatlantik

Obst und Gemüse: Schweiz, Frankreich und Spanien.

Milchprodukte: Schweiz, Frankreich und Italien.

Menu
Din & Mit