

GALA MENÜ 3 SEPTEMBER

FISCH & FLEISCH MENÜ 50 CHF

VEGETARISCHES MENÜ 40 CHF

VORSPEISE

Würziger Oktopus auf Knusprigem Reis

Frittierter japanischer Reis | Frische Mango, Gurke, Daikon & Tomaten | Dunkle Ponzu-Sauce | Avocado-creme | Tintenfisch-Tuile

(1, 3, 5, 7, 8)

ODER

Würzende Rote Bete auf Knusprigem Reis (V)

Frittierter japanischer Reis | Frische Mango, Gurke, Daikon & Tomaten | Dunkle Ponzu-Sauce | Avocado-creme | Himbeer-Tuile

(3, 5, 7, 8)

ERSTER HAUPTGANG

Lammkoteletts

Walnuss-Kräuter-Kruste | Herzoginkartoffeln | Sautierte grüne Erbsen | Pilzsauce | Chimichurri

(2, 3, 4, 5, 7)

ODER

Gebratener Sellerie (V)

Walnuss-Kräuter-Kruste | Herzoginkartoffeln | Sautierte grüne Erbsen | Pilzsauce | Chimichurri

(2, 3, 4, 5, 6, 7)

ZWEITER HAUPTGANG

Seebarsch-Roulade

Farce aus feinen Garnelen und Mangold | Zitrus-Velouté | Sautierter Broccolini | Kürbispüree

(1, 4, 5, 7)

ODER

Pariser Tomaten-Gnocchi (V)

Zucchinicreme | Grana Padano Käse | Geröstete Pinienkerne | Knuspriger Salbei | Basilikumgel

(2, 4, 5, 7)

NACHSPEISE

Tropische Harmonie

Gegrillte Ananas | Vanille-Biskuit | Yuzu-Curd | Vanille-Chantilly | Eiscreme aus geröstetem Reis und Kokos

(2, 3, 4, 7)

ALLERGENE



URSPRÜNGE

Die in diesem Restaurant verwendeten Zutaten stammen aus folgenden Regionen:

- Milchprodukte: Schweiz, Italien und Frankreich.
- Seebarsch: Nordatlantik.
- Lamm: Neuseeland.
- Obst und Gemüse: Schweiz, Italien und Spanien.

GETRÄNKE

SCHAUMWEIN

Apologia Bulles, Assemblage Cépage Blanc de Blanc, Demi Sec, Valais. 2020, 75cl	50 chf
Apologia Bulles, Assemblage Cépage Blanc de Blanc, Demi Sec, Valais, 2020, 10cl	7 chf

WEISSWEIN

Apologia Bianco, Cépages blancs, Valais. 2022, 75cl	45 chf
Fin Bec Mer, Assemblageand 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 Rouge, Cépage Rouges, Valais. 2022, 75cl	45 chf
Fin Bec Terre, Selection° 22, Valais. 2022, 75cl	40 chf
Terra Veritas, Pinot Noir, Valais. 2022, 50cl	24 chf
Terra Veritas, Pinot Noir, Valais. 2022, 10cl	5chf

ALKOHOLFREI

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

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

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

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

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 den folgenden Wolfsbarsch: Nordatlantik
- Rotbarbe: Nordatlantik - Hähnchen: Schweiz - Lamm: Neuseeland - Oktopus: Spanien - Obst und
Gemüse: Schweiz, Italien und Spanien - Milchprodukte: Schweiz, Italien und Frankreich

Menu
Don & Fre