

MENÜ

VORSPEISEN

Fisch-Tiradito

Roher Wolfsbarsch | Zitrusmarinade mit Aji Amarillo | Frischer Rettich und grüner Apfel | Marinierte Gurke | Knusprige Fischhaut | Chiliöl
(5,6)

Kroketten

Poulet-Curry und Poulet-Kräuter-Kroketten | Kartoffelteig | Geröstete Paprikasauce | Geröstete Kirschtomaten | Sautierter Endiviensalat
(3,4,5,7)

Gerösteter Blumenkohl (V)

Senf-Feta-Velouté-Schaum | Cayennepfeffer | Gehackte Walnüsse | Geriebener Parmesan | Grünes Öl
(1,2,3,5,7)

HAUPTGERICHTE

Lammkoteletts

Haselnuss-Kürbiskernkruste | Butternusskürbispüree | Geröstete Feigen | Sautierte Pilze | Rinderjus
(2,3,5,7)

Gegrillter Oktopus

Ofenkartoffeln | Eingelegte rote Zwiebeln | Chimichurri-Sauce | Chiliöl | Sautiertes gemischtes Gemüse
(5)

Pilz-Fregola (V)

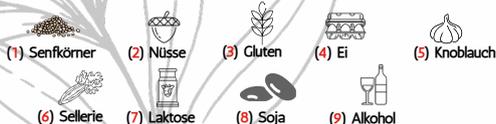
Sautierte gemischte Pilze | Parmesan | Rotkohl-Béchamelsauce
(3,4,5,7)

NACHSPEISE

Jasmin-Pfirsich

Financier mit Nussbutter | Pfirsich-Jasmin-Mousse | Komprimierte Pfirsiche | Jasminglee | Geröstetes Reis-Kokos Glace
(2,3,4,7)

ALLERGENE



KONZEPT

Studierende der Culinary Arts Academy im letzten Semester ihres Bachelorstudiums haben die einzigartige Gelegenheit, ein eigenes Restaurant zu führen, um ihre Fähigkeiten in einer realen Umgebung zu demonstrieren. Während das Küchenteam sein ganz eigenes Menü mit lokalen Zutaten und einem internationalen vorschlägt Twist ist es das Ziel des Serviceteams, das kulinarische Erlebnis der Gäste mit einem einladenden und aufmerksamen Service zu begleiten.

INSPIRATION

Dieses Sommermenü des Alpina Restaurants, das von Studenten der Culinary Arts Academy Switzerland in Brig geführt wird, ist eine stimmige Hommage an innovative globale Einflüsse. Es schafft ein Erlebnis, das zugleich wohltuend und raffiniert ist und die kreative Vision der Studenten widerspiegelt.

Mit jedem Gericht erleben Sie den Höhepunkt unserer Hingabe, unseres Strebens nach Exzellenz und der lebendigen Kreativität, die unsere Reise in die Kochkunst ausmacht. Unser Ziel ist es, Leidenschaft in Gerichte zu übersetzen, die Freude und Innovation ausstrahlen.

Im Ganzen verspricht dieses Menü ein raffiniertes und dennoch zugängliches Speiseerlebnis, perfekt für ein von Studenten geführtes Restaurant, das die Essenz eines Schweizer Sommers einfängt.

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

Menü
Don & Fre.

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	5 chf

ALKOHOLFREI

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

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.