

MENÜ

VORSPEISEN

Sous-Vide-Kabeljau

Joghurt-Minze Gurken Kaltsauce | Mariniertes Blumenkohl
| Frische Grüne Trauben und Radieschen | Dillöl
(3,7)

Roastbeefsalat

Rucolasalat | Geröstete Feige | Glasierte Rote Bete | Baby-Zucchini | Ziegenkäse | Himbeer-Pfeffer-Jus | Himbeer-Balsamico Vinaigrette | Buchweizen Popcorn
(7,9)

Kohlsteak (V)

Gebratener Chinakohl | Cacio e Pepe Sauce | Frische Birnenscheiben | Pistazien
(2,7)

HAUPTGERICHTE

Rinderrippchen

Geschmorte Rippchen | Rinderjus mit Senfkörnern | Gegrillte Aprikose | Glasierte Schalotten | Selleriepüree | Karamellierter Endiviensalat
(1,6,7,9)

Knusprig gebratener Lachs

Gebratenes Lachssteak | Glasierter Pak Choi | Orangenfilets | Mariniertes Fenchel | Selleriecreme | Orangen Beurre Blanc Sauce
(6,7,9)

Pilzrisotto (V)

Carnaroli-Reis | Pochierte Champignons & Schalotten | Parmesan | Petersilienöl
(7,9)

NACHSPEISE

Pavlova (V)

Baiser | Panna Cotta | Himbeer-Rosensorbet | Himbeercoulis | Kamillenchantilly | Frische Himbeeren
(4,7)

ALLERGENE



KONZEPT

Studierende im letzten Semester des Bachelorstudiengangs Culinary Arts Academy haben die einmalige Gelegenheit, ihr eigenes Restaurant zu führen und ihre Fähigkeiten in einem realen Umfeld unter Beweis zu stellen. Während das Küchenteam ein ganz eigenes Menü mit lokalen Zutaten und internationalem Touch kreiert, begleitet das Serviceteam das kulinarische Erlebnis der Gäste mit einem einladenden und aufmerksamen Service.

INSPIRATION

Willkommen zu „Memory of Light“, unserem saisonalen Menü, inspiriert von der vergänglichen Schönheit des Sommers.

Jedes Gericht dieser Speisekarte spiegelt einen anderen Ausdruck des Lichts wider: die Sanftheit der Morgenluft, das ruhige Leuchten des Abends, die goldene Stille reifer Gärten. Wir ließen uns von den Rhythmen der Natur und von den Erinnerungen inspirieren, die Licht bewahren kann: Klarheit, Wärme, Stille und Frieden.

Wir haben mit Sorgfalt und Neugier gearbeitet, das Beste der Saison ausgewählt und jedem noch so kleinen Detail Bedeutung verliehen.

Dieses Menü entstand hier in der Ruhe der Walliser Schweizer Alpen und ist aus Liebe zu dieser Zeit, zu diesem Geschmack und zu Ihnen entstanden.

PREISE

3-Gang-Menü Fisch/Fleisch 29 CHF

3-Gang-Menü Vegetarisch 24 CHF

2-Gang-Menü Fisch/Fleisch 25 CHF

2-Gang-Menü Vegetarisch 20 CHF

*Menu
Di & Mi*

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

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 folgenden Regionen:

Lachs: Norwegen

Rindfleisch: Schweiz

Kabeljau: Nordatlantik

Obst und Gemüse: Schweiz, Frankreich und Spanien.

Milchprodukte: Schweiz, Frankreich und Italien.

*Menu
Din & Mit*