

MENÜ

- VORSPESIEN -

Anadalousian Ajoblanco (Kalte Suppe)

Mandel und Knoblauch Velouté - Oktopus und aromatische Kräuter - Komprimierte Gurke - Grüne Trauben & Kirschtomaten

(1, 2, 3, 5)

Pulled Pork Krokette

Eigelbcreme - Granny Smith Apfel and Kohlrabisalat & Estragon Mayonnaise

(3, 4, 5, 7, 9)

Frischer Burrata Salat (V)

Grüne Erbsen - Bunte Kirschtomaten - Grünes Knoblauchöl & Toast

(4, 5, 7)

- HAUPTGÄNGE -

Gefülltes Hähnchenfilet

Mangoldfarce - Sautierte Broccolini - Hähnchenjus - Mini Pommes Dauphine & Parmesan

(3, 4, 5, 7)

Gebratener Lachs

Ratatouille - Fenchel - und Orangensalat - Emulsion von Tomatenwasser & Chiliöl

(5, 7, 9)

Caramella Pasta (V)

Gefüllt mit Ricotta und Pilz Duxelles - Buttersauce - Parmesan Chips - Frittierter Salbei - Gemischter Salat & Haselnüsse

(3, 4, 5, 7)

- NACHSPEISE -

Fenchel und weiße Schokoladen Panna Cotta

Pochierter Rhabarber - Vanille Sablé - Rote Bete Melissensorbet & Rhabarbersirup

(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

Alpina hat es sich zum Ziel gesetzt, in Brig ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. In dieser Saison vereint unser Menükonzept internationale Küchen und legt dabei besonderen Wert auf die Veredelung erstklassiger Zutaten. Jedes Gericht wird mit größtem Respekt zubereitet und auf elegante Weise serviert. Unsere Speisen sind leicht, aber voller lebendiger Frühlingsaromen. Zu den Highlights zählen eine erfrischende weiße Gazpacho aus Spanien, köstliche „Pulled Pork“ Kroketten, ein gefülltes Hähnchenfilet (das Spezialgericht unseres Küchenchefs), sowie ein leichtes Dessert das Lust auf mehr macht.

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
Don. & Frei.

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

Unsere Zutaten beziehen wir von den folgenden Standorten:

Molkereiprodukte: Schweiz, Spanien and Italien

Fisch: Norwegen

Hähnchen: Schweiz

Schwein: Schweiz

Oktopus: Spanien

Früchte und Gemüse: Schweiz, Spanien and Frankreich

Menu
Don. & Frei.