



# ALPINN

SWISS BIKE & SKI LODGE

Le 

---

# MENU

---



ISOBEL ET MASSIMO VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE  
AU RESTAURANT DE L'HOTEL ALPINA

Entourés de leurs enfants et de leur équipe, ils vous y accueillent dans une ambiance chic et décontractée. Que ce soit pour un vin chaud ravigotant, pour un après-ski entre amis, un repas convivial ou en tête à tête, l'Alpina « is the place to be ».

Isobel, avec son accent des îles et à son hospitalité chaleureuse, riche de son expérience internationale, est soucieuse de votre bien-être et met tout en œuvre pour que vous passiez un moment mémorable.

Massimo, globetrotter aux racines italiennes, formé auprès de grands chefs suisses, vous invite à découvrir une cuisine traditionnelle parfois revisitée au fil de ses voyages. Alliant saisons et terroir, il vous surprendra et d'égayera vos papilles.

À l'Alpina nous sommes à votre écoute afin de nous adapter à vos éventuelles restrictions alimentaires.

Comme le disait si bien Bernard Loiseau, grand chef étoilé,  
... «la cuisine est l'art d'utiliser de la nourriture pour créer du bonheur »....

DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS BIKE & SKI LODGE

Composé de 32 chambres spacieuses et toutes équipées, notre hôtel est idéalement situé dans le village pittoresque de Grimentz. Nous vous offrons tout le confort nécessaire pour un séjour inoubliable au cœur du Val d'Anniviers. L'Hôtel Alpina est l'endroit rêvé pour votre prochaine escapade à la montagne, au pied du domaine de Grimentz-Zinal.



CHATEL

# La CHASSE

## Velouté de courge



Servi avec ses graines torréfiées et son nuage de vin cuit de poires

CHF 16.00

## Le carpaccio de cerf légèrement fumé

Mariné à l'humagne rouge du Valais, zestes de truffes d'Argovie et sa glace foie gras

CHF 22.00

## La raviole de faisan façon bonbon

Servi dans son fumet de chanterelles d'automne aux petit légumes

CHF 24.00

## L'atriciaux de gibier de la Boucherie La Vallée

Rôti, posé sur du chou rouge compoté aux pommes du pays, accompagné d'une réduction de jus de raisin moutardé

CHF 26.00

## Civet de chevreuil Grand-Mère

Traditionnellement mijoté et garni de croûtons, oignons grelots, lardons, champignons et accompagné de Taglioni

CHF 38.00

## La trilogie du chasseur sur ardoise

Médaille de chevreuil, mignon de chamois et côte de cerf, sauce Grand-Veneur et garniture de saison.

CHF 51.00

## Moelleux au cœur de marron

Servi avec ses déclinaisons à la châtaigne

CHF 14.00

À l'Alpina nous sommes à votre écoute afin de nous adapter à vos éventuelles restrictions alimentaires. C'est avec plaisir que nous pouvons vous proposer des plats à la fois sans gluten, sans lactose et végan.

### Origine des viandes et des produits de la mer :

Suisse : bœuf, porc, charcuterie, perches

Europe et Nouvelle Zélande : Gibier, Agneau

Asie : Thon, fruits de mer

Italie : pancetta, guanciaie

France : Foie gras, Pigeon

### Légende :



Gluten free



Lactose free



Vegetarian



Vegan

# Le **MENU BRACONNIER**

## **Velouté de courge en amuse-bouche**

Servi avec ses graines torrifiées et son nuage au vin cuit de poire

## **Carpaccio de cerf légèrement fumé**

Mariné à l'humagne rouge du Valais, zestes de truffes d'Argovie et sa glace foie gras

## **La raviole de faisan façon bonbon**

Servi avec son fumet de chanterelles d'automne au petit légumes

## **L'atriaux de gibier de la Boucherie La Vallée**

Rôti, posé sur du chou rouge compoté aux pommes du pays, accompagné d'une réduction de jus de raisin moutardé

## **Civet de chevreuil Grand-Mère**

Traditionnellement mijoté et garni de croûtons, lardons, champignons, oignons grelots et accompagné de tagliolini

## **La trilogie du chasseur sur ardoise**

Médaille de chevreuil, mignon de chamois et côte de cerf, sauce Grand-Veneur et garniture de saison.

## **Moelleux au cœur de marron**

Servi avec ses déclinaisons à la châtaigne

**Prix du Menu Complet CHF 115.00**

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité  
C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie  
La Boulangerie Salamin à Grimentz  
La Brasserie WhiteFrontier Martigny  
La Distillerie Morand à Martigny  
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie  
Les Jus de Fruits Opaline à Vétroz  
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

# Les ENTRÉES

## Méli-Mélo de salades de saison ●●●●

Servi avec ses graines torréfiées, vinaigrette maison miel-moutarde et balsamique

CHF 14.00

## Escalope de foie gras poêlée

Tatin d'abricots à l'aigre doux, espuma au Vin des Glaciers et zestes de truffe d'Argovie

CHF 28.00

## Crème d'oseille façon cappuccino ●

Avec sa crème du pays acidulée et sa tuile de noisettes rôtie au poivre Timut

CHF 18.00

## Les Tapas de l'Alpina

Raclette, tartare de bœuf, foie gras sur brioche, bruschetta de gambero, beignet de perche, cappuccino d'oseille

CHF 29.00

## Bruschetta de tomates Datterino

Surmontée d'une chiffonade de Gambero Rosso et accompagnée d'un sorbet basilic

CHF 25.00

## Cassolette de champignons poêlés ●

Sauce crème au Johannisberg et au thym citronné

CHF 24.00

## Carpaccio de bœuf et Os à moelle à la provençale

Vinaigrette à la truffes, perles de citron, perles d'échalotes, copeaux de parmesan et zeste de truffe de Frick

CHF 26.00

# Les **PLATS**

## LES SPECIALITÉS DU PAYS

### La planchette Anniviarde

Sélection de charcuteries et de fromages régionaux

**CHF 29.00**

### La raclette dans tous ses états !

En robe des champs, en Malakoff, en mille-feuilles de viande séchée, en espuma et religieuses croustillante

**CHF 26.00**

### Fondue au fromage <sup>o</sup>

Gruyère, Vacherin fribourgeois et Anniviers

**CHF 28.00**

### Le Caquelon Alpina

Bouillon de vin aux légumes et champignons, 120gr de bœuf et 120gr de cerf marinés, pommes frites et 5 sauces.

**CHF 49.00**

Supplément de viande 100g

**CHF 16.00**

# Les PLATS

## LES SUITES

### Côte plate de veau 90°/210'

Cuite doucement à basse température, puis glacée par son propre jus de cuisson au vin cuit, accompagnée de pommes mousseline et de légumes de saisons

CHF 41.00

### Ballotine de suprême de poulet du pays

Farci à la tomme de chèvre fraîche parfumée au herbes de montagnes et garnie aux abricots du Valais confits, savoureusement accompagné d'un jus de chanterelles rôties

CHF 38.00

### Tartare de bœuf à la Piemontese

Huile d'olive extra vierge, câpres, pecorino, échalote, jus de citron, brunoise de cèpes, peperoncino, servi avec ses pommes frites et frivole toastée

CHF 39.00

### Risotto au charbon végétal

Accompagné de sa poêlée de fruits de mer à la prezzemolata

CHF 38.00

### Pasta du chef au gambas poêlées

pancetta, guanciale, poivre du moulin, parmigiano et une goutte de crème

CHF 35.00

### Filet de sandre du Lac Majeur

Rôti, accompagné de caviar d'aubergine, tomates confites, sauce vierge au cresson de fontaine

CHF 46.00

### L'ardoise, aux épices Anniviardes, sauce morilles au Calvalais et beurre café de Paris maison

L'entrecôte de boeuf (200gr)

CHF 49.00

Le filet de boeuf (180gr)

CHF 53.00

Les médaillons de cerf (200gr)

CHF 48.00

### Cacciucco: soupe de poisson Toscane

Garnie de sandre, de daurade, noix de St Jacques, médaillon de langouste, gambas, poulpe, le tout accompagné de croutons et de de crème de 'Nduja

CHF 39.00

### Mc Moiry

Burger de bœuf, sauce BBQ, marmelade d'oignons rouges, fromage à raclette d'Anniviers et lard sec

CHF 29.00

# Les PIZZE

## LES GOURMETS

### Ciambella

Pizza farcie, sauce tomate, mozzarella, légumes grillés, à la finition roquette, tomate cherry, carpaccio de bœuf, pecorino **CHF 31.00**

### Anniviarde

Base blanche, crème aigre, lardons, oignons caramélisés, champignons, mozzarella, raclette d'Anniviers **CHF 28.00**

### Sfilatino

Pizza farcie, sauce tomate, mozzarella, brocoletti, finition façon bruschetta et parmigiano **CHF 30.00**

### La Veggie's

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et brocoletti **CHF 27.00**

### Fra Diavolo

Sauce tomate, mozzarella, saliccia, crème de Nduja picante, oignons et poivrons rôtis **CHF 29.00**

### Bella Ciao

Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, buffaline et basilic **CHF 28.00**

### Sapori di Mare

Base blanche, mozzarella, vongole, moules, calamari, poulpe, gambas et prezzemolata **CHF 32.00**

### Capocollo

Base blanche, mozzarella, capocollo, pistaches, burrata et miel **CHF 31.00**

### L'Alpina

Base blanche, croute farcie à la ricotta, gorgonzola, saucisse italienne et crème de poivrons **CHF 30.00**

### La Pizzaccia di Lucisano

**Double pizza** : Base blanche, oignons, saliccia, olives, lardons, champignons, raclette, finition sauce tomate, mozza **CHF 39.00**

### Supplément d'ingrédients

Pour chaque ingrédients **CHF 2.00**

**Supplément pour une pizza sans gluten** **CHF 4.00**



# Les PIZZE

## LES CLASSIQUES

### Margherita

Sauce tomate, mozzarella et basilic

CHF 20.00

### Pizzaiola

Sauce tomate, olive, anchois tomates confites, burrata et prezzemolata

CHF 29.00

### Napoli

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois et olives

CHF 23.00

### Regina

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons

CHF 22.00

### Capricciosa

Sauce tomate. Mozzarella, chorizo, champignons, oignons, olives

CHF 24.00

### Quattro stagioni

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, artichauts, champignons et olives

CHF 25.00

### Quattro formaggi

Base blanche, mozzarella, Raclette d'Anniviers, Gorgonzola et Parmigiano Reggiano

CHF 23.00

### Hawaii

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et ananas

CHF 22.00

### Tonno

Sauce tomate, mozzarella, thon rose, oignons et câpres

CHF 22.00

### Occhio di bue

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, olives, oignons, buffaline, oeuf

CHF 26.00

### Calzone

Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc

CHF 23.00

### La Sud-Tyrol

Crème, mozzarella, gorgonzola, oignons et lardons

CHF 25.00