



ALPINN

SWISS BIKE & SKI LODGE

Le

MENU



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

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, été comme hiver, 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, 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 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.



Nos **INCONTOURNABLES**

La planchette Anniviarde..... CHF 29.00

Sélection de charcuteries et de fromages régionaux.....

Selection of regional cold meats and cheeses – Auswahl an regionalen Wurst- und Käsesorten

Les fondues au fromage

La moitié-moitié – *Traditional* - Traditionell..... CHF 29.00

Aux champignons – *with Mushrooms* – mit Pilze..... CHF 32.00

Aux 3 poivres – *with 3 peppercorn* – mit 3 Pfeffersorten..... CHF 31.00

La Camille Rast « Le Maréchal »..... CHF 30.00

Le Caquelon Alpina

Bouillon de vin, légumes, champignons, 120gr de bœuf et 120gr de cerf marinés, frites* et 5 sauces* CHF 49.00

Vegetables wine broth with mushrooms, 120g marinated beef and 120g marinated venison, fries, 5 sauces

Weinbrühe mit Gemüse und Pilzen, 120gr mariniertes Rindfleisch und 120gr Hirschfleisch, Pommes Frites, 5 Saucen

Supplément de viande 100g CHF 16.00

Le tartare de bœuf traditionnel

Coupé au couteau, apprêté de la manière la plus classique, servi avec pommes frites et toast CHF 38.00

Cut with a knife, prepared in the most traditional way, served with chips and toast

Mit dem Messer geschnitten, auf klassischste Weise zubereitet, serviert mit Pommes frites und Toast*

La pasta du chef façon carbonara CHF 36.00

Aux gambas, pancetta, guanciale, poivre du moulin, Grana Padano et une goutte de crème

Chef's pasta Carbonara with pan-fried prawns – Carbonara Pasta des Kochs mit gebratenen Gambas

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

L'entrecôte de bœuf – *Beef rib steak* – Rinderentrecôte (200gr) CHF 48.00

Le filet de bœuf – *Beef fillet* – Das Rinderfilet (180g) CHF 51.00

Les médaillons de cerf – *Venison medallions* – Die Hirschmedaillons (200gr) CHF 46.00

Le Mc Alpina

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

et lard sec CHF 31.00

Beef burger, BBQ sauce, red onion marmalade, Anniviers raclette cheese and dry bacon

Rinderburger, BBQ-Sauce, Marmelade aus roten Zwiebeln, Raclettekäse aus Anniviers und getrockneter Spec

Les Tapas de l'Alpina

Beignet de Ronchonchon, tartare de bœuf, foie gras, St-Jacques, panzerottino et

crème de chou-fleur

CHF 32.00

Ronchonchon beignet, beef tartare, foie gras, Sea Scallop, panzerottino and cauliflower soup

Käsekräpfen, Rindertartar, Foie gras, Jakobsmuscheln, Panzerottino und F Blumenkohlsuppe

Des

GRAINES, DES FEUILLES ET DES RACINES

Cuisines véganes sans gluten

Le Mac Vurger

CHF 32.00

Bun sans-gluten, écrasée d'avocat, poivrons, aubergines et courgettes rôties, tomates, laitue, pickles et fromage végétan fait maison

Gluten-free bun, avocado, roasted peppers, aubergines, courgettes, tomates, lettuce, pickles, homemade vegan cheese
Glutenfreies Brötchen, Avocado, Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Salat, Gurken, hausgemachtem veganem Käse

Cassiolette de risotto aux chanterelles, parfumé à la courgette

CHF 36.00

Chanterelle risotto, flavoured with courgette

Risotto mit Pfifferlingen, verfeinert mit Zucchini

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 végétan.

We are attentive to your needs, we will adapt to dietary restrictions. We are offering gluten-free, lactose-free and vegan dishes.

Wir gehen auf Ihre Bedürfnisse ein, passen uns Ihren Ernährungsbeschränkungen an. Wir bieten frei gluten, frei lactose, vegane Gerichte an.

Origine des viandes et des produits de la mer :

Suisse : bœuf, poulet, porc, charcuterie, perches/Europe-Nouvelle Zélande : Gibier, Agneau/Asie : fruits de mer/Italie : pancetta, guanciale/France : Foie gras

Switzerland: beef, chicken, pork, charcuterie, perch/Europe-New Zealand: game, lamb/Asia: seafood/Italy: pancetta, guanciale/France: foie gras

Schweiz: Rindfleisch, Huhn, Schweinefleisch, Wurstwaren, Barsch/Europa-Neuseeland: Wild, Lamm/Asien: Meeresfrüchte/Italien: Pancetta, Guanciale /Frankreich: Foie gras

Légende :

*Produits n'étant pas fait maison : mayonnaise et dérivés, glaces et sorbets pour coupes, pommes frites, meringue

*Products not made in-house: mayonnaise and derivatives, ice cream and sorbets for sundaes, chips, meringue

*Nicht hausgemachte Produkte: Mayonnaise und Mayonnaiseprodukte, Eiscreme und Sorbets zum Selbstportionieren, Pommes frites, Baiser

 Gluten free
vegetarian

 Lactose free

 Vegetarian

 Vegan

 Pesco-



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

Nos PLATS

LES ENTREES

Méli-Mélo de salades de saison



servi avec des graines torrifiées, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique

Mix green served with roasted seeds, extra virgin olive oil and balsamic vinegar

Salat serviert mit gerösteten Kernen, nativem Olivenöl extra und Balsamico-Essig

CHF 15.00

Crème de choux-fleurs au Fendant



crumble et espuma de ventricina

Cream of cauliflower soup with Fendant crumble and ventricina espuma

Blumenkohlcremesuppe mit Fendant-Crumble und Ventricina-Espuma

CHF 16.00

Vitello Tomato, pièce de veau cuite à basse température, finement tranchée,

accompagnée de coulis de tomates rôties, câpres croquants et huile de basilic

a cut of veal cooked at a low temperature, thinly sliced, served with a roasted tomato purée, crunchy capers and basil oil

Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch, fein geschnitten, serviert mit einer Sauce aus gerösteten Tomaten, knackigen Kapern und Basilikumöl

CHF 25.00

Tomme Ronchonchon de la laiterie de Vissoie

Tomme à croute fleurie bardée au lard sec, salade d'abricot à l'huile de noix valaisannes, miel d'Anniviers et moutarde en grains.

Tomme cheese wrapped in cured bacon, apricot salad dressed with Valais walnut oil, honey and wholegrain mustard

Tomme mit Blauschimmelrinde, umwickelt mit getrocknetem Speck, Aprikosensalat mit Walliser Walnussöl, Honig aus Anniviers und Körnersenf

CHF 24.00

Foie gras maison

en ballotine, selon l'inspiration du chef, brioche toastée et salsa de fruits rouges

Foie gras ballotine, prepared to the chef's inspiration, served with toasted brioche and a red berry salsa

Foie gras als Ballotine nach Art des Küchenchefs, geröstete Brioche und Beeren-Salsa

CHF 28.00

LES SUITES

Noix de St-Jacques snackées

à l'aigre-doux d'abricots, lardons rôtis, petits légumes et pommes en robe en accompagnement

Pan-fried scallops with sweet-and-sour apricots, roasted bacon, baby vegetables and potatoes

Gebratene Jakobsmuscheln, süß-saurer Aprikosensoße, Speckwürfeln, Gemüse und Apfelschalen

CHF 36.00

Filet d'agneau aux aubergines

poêlé, enrobé de pommes de terre et d'aubergine, garni d'une carotte fanes, servi sur son jus corsé

Pan-fried lamb fillet, coated in potatoes and aubergine, garnished with carrot tops, served in a rich gravy

Gebratenes Lammfilet, umhüllt von Kartoffeln und Auberginen, mit Karottengrün, kräftigem Bratensaft

CHF 41.00

Casserole de poulet aux chanterelles

Petits légumes et pommes grenailles en accompagnement

Chicken casserole with mixed vegetables and baby potatoes

Hühnchenauflauf mit kleinem Gemüse und kleinen Kartoffeln als Beilage

CHF 38.00

Filet de loup de mer en croute de sel

CHF 39.00

Émulsion de safran, mousseline de courgette et riz croustillant

Sea bass fillet in a salt crust, with saffron emulsion, courgette mousseline and crispy rice

Seebarschfilet in Salzkruste, Safranemulsion, Zucchini mousse und knuspriger Reis

Les PIZZE GOURMETS

Sfiziosa Sauce tomate, mozzarella, et après cuisson prosciutto di Parma et bufaline

Tomato sauce, mozzarella, and after cooking prosciutto di Parma and buffalo mozzarella

Tomatensauce, Mozzarella und nach dem Backen Prosciutto di Parma und Bufaline

CHF 30.00

Anniviarde crème aigre, oignons caramélisés, champignons, mozzarella, lard sec et raclette d'Anniviers

Sour cream, caramelised onions, mushrooms, mozzarella, dry bacon and Anniviers raclette cheese

Saure Sahne, karamellierte Zwiebeln, Champignons, Mozzarella, Trockenspeck und Raclette-Käse

CHF 30.00

Mare e Monti, base blanche, gambas, courgettes, saumon fumé, champignons

White base, prawns, courgettes, smoked salmon, mushrooms

weiße Soße, Riesengarnelen, Zucchini, Räucherlachs, Champignons

CHF 32.00

La Veggie's  tomato, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes, poivrons

Tomato, mozzarella, mushrooms, aubergines, courgettes, peppers

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprika

CHF 27.00

Fra Diavolo tomato, mozzarella, salsiccia, crème de Nduja piccante, oignons et poivrons rôtis

Tomato, mozzarella, sausage, spicy Nduja cream, roasted onions and peppers

Tomate, Mozzarella, Salsiccia, cremige Nduja piccante, geröstete Zwiebeln und Paprika

CHF 29.00

Bella Ciao  tomato, mozzarella, tomates confites, bufaline et basilic

tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella and basil

Tomate, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum

CHF 28.00

L'Alpina base blanche, Speck tirolien, pommes de terre, oignons frits et gorgonzola

white base, Tyrolean speck, potatoes, fried onions and Gorgonzola

weißer Teig, Tiroler Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Gorgonzola

CHF 32.00

La Novarese base blanche, figue caramélisées, prosciutto di Parma, noix et gorgonzola

White base, caramelised figs, Parma ham, walnuts and gorgonzola

Weißer Boden, karamellierte Feigen, Prosciutto di Parma, Walnüsse und Gorgonzola

CHF 30.00




Supplément d'ingrédient - Additional ingredient - Zusatz von Inhaltsstoffen

CHF 2.00

Base de pizza sans gluten - Gluten-free pizza base - Glutenfreier Pizzaboden 

CHF 4.00

Les **PIZZE CLASSIQUES**

Margherita  Sauce tomate, mozzarella et basilic Tomato sauce, mozzarella and basil – Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	CHF 20.00
Napoli Sauce tomate, câpres, olives et après cuisson anchois et buffaline Tomato sauce, capers, olives and, after cooking, anchovies and buffalo mozzarella Tomatensauce, Kapern, Oliven und nach dem Backen Sardellen und Büffelmozzarella	CHF 25.00
Regina Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms – Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze	CHF 25.00
Capricciosa Sauce tomate, mozzarella, ventricina, champignons, oignons, olives Sauce tomate, mozzarella, ventricina, champignons, oignons, olives Tomatensauce, Mozzarella, Ventricina, Champignons, Zwiebeln, Oliven	CHF 24.00
Quattro Stagioni Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, artichauts, champignons et olives Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms and olives Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Champignons und Oliven	CHF 26.00
Quattro formaggi  Base blanche, mozzarella, Raclette d'Anniviers, Gorgonzola et scamorza White base, mozzarella, Raclette d'Anniviers, Gorgonzola and scamorza Weißer Boden, Mozzarella, Raclette d'Anniviers, Gorgonzola und Scamorza	CHF 24.00
Hawaii Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et ananas Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple – Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas	CHF 23.00
Tonno Sauce tomate, mozzarella, thon rose, oignons et câpres Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions and capers Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln Kapern	CHF 24.00
Occhio di bue Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, courgette, scamorza, œuf et parmigiano Tomato sauce, mozzarella, ham, courgette, scamorza cheese, egg and Parmesan cheese Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Zucchini, Scamorza-Käse, Ei und Parmesan	CHF 27.00
Calzone Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc Tomato sauce, mozzarella and cooked ham – Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken	CHF 25.00
Supplément d'ingrédient – Additional ingredient – Zusatz von Inhaltsstoffen par ingrédient	CHF 2.00
Base de pizza sans gluten  Gluten-free pizza base – Glutenfreier Pizzaboden	CHF 4.00