



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.



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

Servie avec poireaux vinaigrette à l'aigre-doux, sorbet Porte-de-Novembre Gilliard aux zestes de truffe d'Argovie

CHF 26.00

Le cappuccino de courge du pays

et sa tuile de noisettes rôtie au poivre Timut

CHF 18.00

Les Tapas de l'Alpina

Anniflette, tartare de bœuf, foie gras sur brioche, sashimi de thon, beignet de perche, cappuccino de courge

CHF 29.00

Saku de thon albacore en sashimi

Servis avec ses pickles de betterave rouge au miel de Vissoie, gingembre et vinaigre pulpeux de coings

CHF 25.00

Croustade de champignons poêlés

Sauce crème au Johannisberg et au thym citronné

CHF 24.00

Pasta Casalinga

Farcie aux fruits de mer et servie avec une émulsion de safran et ses crevettes croustillantes

CHF 26.00

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 végétan.

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, guanciale

France: Foie gras, Pigeon

Légende:



Gluten free



Lactose free



Vegetarian



Vegan


SWISS BIKE & SKI LODGE

Les PLATS

LES SPECIALITÉS DU PAYS

La planchette Anniviarde

Sélection de charcuteries et de fromages régionaux

CHF 29.00

L'Anniflette

Pomme de terre, oignons, lardons, champignons et raclette d'Anniviers, légèrement crémée et gratinée

CHF 26.00

Fondue au fromage ◦

Gruyère, Vacherin, 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

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 Grimetz
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 PLATS

LES SUITES

Joues de porc 90°/210'

Cuites doucement à basse température, dans un bouillon de bière, vin cuit et matignon de légumes, accompagnées de pommes mousseline et de légumes de saisons

CHF 39.00

Suprême de poulet du pays en Cordon bleu

Préparé par nos soins au fromage et jambon cru d'Anniviers, servi avec frites, légumes de saison et sauce tartare

CHF 38.00

Tartare de bœuf traditionnel

Agrémenté de foie gras rôti et de pain d'épice, servi avec ses pommes frites et sa ciabatta toastée

CHF 41.00

Risotto au Prosecco et carpaccio de gamberro rosso

Au gel d'encre de seiche, perles de citron et piments goutte

CHF 38.00

Pasta du chef carbonara

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

CHF 35.00

Les filets de perche de Loë poêlés façon meunière

Servis avec leur sauce tartare, légumes de saison et pommes frites

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

La bouillabaisse d'ici et d'ailleurs

Garnie de perches de Loë, filet de daurade, noix de St Jacques, médaillon de langouste, gambas, poulpe, le tout accompagné de croutons et de rouille traditionnelle

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

Sfiziosa

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, saladine et Tête-de-Moine

CHF 30.00

Anniviarde

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

CHF 28.00

Parla più piano

Sauce tomate, mozzarella, gambas, chorizo, oignons et olives

CHF 29.00

La Veggie's

Sauce tomate, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes, poivrons et broccoletti

CHF 27.00

Fra Diavolo

Sauce tomate, mozzarella, salsiccia, crème de Nduja picante, oignons et poivrons rôtis

CHF 29.00

Bella Ciao

Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, buffaline et basilic

CHF 28.00

Lucio Bello

Base blanche, chèvre frais, mozzarella, saumon fumé, oignons et dattes

CHF 30.00

La Pizzaccia di Lucisano

Double pizza : Base blanche, oignons, salsiccia, olives, lardons, champignons, raclette, 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

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, aubergine, courgettes, champignons, poivrons grillés

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

Genovese

Sauce crème, mozzarella, patates, pesto et pecorino

CHF 23.00

La Sud-Tyrol

Crème, mozzarella, gorgonzola, oignons et lardons

CHF 25.00

Supplément d'ingrédients

pour chaque ingrédient

CHF 2.00