

Alpina Lounge & Bar

The Alpina Antipasti

Saumon fumé par nos soins Raifort râpé et pain grillé	48
 Minestrone	35
Vitello Tonnato Fines tranches de veau et sauce légère au thon	38
Ceviche de poisson noble avec noix de coco et maïs grillé	56
Boulettes japonaises Gyoza aux légumes au bœuf	14 16

BEEF «FROM NOSE TO TAIL»

Ravioli di Manzo	36
Raviolis de boeuf au beurre noisette et à la sauge	
Tartare de boeuf de Martin Göschel 80g	52
Jaune d'oeuf, huile d'olive extra vierge, 140g toast et pommes frites	65
Carpaccio de boeuf des Alpes	48
Roquette, pesto et parmesan affiné 24 mois	
Ragoût de bœuf asiatique	45
Légumes, nouilles de sarrasin, chili et jeunes poireaux	
Os à moelle cuit au four	68
Truffe d'été, beurre salé et pain grillé	
Faux-filet de boeuf, 11 oz	95
Gratin de pommes de terre et légumes grillés	
Filet de boeuf, 9 oz	98
Légumes estivaux et pommes de terre rissolées	

Nous nous fournissons à la ferme locale de Ueli Bach, dans laquelle nous nous procurons les bœufs entiers. Toutes les parties sont utilisées pour les différents mets, bouillons et sauces proposés dans nos restaurants.

The Alpina Pasta

Paccheri al Ragù Bolognese	38
Pâtes paccheri à la sauce bolognaise et au parmesan	
Casarecce all'Aragosta	48
Casarecce faites maison, sauce au homard	
Spaghetti all'Arrabbiata	32
Sauce tomate épicée et ail frais	
Tagliolini Burro e Acciughe	36
Anchois, câpres et olives noires	
Raviolis de langoustine de Martin Göschel	86
The Alpina Zero Waste Pasta Salad	34
Casarecce faites maison à base de pain bis séché, tomates, buffalo burrata, basilic, olives Taggiasca et pignons de pin	

Servi dans un bol

Salade Caesar	24
Laitue romaine, croûtons et parmesan affiné 24 mois	
<i>avec poulet poêlé</i>	29
<i>ou crevettes Black Tiger sautées</i>	
Salade Niçoise	32
Laitue romaine, oeuf dur, haricots verts, thon jaune juste saisi, anchois, concombre, tomates et pommes de terre nouvelles	
 The Alpina «Bowl in One»	34
Pois chiches, quinoa, avocat, tomates, carottes, concombre, patates douces, laitue romaine, noix hachées, pain pita	
Insalata «Burrata»	32
Buffala burrata, tomates cerises et tomates de vigne	
Poke Bowl	32
Riz, chou-fleur rôti, légumes, tofu et œuf dur	
<i>avec ragoût de poulet teriyaki ou saumon poêlé</i>	38
Salade Grecque	32
Concombre, fromage feta, olives noires, tomates, poivrons, anchois	

Pains & Burger

Nos burgers sont également disponibles en variante végétale de BEYOND MEAT

The Alpina Beef Burger	38
Viande de boeuf (200 g) de Gstaad avec lard, salade, oignons caramélisés, tomate, fromage de montagne, sauce barbecue et pommes frites	
The Alpina Hot Dog	38
Saucisse de Gstaad, choucroute et sauce au fromage	
The Alpina Club Sandwich	38
Pain toasté avec suprême de poularde, lard grillé, tomate, salade, oeuf et pommes frites	
Pastrami Sandwich	58
Pain au levain, pastrami de boeuf, fromage frais, choucroute et cornichon du Spreewald «Get One»	
Zero Waste Pizza	95
Truffe d'été, fromage de l'alpage de Ueli Bach, crème de truffes, jeune roquette et betteraves Chioggia	
Poissons & Viandes	
Sole entière rôtie	78
Pommes de terre rôties aux herbes, asperges vertes grillées et petites tomates séchées	
Filet de saumon grillé	76
Légumes d'été, velouté au vin blanc et riz au jasmin	
Filet de loup de mer	76
Fenouil, pommes de terre et sauce au safran	
Bouillabaisse de poisson noble	84
Baguette aux herbes	
Travers de veau	68
Glaçage doux et corsé et chips de pommes de terre	
Côtelette de veau du Simmental, 12 oz	88
Mousseline de pommes de terre et légumes grillés	
Poulet tandoori	68
avec légumes, yahourt nature et riz au jasmin	
Escalope de veau Viennoise	89
Pommes frites, airelles et citron	

 Plat végétal

Veillez vous adresser à notre équipe de salle pour toute question concernant les allergènes et l'origine des produits.