


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

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

Servi dans un bol

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

Pains & Burger

Nos burgers sont également disponibles en variante végétale de BEYOND MEAT

The Alpina Beef Burger Viande de boeuf (200 g) de Gstaad avec lard, salade, oignons caramélisés, tomate, fromage de montagne, sauce barbecue et pommes frites	38
The Alpina Hot Dog Saucisse de Gstaad, choucroute et sauce au fromage	38
The Alpina Club Sandwich Pain toasté avec suprême de poularde, lard grillé, tomate, salade, oeuf et pommes frites	38
Pastrami Sandwich Pain au levain, pastrami de boeuf, fromage frais, choucroute et cornichon du Spreewald «Get One»	58
Zero Waste Pizza Truffe d'été, fromage de l'alpage de Ueli Bach, crème de truffes, jeune roquette et betteraves Chioggia	95

Poissons & Viandes

Sole entière rôtie Pommes de terre rôties aux herbes, asperges vertes grillées et petites tomates séchées	78
Filet de saumon grillé Légumes d'été, velouté au vin blanc et riz au jasmin	76
Filet de loup de mer Fenouil, pommes de terre et sauce au safran	76
Bouillabaisse de poisson noble Baguette aux herbes	84
Travers de veau Glaçage doux et corsé et chips de pommes de terre	68
Côtelette de veau du Simmental, 12 oz Mousseline de pommes de terre et légumes grillés	88
Poulet tandoori avec légumes, yahourt nature et riz au jasmin	68
Escalope de veau Viennoise Pommes frites, airelles et citron	89

 Plat végétal

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