



Hôtel Restaurant Bar Glacier & Après-Ski

Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Hôtel Alpina, dans un cadre chaleureux et authentique.

A travers un service cordial et intentionné, vous pourrez découvrir une cuisine traditionnelle, au gré des saisons et du terroir, et parfois revisitée

Nous tenons à votre bien-être et satisfaction et nous restons à votre écoute afin de nous adapter à vos éventuelles restrictions alimentaires. Nous sommes aussi à votre disposition afin de vous informer sur l'origine de nos produits et sur les ingrédients et allergène pouvant composer nos plats.

Nos entrées

****La salade verte de saison et sa vinaigrette maison	11.00
****La salade mêlée de crudités et sa vinaigrette maison	14.00
*La salade de tomme de chèvre frais de St Jean, caramélisée, aigre-doux d'abricots et saladine à l'huile de noisette	19.00
**Crème d'asperges vertes à l'espuma de vin cuit et tuile de seigle	16.00
Carpaccio de veau à l'huile d'agrumes, poivre Timut et chiffonnade de thon à la gelée de soja et piments gouttes	24.00
Marbré de foie gras aux raisins, gelée au Vin des Glaciers, accompagné de sa brioche toastée	26.00
Bruschetta rustica, tomates de couleur, mozzarrelina de bufala et lard de Colonata	26.00

*GlutenFree *LactoseFree * Végétarien * Végan

Nos poissons

*Les filets de perche de Loë, poêlés façon meunière,
beurre d'herbes au Gënëpi d'Anniviers 42.00

**Thon snacké au lard de Colonnata, coulis de tomates,
coulis de basilic et perles de citron 39.00

Nos Viandes

*L'entrecôte de bœuf Suisse grillée aux épices Anniviardes,
accompagnée d'une réduction Syrah-griottes 42.00

Le Tartare (180gr) de bœuf à l'italienne, basilic, citron, capres
et parmesan, ciabatta toastée & pommes frites 39.00

Le Mc Moiry, bun de notre boulanger Albert Salamin, burger
de bœuf Suisse, lard sec du Valais, fromage d'Anniviers,
marmelade d'oignons rouges 28.00

*Araignée de veau poêlée, fricassée de chanterelles et jus corsé 41.00

*Rack d'agneau rôti et glacée aux kumquats, réduction oranges
sanguines et gingembre 44.00

*Joues de porc mijotées à la bière, cuites à basse température,
sauce mélasse et beignets d'oignons 39.00

Suprême de poulet semi fermier, façon cordon bleu, au fromage
et à la charcuterie d'Anniviers 38.00

*GlutenFree *LactoseFree * Végétarien * Végan

Origine de nos viandes et de nos produits de la mer :

Suisse : bœuf, veau, poulet, porc, charcuterie, perches

Nouvelle Zélande : Cerf, Agneau

Asie : Thon, fruits de mer

Italie : Colonnata, pancetta, guanciale

France : Foie gras

Nos Pizza, pasta et risotto

Pizza Sfiziosa: jambon cru, roquette et parmesan	25.00
Pizza Anniviarde: crème, lardons, oignons, champignons, raclette d'Anniviers, base blanche	24.00
Pizza Parla più piano: fruits de mer, oignons et olives	26.00
Pizza del Simo': salsiccia, gorgonzola, chorizo et oignons	24.00
Pizza Bella Ciao: mozzarella di buffala, tomates confites et basilic	25.00
Pizza Lucio Bello: bûche de chèvre, saumon fumé, oignons rouges, miel de montagne et poivre Timut	26.00
Pasta aux gambas, tomates datterino, basilic et mozzarelline de buffala	29.00
Raviolone d'aubergines, réduction parfumée à la truffe, bolets rôti et écailles de truffes	24.00
Risotto au chorizo, gorgonzola, noix de pecan et poire pochée au safran	28.00

Quelques Spécialités de chez nous... « Intchié No! »

Planchette Anniviarde	29.00
* Fondue fromage : Gruyère, Vacherin, Anniviers	28.00
* Fondue fromage aux bolets et chanterelles	32.00
La croute Alpina, Fendant, moutarde, fromage d'Anniviers, lardons, oignons et champignons	28.00
Le Caquelon Alpina bouillon de vin aux légumes et champignons, 120gr de bœuf et	49.00

120gr de cerf marinés, pommes frites et 5 sauces

Supplément de viande 100gr

16.00

Pour nos petiots jusqu'à 15 ans CHF15.00

[Children menu](#) – Kindermenu

Beignets de nuggets tempura avec frites

[Tempura chicken nugget & french fries](#) - Tempura Chicken Nugget mit Pommes

Pasta sauce bolognaise - [Meat sauce pasta](#) – Pasta Bolognese

Pizza Bambino

Nos desserts maison

La lichette de fromages d'ici et d'ailleurs 15.00

Le Vacherin glacé à la fraise et soupe froide à la rhubarbe 12.00

Le moelleux chocolat et son sorbet Williams 14.00

La crème brûlée parfumée à la lavande de St Jean
et sa glace pistache 12.00

La mousse mascarpone à la fleur de sureau, compote d'abricots
du Valais et crumble spéculos 14.00

Caffè Golosissimo 16.00

