



Hôtel Restaurant Bar Glacier & Après-Ski

Isobel & Massimo ont le plaisir de vous recevoir et de vous souhaiter la bienvenue à l'Hôtel Alpina, dans son cadre chaleureux et authentique.

Nous souhaitons vous y accueillir cordialement avec un service intentionné et vous y faire 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.

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

Local specialities - Lokale Spezialitäten

Planchette Anniviarde	28.00
<i>Anniviars cured meat & cheese board - Teller mit Wurstwaren & Käse von Anniviars</i>	
* Fondue aux 3 fromages, Gruyère, Vacherin Fribourgeois et Anniviars	28.00
<i>3 cheeses Fondue - 3 Käse Fondue</i>	
* La croute au fromage parfumée au Fendant et moutarde Grey-Poupon	23.00
<i>Fendant & Mustard Cheese crust - KäseKruste mit Fendant und Grey-Poupon Senf</i>	
Le Caquelon Anniviard	49.00
<i>bouillon de vin aux légumes et champignons, 120gr de bœuf et 120gr de cerf marinés, pommes frites et 5 sauces</i>	
<u>Supplément de viande 100gr</u>	16.00
<i>Caquelon of wine broth with mushrooms & vegetable, 120g of marinated beef, 120 gr of marinated deer, french fries & 5 mayo based sauces,</i>	
<i>Caquelon-Winebrühe mit Pilzen & Gemüse, 120gr mariniertem Rindfleisch & 120gr mariniertem Hirsch, Pommes & 5 Saucen</i>	

*GlutenFree *LactoseFree * végétarien * végan

Nos entrées / Starters - Vorspeisen

**** Salade verte, vinaigrette maison / Green salad - Grüner Salat	9.00
**** Salade mêlée / Mixed salad - Gemischter Salat	12.00
* Verrine de chèvre frais, compote d'oignons safranés, figue pochée à la Syrah et toast à la noisette Goatcheese jar, Syrah poached fig & hazelnut toast Ziegenkäse im Glas, pochierte Feige mit Syrah und Haselnusstoast	22.00
* Le cappuccino de courge au curry et son espuma de marron Curry pumpkin soup & chestnut espuma Kürbiscreme mit Curry & KastanienSchaum	15.00
** La cassolette de champignons à la crème de Johannisberg Mushrooms cassolette with Johannisberg cream Pilzauflauf mit Sahne & Johannisberg	24.00
** Carpaccio de thon, vinaigrette noisette-framboise, wasabi, perles de citron et perles d'échalotes Tuna carpaccio, hazelnut raspberry vinaigrette, wasabi shallot & lemon pearls Thunfish Carpaccio, Haselnuss-Himbeer vinaigrette, wasabi, Zitronenperlen & Shalotteperlen	26.00

*GlutenFree *LactoseFree * végétarien * végan

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 plats de chasse / Our game dishes - unsere Wildgerichte

La terrine de gibier aux pruneaux, son chutney épicié et sa brioche toastée 22.00
Game terrine, chutney & brioche / Wildterrine, Chutney & Brioche

Le Ravioli de sanglier et son emulsion de Prosecco parfumé à la truffe 26.00
Wild boar ravioli, Prosecco truffle sauce
Wildschweinravioli, Prosecco-Trüffelsauce

Les médaillons de cerf sauce poivrade, leur garniture traditionnelle
et leur spätzlis au beurre 41.00
Venison medallions, pepper sauce, seasonal garnish & spätzli
Hirschmedaillons, Pfeffersauce, saisonale Garniture & Spätzlis

La désossée de caille farcie aux canneberges, sauce aux airelles
sa garniture traditionnelle et ses spätzlis au beurre 36.00
Boneless quail stuffed with cranberries, seasonal garnish & spätzli
Wachteln ohne Knochen gefüllt mit Preiselbeeren, saisonale Garniture & Spätzlis

Le civet de chevreuil Grand-Mère, sa garniture et ses nouilles fraîches 38.00
Grand-Mère venison stew, seasonal garnish & fresh noodles
Grand-Mère-Reheintopf, saisonale Garniture & frische Nudeln

La selle de chevreuil Grand-veneur, sa garniture traditionnelle et ses spätzlis
pour 2 personnes 98.00

The Grand-veneur saddle of roe deer, seasonal garnish & spätzli
Der Grand-veneur-Rehrücken, saisonale Garniture & Spätzlis

Les coups de cœur « ...ça va le chalet ? »

The Crushs - Favoriten

*Entrecôte grillée, os à moelle, réduction Pinot Noir à l'échalote	42.00
Striploin steak on slate, béarnaise sauce and Génépi butter, fries & vegetables	
Rippensteak auf Schiefer, Béarnaise-sauce, Génépi-Butter, Gemüse & Pommes	
Le Tartare de bœuf traditionnel (180 gr) avec toast & pommes frites	39.00
180gr of traditional beef tartare with toast and fries	
180gr traditionnelles Rindertartar mit Pommes und Toast	
* Thon rouge snacké, épices Cajuns, salsa de mangues, gingembre rose	39.00
Cajun seared red tuna & mango salsa	
Gebatener Thunfish mit Cajun-Gewürzen & Mangosalsa mit rosa Ingwer	

Pasta, Risotto & Pizza

Pasta aux gambas façon Carbonara	29.00
Shrimp pasta carbonara style - Pasta mit Garnelen im Carbonara-Stil	
** Risotto aux champignons et Parmigiano Reggiano	26.00
Mushroom risotto and Parmigiano Reggiano - Pilzrisotto und Parmigiano Reggiano	
Pizza Sfiziosa: jambon cru, roquette et parmesan	25.00
Tomato, mozzarella, prosciutto, arugula, parmiggiano	
Tomate, Mozzarella, roher Schinken, Rucola, Parmesan	
Anniviarde: crème, lardons, oignons, champignons, raclette d'Anniviers	24.00
Cream, bacon, mushrooms, onions, Anniviers cheese	
Rahm, Speckwürfel, Pilze, Zwiebeln, Annivierskäse	
Parla più piano: chorizo piquant, Gambas, oignons et olives	26.00
Shrimps. Hot chorizo, olives & onion - Würzigchorizo, Garnelen, Oliven, Zwiebeln	

!!! Glutenfree, !!! sur demande, on request, auf Nachfrage !!!

*GlutenFree *LactoseFree *Végétarien *Végan