


Alpina Lounge & Bar

The Alpina Antipasti

Saumon fumé avec garniture et pain grillé	48
 Minestrone avec pesto au basilic	26
Tartare de boeuf de Martin Göschel 80g jaune d'oeuf, huile d'olive extra vierge, sel de la « Saline de Bex » servi avec du pain grillé	36 140g 52
Vitello Tonnato fines tranches de veau avec sauce légère au thon	38
Carpaccio de boeuf des Alpes avec du parmesan affiné 24 mois	38
Ceviche de loup de mer ou ceviche de légumes accompagné de jus de fève de cacao KOA, citron vert, chili et coriandre	32 28

Servi dans un bol

Salade Caesar Laitue romaine, croûtons et parmesan affiné 24 mois avec suprême de poularde ou crevettes Black Tiger sautées	24 29
Salade Niçoise Laitue romaine, oeuf dur, haricot vert, thon jaune juste saisi, 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 servis avec pain pita	34
Insalata «Burrata» avec tomates cerises et tomates de vigne	32

The Alpina Pasta

Calamarata al Ragù Bolognese Pâtes calamarata à la sauce bolognaise et au parmesan	38
Casarecce all'Aragosta Casarecce faites maison passées à la poêle accompagnées de homard et garnies de poireaux de printemps	48
Spaghetti all'Arrabiata accompagnées d'une sauce tomate épicée et d'ail frais	32
Spaghetti Carbonara avec bacon, oignons, oeuf, persil et parmesan	36
Penne Pomodoro accompagnées d'une sauce tomate	32
The Alpina Zero Waste Pasta Casarecce faites maison de pain bis séché avec tomates, buffalo buratta, basilic, olives Taggiasca et pignons de pin	34

Poisson & Fruits de mer

Sole entière avec pommes de terre rôties aux herbes, asperges vertes grillées et petites tomates séchées	78
Filet de saumon grillé servi avec un mélange de légumes d'été	76
Filet de loup de mer accompagné de fenouil et d'une sauce au safran	76

A TASTE OF SOMMET BY MARTIN GÖSCHEL

I	Carpaccio de langoustine servi avec caviar Impérial	68
II	Risotto carnaroli accompagné de truffe du Périgord	66
III	Asperges vertes grillées avec un glaçage au «miel d'Alpina» fermenté, tofu, oeuf et des herbes alpines	33
IV	Raviolis de langoustine faites maison	68
V	Caviar spécial du Chef	55

 Plat végan

Pain & Burger

Nos burgers et hot dogs sont également proposés en variante végane de BEYOND MEAT

The Alpina Beefburger Viande de boeuf (200 g) de Gstaad avec lard, salade, lamelles d'oignons grillés, tomate, fromage de montagne, sauce barbecue, accompagné de pommes frites	38
American Style Hot Dog Saucisse locale de Gstaad, fromage à raclette et sauce moutarde	38
The Alpina Club Sandwich Pain toasté avec suprême de poularde, lard grillé, tomate, salade, oeuf, accompagné de pommes frites	38
Pastrami Sandwich Pain de froment et seigle garni de fromage frais, pastrami de boeuf, choucroute et cornichon du Spreewald « Get One »	58

Zero Waste Pizza avec truffe du Périgord, fromage de montagne, crème aigre et oignons finement ciselés	250
---	-----

Pour chaque Zero Waste Pizza vendue, l'Alpina Gstaad reversera CHF 200 à SMILING GECKO. L'organisation humanitaire SMILING GECKO soutient les enfants et les familles en souffrance au Cambodge, l'un des pays les plus pauvres du monde.

Viande

Rib eye ou entrecôte de boeuf du Simmental, 11 oz servie avec une pomme de terre au four, de la crème acidulée et tomate grillée	88
Travers de veau cuit lentement durant la nuit avec glaçage doux et corsé, salade de pommes de terre chaude et sauce chimichurri	68
Côtelette de veau du Simmental, 12 oz servie avec une mousseline de pommes de terre et des légumes grillés	88
Filet de boeuf, 9 oz servi avec choux aux épices et pommes de terre rissolées	95
Poitrine de poulet frite en croûte de parmesan accompagnée d'asperges vertes et d'une sauce tomate	68

Veillez vous adresser à notre équipe de service pour toute question concernant les allergènes et les déclarations.