

Restaurant Alfa

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

Wir setzen alles daran, dass Sie einen angenehmen Aufenthalt bei uns genießen können.

Frische und saisonale Produkte, sowie hochwertige Qualität stehen in unserer Küche an oberster Stelle. Aus diesem Grund kann es manchmal zu längeren Wartezeiten kommen. Wir danken Ihnen jetzt schon für Ihr Verständnis.

Sind Sie zufrieden, sagen Sie es weiter, falls nicht, sagen Sie es uns.

Vielen Dank für Ihren Besuch und guten Appetit!

BIENVENUE

Chers hôtes

Nous mettons tout en œuvre pour que vous puissiez profiter d'un séjour agréable chez nous.

Les produits frais et de saison, ainsi que la qualité supérieure sont les priorités de notre cuisine. C'est pourquoi il peut arriver que le temps d'attente soit plus long. Nous vous remercions d'ores et déjà de votre compréhension.

Si vous êtes satisfaits, faites-le savoir, si vous ne l'êtes pas, dites-le nous.

Merci de votre visite et bon appétit!

Restaurant Alfa

VORSPESIEN

TATARE CLASSIC

Schweizer Rindfleisch "ORIGINE" handgeschnitten, Haussauce, Toast
Boeuf Suisse "ORIGINE" coupé au couteaux, sauce maison, toast

1/2 PORTION 22 32

TUNA TATARE

Thunfisch, Mango, Zitronengras, Ingwer, Limette, Asiadressing, Toast
Thon rouge, mangue, citronnelle, gingembre, sauce asiatique, toast

22 36

SALATE

MIMOSA

Feldsalat, Speck, Tomate, Croutons, Pilze, Ei
Salade de rampon, lard, tomates, croûtons, champignons, œuf

1/2 PORTION 14 18

GRÜNER SALAT

Blattsalat, French / Italian
Salade verte, sauce française / italienne

10

GEMISCHTER SALAT

Blattsalat, Gemüse, French / Italian
Salade verte, légumes, sauce française / italienne

13

SUPPEN

SAFRANSUPPE

Safran, Trockenfleisch, Rahm
Safran, viande séchée, crème

13

CONSOMMÉ AU PORTO

Kraftbrühe, Porto, Gemüse
Consommé, Porto, légumes

11

Restaurant Alfa

SPEZIALITÄT

FONDUE ALFA

P.P. 65

Fleischfondue mit Rind, Kalb, Schwein und Geflügel, hausgemachte Saucen, Pommes-Frites und Reis.

Dieses Gericht wird mit einem Salat als Vorspeise und einem Sorbet als Dessert serviert. Jeden Montag oder auf Vorbestellung.

Fondue à la viande de bœuf, veau, porc et volaille, sauces maison, frites et riz.

Ce plat est servi avec une salade en entrée et un sorbet en dessert.

Tous les lundis ou sur réservation.

FLEISCH

CORDON-BLEU

43

Kalbfleisch, Käse, Schinken, Gemüse

Veau, fromage, jambon, légumes

TOURNEDOS CAFÉ DE PARIS

56

“ORIGINE” Rindsfilet 200 g, flüssiger Café de Paris, Gemüse

Filet de boeuf “ORIGINE” 200 g, sauce Café de Paris, légumes

LAMMHAXE

42

Lammhaxe, Gemüse, Sauce

Souris d'agneau, légumes, sauce

POULET AU CITRON

29

Pouletbrust, Zitronenbutter, Gemüse

Poitrine de poulet, beurre au citron, légumes

BOEUF BOURGUIGNON

37

Rindfleisch, Karotte, Champignons, Brotcroutons, Speck

Bœuf, carotte, champignons, croûtons de pain, lardon

BEILAGEN

Pommes, Reis, hausgemachte Nudeln, Kartoffelgratin oder Tagesbeilage

Frites, nouilles maisons, riz, gratin de pommes de terre, accompagnement du jour

Restaurant Alfa

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH

20

Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Speck, Käse
Crème fraîche, oignons nouveaux, lardons, fromage

WALLISER ART

22

Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Trockenfleisch, Käse
Crème fraîche, oignons nouveaux, viande séchée, fromage

PASTA

NUDELN LYNN

1/2 PORTION 18 24

Hausgemachte Nudeln, Rauchlachs, Basilikum, Rahm
Pâtes maison, saumon fumé, basilic, crème

NUDELN DANIELA

34

Hausgemachte Nudeln, Filetspitzen, Steinpilze, Rahm
Pâtes maison, pointes de filet, bolets, crème

SPAGHETTI YUNA

28

Riesengarnelen, Lauch, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln
Crevettes géantes, poireau, ail, tomates séchées, oignons nouveaux

VEGETARISCH

GEMÜSETELLER

26

Gemüseteller mit Beilage nach Wahl
Assiette de légumes avec accompagnement à choix

Restaurant Alfa

ALLERGIEN

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

HERKUNFTSDEKLARATION

Rindfleisch / Bœuf	Schweiz
Kalbfleisch / Veau	Schweiz
Schweinefleisch / Porc	Schweiz
Hühnchen / Poulet	Schweiz
Trockenfleisch / Viande séchée	Schweiz
Lamm / agneau*	Neuseeland
Thunfisch / Thon	Philippinen
Lachs / Saumon	Schottland
Crevetten / Crevettes	Vietnam
Brot / Pain	Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MWST

*Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer oder Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Restaurant Alfa

W E I S S W E I N E

	3/8	5DL	7DL
CHASSELAS / FENDANT			
Cave de la Madeleine, Vétroz Fendant de Vétroz «Grand Cru»			39
Cave Pierre-Maurice Carruzzo & Fils, Chamoson Trémazières			34
CHARDONNAY			
C. Varonier und Söhne, Varen Chardonnay Cäsar barrique			70
HEIDA			
Domaine Gérald Besse, Martigny Heida Champortay, Bio			58
PETITE ARVINE			
Antoine & Christophe Bétrisey, St-Léonard Petite Arvine Graine de Champion			48
Domaine Thierry Constantin, Pont de la Morge Petite Arvine			51
MUSCAT			
Cave Ardévaz, Chamoson Muscat			46
SAUVIGNON BLANC			
Fernand Cina, Salgesch Sauvignon Blanc			52
RIESLING			
Domaine Gérald Besse, Martigny Riesling Martigny, Bio			48

Restaurant Alfa

WEISSWEINE

AMIGNE

Domaine Thierry Constantin, Pont de la Morge
Amigne de Vétroz

3/8

5DL

7DL

51

ASSEMBLAGE

Domaine Gérald Besse, Martigny
Les Complices Blancs, Bio

46

MALVOISIE

Albert Mathier und Söhne, Salgesch
Malvoisie flétrie

48

ROSÉ

ROSÉ

Leyscher Weine, Varen
Oeil de Perdrix

28

Cave de la Madeleine, Vétroz
Les Gamines

36

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier Cuvée Rosé
Moët & Chandon
Prosecco Treviso

43

135

82

56

Restaurant Alfa

ROTWEINE

GAMARET

Tenud Weine, Varen
Gamaret

3/8

5DL

7DL

52

Vin d'oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk
Gamaret

48

PINOT NOIR

Domaine Marie-Thérèse Chappaz, Fully
Grain Pinot

82

Tenud Weine, Varen
Noah

58

Leyscher Weine, Varen
Pinot Noir Sélection

29

41

Albert Mathier und Söhne, Salgesch
Rhoneblut

31

43

Burgergemeinde Leukerbad, Varen
Pinot Noir Burgerwein

42

SYRAH

Domaine Gérard Besse, Martigny
Syrah "Les Serpentes" fût de chêne Bio

36

Cave du Rhodan, Salgesch
Syrah

59

C. Varonier und Söhne, Varen
Syrah Silber

59

Cave Gilbert Devayes, Leytron
Syrah Vieille Vigne

64

Fernand Cina, Salgesch
Syrah

59

Restaurant Alfa

ROTWEINE

3/8

5DL

7DL

CABERNET FRANC

Gregor Kuonen, Salgesch
Cabernet Franc Grandmaître, fût de chêne

64

CORNALIN

Ozenit SA, Granges
Nokto Cornalin Réserve, fût de chêne

92

Domaine Gérard Besse, Martigny
Cornalin "Les Serpentes" Bio

72

Cave du Rhodan, Salgesch
Cornalin Trong Bio

70

Domaine Thierry Constantin, Pont de la Morge
Cornalin "Aguares"

66

Leyscher Weine, Varen
Cornalin

64

Fernand Cina, Salgesch
Cornalin

32

DIOLINOIR

Albert Mathier und Söhne, Salgesch
Vinum Lignum Diolinoir, fût de chêne

72

Cave du Rhodan, Salgesch
Diolinoir

66

Cave Gilbert Devayes, Leytron
Diolinoir

66

GAMAY

Cave de la Madeleine, Vétroz
Gamay de Vétroz

38

Restaurant Alfa

ROTWEINE

	3/8	5DL	7DL
HUMAGNE ROUGE			
Cave de la Madeleine, Vétroz Humagne Rouge Nid d'Aigle			72
Vin d'oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk Humagne Rouge born to be wild			69
Cave Gilbert Devayes, Leytron Humagne Rouge Vieille Vigne			67
Chai du Baron, Bramois Humagne Rouge			58
C. Varonier und Söhne, Varen Humagne Rouge Gold			58
FUMIN			
Antoine & Christophe Bétrisey, St-Léonard Conquête		47	62
MERLOT			
Cave Pierre-Maurice Carruzzo & Fils, Chamoson Merlot			56
Domaine Gérard Besse, Martigny Merlot «Les Serpentes» Bio, fût de chêne			68
Chai du Baron, Bramois Merlot			59
Keller Zur Grotte, Varen Merlot			59
Leukersonne, Susten Merlot		42	59
MONTEPULCIANO			
Fernand Cina, Salgesch Montepulciano			68

Restaurant Alfa

ROTWINE

3/8

5DL

7DL

MOURVÈDRE

Cave Pierre-Maurice Carruzzo & Fils, Chamoson
Mourvèdre, fût de chêne

72

ASSEMBLAGES

CLOS DE TSAMPÉHRO, FLANTHEY

Etoile de Tsampéhro, fût de chêne
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cornalin, Merlot

145

DOMAINE MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ, FULLY

Grain Noir
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

118

La Petite Grange
Gamaret, Galotta, Diolinoir

82

CAVE L'ORPAILLEUR, UVRIER

Cuvée L'Orpailleur
Syrah, Cabernet Franc

78

CAVE DE LA MADELEINE, VÉTROZ

Magdalena
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

37

72

WEINGUT SEEWER, SUSTEN

Positivo
Merlot, Gamaret

54

Terra Forte
Merlot, Syrah, Gamay

32

LEUKERSONNE, SUSTEN

Courage
Syrah, Merlot, Gamaret

54

Restaurant Alfa

M A G N U M

CAVE DE LA MADELEINE, VÉTROZ

Magdalena 1.5 lt

134

DOMAINE DU MONT D'OR, SION

Château Mont d'Or 1848 1.5 lt

130

DOMAINE GÉRALD BESSE, MARTIGNY

Syrah "Les Serpentes" Bio 1.5 lt

Cornalin "Les Serpentes" Bio 1.5 lt

Merlot "Les Serpentes" Bio 1.5 lt

136

148

136

DOMAINE THIERRY CONSTANTIN, PONT DE LA MORGE

Cornalin "Aguares" 1.5 lt

132

CAVE GILBERT DEVAYES, LEYTRON

Syrah Vieille Vigne 1.5 lt

Humagne Rouge Vieille Vigne 1.5 lt

130

130

CAVE PIERRE-MAURICE CARRUZZO & FILS, CHAMOSON

Malbec, 1.5 lt

122

VIN D'OEUVRE, I. & S. KELLENBERGER, LEUK

Humagne Rouge born to be wild 1.5 lt

138

WEINGUT SEEWER, SUSTEN

Positivo 1.5 lt

108

CAVE L'ORPAILLEUR, UVRIER

Cuvée L'Orpailleur 1.5 lt

156

C. VARONIER UND SÖHNE, VAREN

Diolinoir 1.5 lt

125

Alle Preise in CHF inkl. MWST