

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

1/2 PORTION 22 32

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

TUNA TATARE

24

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

SALATE

MIMOSA

16

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

GRÜNER SALAT

10

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

GEMISCHTER SALAT

13

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

SUPPEN

SAFRANSUPPE

12

Safran, Trockenfleisch, Rahm
Safran, viande séchée, crème

KÜRBISSUPPE

12

Kürbis, Rahm, Kürbiskernöl, Kürbiskerne
Courge, crème, huile de pépins de courge, graines de courge

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

“ORIGINE” Kalbfleisch, Käse, Schinken, Gemüse

Veau “ORIGINE”, fromage, jambon, légumes

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

45

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

Entrecôte “ORIGINE” 200 g, sauce Café de Paris, légumes

LAMMHAXE NACH GÄRTNERINNENART

42

Lammhaxe, Gemüse

Souris d'agneau, légumes

COQ AU VIN

29

Poulet, Rotweinsauce, Karotten, Speck, Sellerie, Lauch

Poulet, sauce au vin rouge, carottes, lard, céleri, poireau

TAFELSPITZ

36

Rindfleisch, Fleischbrühe, Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Senf, Meerrettich

Viande de bœuf, carottes, céleri, poireau, pommes de terre, moutarde, raifort

BEILAGEN

Pommes, Reis, hausgemachte Nudeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln oder Tagesbeilage

Frites, nouilles maisons, riz, gratin de pommes de terre, pommes de terre ou

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 18

24

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

SPAGHETTI YUNA

28

Riesencrevetten, 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

Alle Preise in CHF inkl. MWST

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

Restaurant Alfa

WEISSWEINE

	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 Gérard Besse, Martigny Heida Champortay			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

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 "Les Esserts"

78

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 Gérald 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

DIVICO

Cave des Bernunes, Sierre
Divico

3/8

5DL

7DL

62

CABERNET FRANC

Gregor Kuonen, Salgesch
Cabernet Franc Grandmaître, fût de chêne

64

CORNALIN

Fernand Cina, Salgesch
Cornalin

32

Domaine Gérald 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

Cave Gilbert Devayes, Leytron
Cornalin

64

Leyscher Weine, Varen
Cornalin

64

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

Restaurant Alfa

ROTWEINE

	3/8	5DL	7DL
GAMAY Cave de la Madeleine, Vétroz Gamay de Vétroz			38
HUMAGNE ROUGE Vin d'oeuvre, I. & S. Kellenberger, Leuk Humagne Rouge born to be wild			64
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			54
Domaine Gérald Besse, Martigny Merlot «Les Serpentes» Bio, fût de chêne			68
Chai du Baron, Bramois Merlot			58
MOURVÈDRE Cave Pierre-Maurice Carruzzo & Fils, Chamoson Mourvèdre, fût de chêne			72

Restaurant Alfa

ROTWEINE

ASSEMBLAGE

Domaine Marie-Thérèse Chappaz, Fully

GRAIN NOIR

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

LA PETITE GRANGE

Gamaret, Galotta, Diolinoir

Cave l'Orpailleur, Uvrier

CUVÉE L'ORPAILLEUR

Syrah, Cabernet Franc

Domaine Chevaliers, Salgesch

SHERPA ROUGE

Pinot Noir, Humagne Rouge

Cave de la Madeleine, Vétroz

MAGDALENA

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Leukersonne, Susten

SOLIS

Merlot, Syrah, Gamay

POSITIVO

Merlot, Gamaret

3/8

5DL

7DL

105

82

78

38

52

35

68

32

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

140

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

LEUKERSONNE, SUSTEN

Positivo 1.5 lt

99

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