Restaurant Affa

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

VORSPEISEN

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

ROASTBEEF 1/2 PORTION 19 29
Rindfleisch, hausgemachte Remouladensauce
Bœuf, sauce rémoulade maison

SALATE

MIMOSA 1/2 PORTION 14 18
Feldsalat, Speck, Tomate, Croutons, Pilze, Ei
Salade de rampon, lard, tomates, croûtons, champignons, œuf

ALFA BOWLE 15
Rauchlachs, Zitrusfrüchte, Blattsalat, Passionsfrucht-Vinaigrette
Saumon fumé, agrumes, salade verte, vinaigrette aux fruits de la passion

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

KAROTTEN-INGWER-SUPPE 12
Karotte, Ingwer, Rahm, Kokosmilch
Carotte, gingembre, crème, lait de coco

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 Cafe de Paris, Gemüse
Entrecôte "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 Affa

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

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 Affa

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 sechée	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 Affa

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 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 Affa

WEISSWEINE

	3/8	5DL	7DL
AMIGNE			
Domaine Thierry Constantin, Pont de la Morge Amigne de Vétroz			**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		**43**	**135**
Moët & Chandon			**82**
Prosecco Treviso			**56**

Restaurant Affa

ROTWEINE

	3/8	5DL	7DL
GAMARET			
Tenud Weine, Varen Gamaret			**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 Serpentines" 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 Affa

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 Gérald Besse, Martigny Cornalin “Les Serpentines” 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

Restaurant Affa

ROTWEINE

	3/8	5DL	7DL
GAMAY			
Cave de la Madeleine, Vétroz Gamay de Vétroz			**38**
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			**54**
Domaine Gérald Besse, Martigny Merlot «Les Serpentines» Bio, fût de chêne			**68**
Chai du Baron, Bramois Merlot			**58**
MOURVÈDRE			
Cave Pierre-Maurice Carruzzo & Fils, Chamoson Mourvèdre, fût de chêne			**72**

Restaurant Affa

ROTWEINE

	3/8	5DL	7DL
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*	**35**		**68**
WEINGUT SEEWER, SUSTEN			
Positivo *Merlot, Gamaret*			**54**
Terra Forte *Merlot, Syrah, Gamay*		**32**	

Restaurant Alfa

MAGNUM

CAVE DE LA MADELEINE, VÉTROZ — **134**
Magdalena 1.5 lt

DOMAINE DU MONT D'OR, SION — **130**
Château Mont d'Or 1848 1.5 lt

DOMAINE GÉRALD BESSE, MARTIGNY
Syrah "Les Serpentines" Bio 1.5 lt — **136**
Cornalin "Les Serpentines" Bio 1.5 lt — **148**
Merlot "Les Serpentines" Bio 1.5 lt — **136**

DOMAINE THIERRY CONSTANTIN, PONT DE LA MORGE — **132**
Cornalin "Aguares" 1.5 lt

CAVE GILBERT DEVAYES, LEYTRON
Syrah Vieille Vigne 1.5 lt — **130**
Humagne Rouge Vieille Vigne 1.5 lt — **130**

CAVE PIERRE-MAURICE CARRUZZO & FILS, CHAMOSON — **122**
Malbec, 1.5 lt

VIN D'OEUVRE, I. & S. KELLENBERGER, LEUK — **138**
Humagne Rouge born to be wild 1.5 lt

WEINGUT SEEWER, SUSTEN — **99**
Positivo 1.5 lt

CAVE L'ORPAILLEUR, UVRIER — **156**
Cuvée L'Orpailleur 1.5 lt

C. VARONIER UND SÖHNE, VAREN — **125**
Diolinoir 1.5 lt

Alle Preise in CHF inkl. MWST