

NEU
auch
für Dich
zu Hause

LA TERRAZZA

Home of Pasta

Hauseigene Produktion

il pastificio

Montag Ruhetag

Dienstag - Samstag

09:00 Uhr - 24:00 Uhr

Frühstücksbuffet

von 07:00 Uhr - 10:30 Uhr

Durchgehend warme Küche

von 11:30 - 22:00 Uhr

Sonntag

09:00 Uhr - 16:00 Uhr

Warme Küche

von 11:30 Uhr - 15:30 Uhr

Sonntagsbrunch

von 10:00 Uhr - 14:00 Uhr

Unsere Pasta wird mit viel Leidenschaft im hauseigenen Pastificio hergestellt. Wir sind von Beruf leidenschaftliche Gastgeber und Köche und versprechen dir, dass wir alle Produkte regional einkaufen und selber verarbeiten. Bei uns gibt es keinen Dresscode und auch keine Tischtücher – wir legen lieber Wert auf gute Menschen und eine hausgemachte Küche! Ob für ein Tête-à-Tête, ein Festmahl oder einen besonderen Anlass – wir freuen uns dich bei uns zu verwöhnen.

Our pasta is made with a lot of passion in our in-house pastificio. We are passionate hosts and cooks by profession and promise you that we buy all products regionally and process them ourselves. We have no dress code and no tablecloths - we prefer good people and home-made cooking! Whether for a tête-à-tête, a feast or a special occasion - we look forward to spoiling you with us.

Stocki's Frühstücksbuffet à discretion für 25 CHF

Dienstag - Samstag Von 07.00 – bis 10.30 Uhr

Unsere regionale Auswahl beinhaltet:

Multivitamin - oder Orangensaft

Heissgetränke à discretion

Wasserdispenser à discretion

Verschiedene Brotsorten

mit Butter, Konfitüre, Honig und Nutella

Käse- und Fleischplättli aus der Region

Knackiges Gemüse

Verschiedene Arten von Joghurt mit Fruchtsalat und Granola

Früchtekorb

Diverse kleine Desserts je nach Tagesangebot



Extra Eierspeisen:

2 Bio-Eier nach Wahl frisch zubereitet

Spiegeleier mit Speck

Rührei (inkl. 2 Zutaten)

Omelette (inkl. 2 Zutaten)

CHF 3.50

Avocado Toast mit pochiertem Ei

CHF 4.00

Portion Pancakes

CHF 6.00

mit Ahornsirup oder Nutella



Zutaten: Champignons, Schinken, Speck, Tomaten und Käse

VON 11:30 - 22:00 UHR



Apéro Snacks

Italienische Finger Food Spezialitäten

Italienische Mezze CHF 13.50
Hausgemachte Focaccia Streifen
mit italienischen Vegi Dips V
Homemade Focaccia strips with
italian Vegi Dips

Tapas Tricolore CHF 10.50
Grüne Oliven, getrocknete Tomaten
und Grana Padano, serviert mit Brot V
Green olives, dried tomatoes and
Grana Padano cheese, served with bread

Bruschette CHF 12.00
Italienischer Tomatensalat auf Brotscheiben V
Italian tomato salad on toasted bread

Tagliere Italiano CHF 18.50 / 26.00
Italienische Platte mit verschiedenen
Käse- und Fleischspezialitäten
Italian plate with assorted cheese
and meat specialities

Tagliere Molinari Sempione CHF 32.50
Molinari's Delikatessen Platte
Molinari's signature plate

Halb - Halb Plättli 100g/200g CHF 18.50 / 28.50
Walliser Trockenfleisch (IGP)
Hobelkäse von der Binneralp (AOP Goms)
Valais dried meat (IGP)
Sliced cheese from the Binneralp (AOP Goms)

Zuppe e Insalate

Leckere Vorspeisenklassiker

Caprese di bufala CHF 16.50
Büffelmozzarella mit Herztomaten V
Buffalo mozzarella with sliced tomatoes

Minestrone CHF 12.00 / 15.50
Minestrone V
Mixed vegetables soup

Diese Gerichte sind vegetarisch
This dish is vegetarian



il pastificio
IL PASTIFICIO
"wo Mama das Rezept noch kennt"

Unsere Pasta wirst Du lieben
hausgemacht: mehr gibt es nicht zu sagen

Tief in der Dunkelheit unseres Kellers wird sie produziert - die Pasta, unser Hausklassiker schlechthin. Aber nicht nur unsere Pasta ist hausgemacht, sondern auch unsere Raviolis. Na, haben wir Dich auf den Geschmack gebracht? In unserer Speisekarte vom Restaurant La Terrazza by Stockalperhof findest Du unsere Hausklassiker.

Der Stockalperhof verfügt über einen grosszügigen Eventraum mit angeschlossener privater Terrasse, 32 schicke Schlafzimmer, Restaurant, Terrasse, Terrassenlounge, Bar und Aussenbar. Stelle Dir die Bequemlichkeit vor, Deine gesamte Gesellschaft unter einem Dach zu beherbergen und ein unvergessliches Fest zu planen, bei der Du alle Möglichkeiten des Stockalperhofs nutzen kannst.



BELLA VISTA
BELLA VISTA
Für dein unvergessliches Erlebnis

Unvergessliche Momente

Ein wirklich einzigartiger Ort für Dich und Deine Gäste



LA TERRAZZA
HOME OF PASTA

Die gemütliche Atmosphäre ist eine Besonderheit unseres La Terrazza Küchenkonzeptes

VON 11:30 - 22:00 UHR

Pasta Mix & Match

Individuelle Pasta Zusammenstellung

PASTA AUSWAHL / PASTA CHOICE

CHF 15.50 CHF 18.50 CHF 23.50

Spaghetti	80g	110g	150g
Tagliatelle	80g	110g	150g
Gnocchi	80g	110g	150g
Maccheroncini	80g	110g	150g

SAUCENAUSWAHL / CHOICE OF SAUCE

burro e salvia

Butter und Salbei

Butter and sage



bolognese classica

langsam gekochte Tomatensauce mit gemischtem Hackfleisch

slow cooker tomato sauce with mixed meat

pesto verde

Hausgemachte Pesto Sauce

homemade pesto sauce



carbonara originale

Carbonara nach Originalrezept (ohne Rahm)

Carbonara sauce original was (without cream)

arrabiata

Feurige Tomatensauce

Spicy tomato sauce



pomodoro e basilico

Mit Tomatensauce und Basilikum

With tomato sauce and basil



pesto di barbabietola vegano

veganer Randenpesto

With vegan beetroot pesto



Diese Gerichte sind vegetarisch
This dish is vegetarian



Alle diese Pastas sind hausgemacht und ohne Ei
All the pasta are home made and without egg

11:30 - 14:30 UHR 18:00 - 22:00 UHR

Giro d' Italia



Regionale Pasta Spezialitäten aus Italien

Sardinien CHF 28.50

Spaghetti Vongole mit Bottarga
Spaghetti with clams and Bottarga

Abruzzo CHF 26.00

Hausgemachte Fettuccine an Rotwein-Trüffelsauce
Homemade fettuccine with red wine truffle sauce



Piemonte CHF 24.50

Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle with mushroom cream sauce



Toskana CHF 26.50

Pappardelle mit Wildschwein Bolognese
Pappardelle with wild boar Bolognese sauce

Lazio CHF 18.50

Spaghetti Amatriciana
Spaghetti with Amatriciana sauce

Lombardia CHF 23.00

Pizzoccheri mit Käse, Kartoffeln und Kohl
Pizzoccheri with cheese, potatoes and cabbage



Valle d' Aosta CHF 24.00

Kastaniengnocchi mit Raclette überbacken
Chestnut Gnocchi au gratin with Raclette



Kampanien CHF 27.00

Scialatielli mit Crevetten und Zucchini crème
Scialatelli with shrimps and zucchini cream

Sizilien CHF 22.00

Paccheri mit Auberginen-Tomatensauce
Paccheri with aubergines-tomato sauce



Diese Gerichte sind vegetarisch
This dish is vegetarian



Über Zutaten und Gerichten, welche Allergien auslösen können, informieren wir Dich gerne auf Anfrage.
Alle Preise in CHF inklusive MwSt. und Service.

We will be happy to inform you about ingredients or dishes that may cause allergies on request.
All prices in CHF including VAT and service.

Fisch Herkunft Italien
Fleisch Herkunft Schweiz

origin fish Italy
origin meet Switzerland

VON 11:30 - 22:00 UHR

Unsere Pinsas

Pinsa Stockalperhof

- | | |
|--|-----------|
| Pinsa Nature | CHF 14.50 |
| Olivenöl und Oregano | |
| Olive oil and oregano | |
| Pinsa Romagna | CHF 20.50 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Pistazien und Mortadella | |
| Tomato sauce, mozzarella, pistachios and mortadella | |
| Pinsa Margherita | CHF 18.50 |
| Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum | |
| Tomato sauce, mozzarella and basil | |
| Pinsa Calabria | CHF 22.50 |
| Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami und Oliven | |
| Tomato sauce, mozzarella, spicy salami and olives | |
| Pinsa Bolzano | CHF 24.50 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Speck und Zwiebel | |
| Tomato sauce, mozzarella, taleggio cheese, speck and onion | |
| Pinsa Molinari | CHF 26.50 |
| Tomatensauce, Raclette und Trüffelschinken aus dem Sempione | |
| Tomato sauce, raclette, and truffle ham from Sempione | |
| Pinsa Vegetariana | CHF 19.50 |
| Tomatensauce, Mozzarella, Artischockencreme und Gemüse | |
| Tomato sauce, mozzarella, artichoke cream and vegetables | |
| Pinsa Stockalperhof | CHF 28.50 |
| Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Parmaschinken | |
| Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula and Parma ham | |
| Pinsa GLUTEN FREI | CHF +3.50 |
| Die gleichen Geschmäcker | |
| The same flavors | |



11:30 - 14:30 UHR 18:00 - 22:00 UHR

Menu Molinari

Saisonales Menu Gourmand

- Carpaccio Molinari - Dry Aged Beef mit Rucola, Grana Padano und Olivenöl CHF 16.50 / 23.50
Carpaccio Molinari - Dry Aged Beef with Rucola, Grana Padano and olive oil
- Ravioli mit Trüffelschinken und Ricotta an cremiger sauce und Grana Padano CHF 18.50 / 28.50
Ravioli with Truffle ham and ricotta with creamy sauce and Grana Padano
- Kalbs Cordon bleu mit Trüffelschinken, Steinpilze und Raclette serviert mit Trüffelpommes und Saisongemüse CHF 42.50
Cordon bleu with truffle ham, mushrooms and raclette served with truffle fries and vegetables
- Aprikosensorbet mit Apricot CHF 9.50
Apricot sorbet with apricot
- 4-Gang Menüpreis CHF 78.00
4-Course menu price CHF 78.00

Secondi

Unsere klassischen Hauptgänge

- Tagliata (CH) CHF 39.50
mit Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Ofenkartoffeln"
Sliced beef with arugula, cherry tomatoes, Grana Padano and roasted potatoes
- Kalbsläberli (NL) CHF 38.50
an Ginsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Veal liver in gin sauce with rosemary potatoes and vegetables
- Barschfilet (CH) aus Raron CHF 38.50
meunière Mit Zitronenrisotto und Gemüse
Perch fillet from Raron meunière with lemon risotto and vegetables

VON 11:30 - 22:00 UHR



Dolci

Hausgemachte süsse Versuchungen

Tiramisù mit Amaretto CHF 10.50
Tiramisù with amaretto

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace CHF 14.50
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

Amarettoparfait CHF 12.50
Amarettoparfait

Hausgemachte Desserts aus der Vitrine
Homemade dessert from the showcase

Gelati

Hausgemachtes Eis der Gelateria Vorrei

Coppa del Nonno CHF 9.50
Eiscafé hausgemacht
Ice coffee homemade

Coppa Torino CHF 9.50
Coupe Torino
Torino Coupe

La Colonel CHF 9.50
Zitronensorbet mit Wodka
Lemon sorbet with Vodka

Gelato artigianale CHF 4.50
Hausgemachte Glacéauswahl
Homemade ice cream choice

Über Zutaten und Gerichten, welche Allergien auslösen können, informieren wir Dich gerne auf Anfrage.
Alle Preise in CHF inklusive MwSt. und Service.

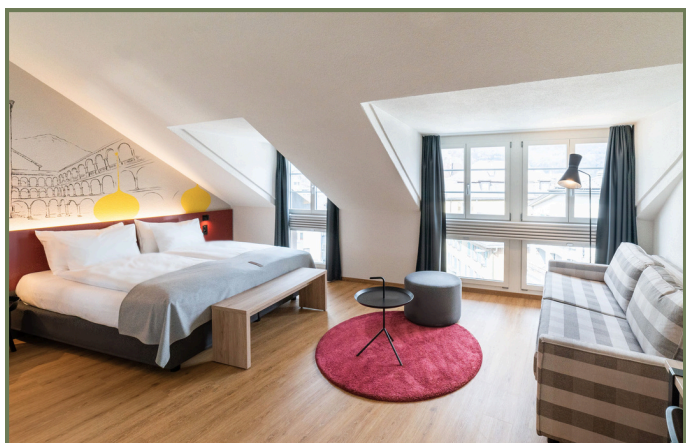
We will be happy to inform you about ingredients or dishes that may cause allergies on request.
All prices in CHF including VAT and service.

Unser Team sagt herzlichen Dank!



DEIN STOCKALPERHOF

Direkt im Zentrum von Brig, am
Sebastiansplatz



**PANORAMA LIFESTYLE
ROOM**
28 qm



ERINNERUNGEN, DIE BLEIBEN

FEIERN IM STOCKALPERHOF BRIG

UNVERGESSLICHE MOMENTE WERDEN IM STOCKALPERHOF GESCHAFFEN



Schmeisse eine Party, die man nicht vergisst - von intim bis grossartig, von der Abschlussfeier bis zur Pensionierung oder von der Cocktailparty bis zur Abendgesellschaft - wir wissen, wie man eine fabelhafte Party schmeisst.

Der Stockalperhof verfügt über einen grosszügigen Eventraum mit angeschlossener privater Terrasse, 32 schicke Schlafzimmer, Restaurant, Terrasse, Terrassenlounge, Bar und Aussenbar.

Stelle Dir die Bequemlichkeit vor, Deine gesamte Gesellschaft unter einem Dach zu beherbergen und eine unvergessliche Veranstaltung zu planen, bei der Du alle Möglichkeiten des Stockalperhofs nutzen kannst.



STOCK ALPER HOF

Stockalperhof am Sebastiansplatz

Alte Simplonstrasse 6 | CH - 3900 Brig

+41 (0) 27 922 26 00

stockalperhof.ch | info@stockalperhof.ch

  @stockalperhof