

## Restaurant „Alpenrose“ Carte du soir

### Nos entrées

*Hors-d'oeuvres/Appetizers*

*Salade verte avec sauce maison, française ou balsamique  
( Green salad with homemade french or balsamico dressing )*

*Fr. 10.50*

*Salade mêlée avec sauce maison, française ou balsamique  
( Mixed Salad ( with Carrots, beetroots, cucumbers )  
with homemade french or balsamico dressing )*

*Fr. 14.50*

*Strudel de fromage de chèvre poêlé  
Salade de chou blanc, poire pochée au sirop miel de Fex  
( Goat cheese Strudel,  
White cabbage salad, poached pear and honey from Fex Valley)*

*Fr. 26.-*

*Sashimi de thon sur fines tranches de concombre et cressons  
( Tuna Sashimi, cucumber and cress )*

*Fr. 28.-*

## *Nos entrées chaudes*

### *Warm Appetizers*

*Carpaccio de bœuf gratiné au beurre aux fines herbes,  
Tomates, courgettes et parmesan*

*( With herbsbutter gratinated beef carpaccio,  
tomatoes, zucchini and parmesan cheese )*

*Fr.28.-*

*Fromage en robe Kadaifi croustillante avec lentilles et épinards*

*( Cheese in kadaifi pastry with lentils and spinaches )*

*Fr.25.-*

*Bouchées de suprême de cabillaud panées au sésame  
sauce Teriyaki, carottes et brocoli bimi*

*( Codfish in sesame breaded nuggets, Teriyaki sauce, carrots and bimi broccoli )*

*Fr.26.-*

*Boulette de saumon sur crème de pomme de terre et huile d'olive bio*

*( Salmon cake on a fine potato cream and bio olive oil )*

*Fr.25.-*

## *Nos soupes*

### *Soups*

*Consommé de volaille fait maison avec Sherry / nature*

*( Homemade chicken stock with Sherry or plain )*

*Fr. 13.50/10.50*

*Veloutée de pommes de terre et fenouil*

*avec noix de St Jacques poêlées et julienne de légumes*

*( Potato and fennel cream soup with fried scallops and vegetables )*

*Fr. 19.-*

*Veloutée à la courge et lait de coco*

*( Pumpkin and coconut milk creamy soup )*

*Fr. 16.-*

## Nos plats principaux

### Main courses

#### ***Emincé de veau à la zürichoise avec rösti et légumes***

*(Emincé of veal in a creamy sauce with mushrooms, rösti and vegetables)*

Fr. 49.-

#### ***Côtelettes d'agneau dorées à la poêle***

*en sauce aux fines herbes, confiture d'oignons rouges,*

*haricots verts et pommes Dauphines*

*(Pan-fried lamb cutlets on a fine herbs sauce,  
red onions marmalade, green beans and Dauphine potatoes)*

Fr. 49.-

#### ***Médailon de filet de bœuf en croûte aux marrons***

*sauce aux bolets, chou pointu et Pizokel*

*(Tender swiss beef fillet medallion in chestnuts crust,  
boletus mushrooms sauce, pointed head cabbage and Pizokel)*

Fr. 54.-

#### ***Médailon de lotte sur mousseline de chou-fleur,***

*beurre à la ciboulette, chou-fleur violet et pomme de terre*

*(Monkfish medallion on a fine cauliflower mousseline,  
fine herbs butter, purple cauliflower et potatoes)*

Fr. 51.-

## Nos délicieux Rösti

*Homemade crunchy potatoe galette*

#### ***Rösti nature***

*(Plain)*

Fr. 19.-

#### ***Rösti avec 2 oeufs au plat***

*(Rösti with 2 fried eggs)*

Fr. 24.-

#### ***Rösti avec saucisse de veau grillée et sauce maison aux oignons***

*(Rösti with a grilled veal sausage and onions sauce)*

Fr. 28.-

#### ***Gratiné avec du fromage***

*(with melted cheese)*

+ Fr. 6.-

## *Nos desserts*

*Mousse au chocolat et son cœur fondant au chocolat*  
( *Chocolate mousse with tepid melting heart* )

Fr. 16.-

*Gâteau aux pommes caramélisées et boule de glace à la vanille*  
( *Caramelized apple pie with a scoop vanilla ice cream* )

Fr. 16.-

*“Tatsch” engadinois avec compote de cerises*  
( *“Tatsch” ( caramelized pancake ) with cherries marmelade* )

Fr. 16.-

*Tranche de gâteau au chocolat servie tiède*  
( *Tepid chocolate cake* )

Fr. 8.-

*Duo de fromage de la région, tranche de pain aux abricots  
et moutarde aux figues*  
( *Duo of swiss cheese, dried abricots bread and figs mustard* )

Fr. 14.50

*Pour 2 ou plusieurs personnes, nous préparons volontier  
un Sabayon au Marsala*  
( *For 2 or more guests we make a “ sabayon ” with marsala* )

Fr. 24.-

*Avec 1 boule de glace de votre choix*  
( *With a scoop ice cream of your choice* )

+Fr 2.-pP

*Coupe "Alpenrose"*

*Glace noisette et fior di latte avec sauce tiède au caramel,  
crème chantilly et biscuit au miel*

*(Haselnuts and "fior di latte" ice cream with caramel sauce and a honey cookie )*

*Fr. 12.-*

*Nos glaces*

*Vanille, chocolat, noisette, pistache, café et fior di latte*

*( Vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, coffee and "fior di latte" )*

*Sorbets*

*Mangue, citron, fraise, framboise et fruit de la passion*

*( Mango, lemon, strawberry, raspberry, passion fruit )*

*Par boule*

*Fr. 4.-*

*(1 scoop)*

*avec chantilly*

*+Fr. 1.50*

*(with whipped cream )*

*En accompagnement de nos délicieux et gourmands desserts maison,  
Silvana vous propose une petite sélection de liqueurs et vins doux  
qui vont enchanter vos papilles!*

*Laissez-vous tenter!*

*Liqueur de fraise, coings, poire Williams, cerise, abricot  
de la maison Etter à Zug CH*

*2cl. Fr. 8.-*

*Dulcesco de Cotinelli au Malans ,Suisse*

*2cl. Fr. 9.-*

*Moscato d'Asti du Piemont, Italie*

*1dl. Fr. 10.-*

*Passito del Vertemate de la Valtellina , Italie*

*2cl. Fr. 10.-*