

Restaurant „Alpenrose“ Carte du midi

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*

*Fromage suisse en pâte Kadaifi croustillante sur poivrons et cougettes marinés  
( Swiss heese in a kadaifi pastry with marinated peppers and zucchini )*

*Fr. 24.-*

*Bresaola de cerf sur salade d'épinards frais,  
fromage Belper Knolle , noix et sauce à l'huile d'olive et moût de raisin  
( Red Deer Bresaola on a fine spinaches salad,  
"Belper Knolle" cheese and walnuts )*

*Fr. 26.-*

## *Nos entrées chaudes*

### *Warm Appetizers*

*Gnocchi de pomme de terre avec sauce au fromage d'alpège,  
beurre et sauge frite*

*(Potato Gnocchi with Alp cheese sauce, butter and fried sage)*

*Entrée Fr.18.-      Plat principal Fr. 28.-*

*Risotto aux champignons et luganiga (saucisse) de la vallée de Poschiavo*

*(Mushrooms Risotto with "Luganiga" (sausage) from Poschiavo)*

*Entrée Fr.19.-      Plat principal Fr.31.-*

*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 maison avec Sherry / nature*

*(Homemade chicken stock with Sherry or plain)*

*Fr. 13.50/10.50*

### *Gerstensuppe*

*(Soupe avec orge, julienne de légumes, morceaux de viande séchée,  
jambon cru et salsiz, affinée à la crème)*

*(Pearl Barley cream soup with vegetables and dry beef pieces)*

*Fr. 14.-*

*Veloutée à la courge et lait de coco*

*(Pumpkin cream soup with coconut milk)*

*Fr. 16.-*

**Nos délicieux rösti faits maison**  
*Homemade sliced potatoes frittata*

**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.-

**Supplément de fromage gratiné + Fr. 6.-**

( Gratinated Cheese extra charge + Fr. 6.- )

**Nos plats principaux**

*Main courses*

**Escalopes de veau panées avec frites et légumes**

( Breaded veal cutlets with french fries and vegetables )

Fr. 46.-

**Emincé de veau à la zürichoise, rösti et légumes**

( Tender veal minced in a creamy sauce with mushrooms, Rösti and vegetables )

Fr. 49.-

**Brochette de filet de bœuf avec sauce chimichurri, rösti et légumes**

( Beef fillet skewer with Chimichurri sauce, rösti and vegetables )

Fr. 42.-

**Crevettes géantes poêlées sur sauce crémeuse curry -brocolis, edamame et riz  
parfumé**

( Fried Scampi in broccoli-curry cream, edamame and perfumed rice )

Fr. 46.-

**Filet de dorade sur ragoût de courgettes et aubergines,  
émulsion à la tomate et pommes de terre rissolées**

( Sea bream fillet on eggplant and zucchini ragout,  
light tomato sauce and fried potatoes )

Fr.44.-

## *Nos desserts*

*Timballe de mousse au chocolat et son cœur fondant au chocolat noir*

*( Chocolate mousse and 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 et tranche de pain aux abricots*

*( Duo of swiss cheese and dried abricots bread )*

*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, pistacchio, 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 ou abricot  
de la maison Etter à Zug CH*

*2cl. Fr. 8-*

*Dulcesco de Cotinelli au Malans CH*

*2cl. Fr. 9.-*

*Moscato d'Asti du Piemont I*

*1dl. Fr. 10.-*

*Passito del Vertemate de la Valtellina CH*

*2cl. Fr. 10.-*

