

Alpenrose Speisekarte

Unsere Vorspeisen

*Grüner Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing
(Insalata verde con salsa francese o balsamica fatta in casa)*

Fr. 9.50

*Gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing
(Insalata mista con salsa francese o balsamica fatta in casa)*

Fr. 13.50

*In Panko knusprig gebratene Crevetten auf
Bimibroccholisalat und Sesamdressing
(Gamberoni impanati al "Panko"
su insalatina di broccoli cinesi e dressing allo sesamo)*

Fr. 24.-

*Hirschbresaola auf Spinatsalat mit Traubenmost und Olivenöl
Belper Knolle und geröstete Baumnüsse
(Carpaccio di bresaola di cervo su insalata di spinaci conditi al mosto d'uva,
scaglie di formaggio "belper knolle" e noci tostate)*

Fr.26.-

Unsere Suppen

Bouillon mit Sherry oder Nature
(*Brodo di pollo con o senza Sherry*)

Fr. 12.50/9.50

Spargelcremesuppe mit knusprigen Kabeljau-Reiskroketten
(*Vellutata di asparagi con crochette di merluzzo e riso*)

Fr. 16.-

Unsere warmen Vorspeisen

*“Kamut” Weizen Spaghetti mit Rotbarbenfilets in frischen
Tomaten und Frühlingszwiebeln*
(*Spaghetti “Kamut” con triglia, pomodoro fresco e cipollotti*)

Fr. 24.-

Panierter “Brie Suisse “ auf Spinatcreme und sautierte Steinpilze
(*Brie Svizzero impanato su crema di spinaci e funghi porcini saltati*)

Fr.18.-

Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen und Ananaschutney
(*Croccanti involtini primavera fatti in casa con chutney all’ananas*)

Fr. 19.-

Unsere hausgemachten Rösti

Rösti nature

Fr. 19.-

Rösti mit Spiegelei (2 Stück)

(Rösti con 2 uova fritte)

Fr. 24.-

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

(Rösti con salsiccia di vitello arrostita e salsa alle cipolle)

Fr. 26.-

Mit Käse überbacken + 6.-

(Gratinato al formaggio)

Unsere Hauptgänge

Zartes Rindsfiletmedaillon mit Steinpilzen

mit getrockneten Tomaten gratinierte Bimi-Broccoli und weisse Polenta

(Tenero filetto di manzo con funghi trifolati su
broccoletti bimi gratinati al pomodoro secco e polenta bianca)

Fr. 53.-

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Gemüse

(Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure)

Fr. 49.-

*Rosa gebratene Lammkotelettes mit Chimichurri Sauce und Fleur de Sel
Grillierte Zucchini und Auberginen dazu knusprige Mandelkartoffeln*

(Cotolette d'agnello con salsa chimichurri e sale grosso
su zucchine e melanzane grigliate e patate alle mandorle)

Fr. 46.-

*Gebratenes Zanderfilet in leichter Senfsauce auf glasiertem Spargel
und neuen Kartoffeln*

(Filetto di luccio perca in leggera salsa alla senape
con asparagi glassati e patate novelle)

Fr. 44.-

Unsere Dessert

Geschichtete Schokoladenmousse mit flüssigem Kern
(*Timballo di mousse al cioccolato , con tiepido cuore fondente amaro*)

Fr. 16.-

Sablé breton mit Vanillecrème und frischen Beeren
(*Biscotto friabile con crema alla vaniglia e frutti di bosco freschi*)

Fr. 16.-

Kokosnusshalbgefrorenes in der Schokoladenkugel mit Rhumbananen
(*Semifreddo al cocco in camicia di cioccolato con banane profumate al rhum*)

Fr. 16.-

Ein Stück Schokoladenkuchen
(*Trancio di torta al cioccolato*)

Fr. 7.50

Zweierlei Käse aus der Region mit Aprikosenbrot
(*Duo di formaggi engadinesi con pane alle albicocche*)

Fr. 10.50

Für zwei Personen oder mehr servieren wir Ihnen Gerne
“Zabaglione al Marsala”
(*Per due o più persone, vi serviamo volentieri lo “ Zabaglione al Marsala”*)

Fr. 24.-

Wahlweise mit einer Kugel Eis
(*Con una pallina di gelato a vostra scelta*)

+Fr 2.-pP

Coupe "Alpenrose"

*(Haselnuss und "Fior di latte" Glace
mit hausgemachter lauwarmer Karamellsauce, Rahm und Honigwabe
(Gelato alla nocciola e fior di latte con salsa al caramello tiepida fatta in casa,
panna montata e cialda al miele)*

Fr. 12.-

Unsere Glacesorten

*Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte“
(Vaniglia, cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè e fior di latte)*

Sorbets

*Mango, Zitrone, Himbeer, Erdbeer und Passionsfrucht
(Mango, limone, lamponi, fragola e frutto della Passione)*

*Pro Kugel
(Per pallina)*

Fr. 4.-

*mit Rahm
(con panna montata)*

+Fr. 1.50