

Alpenrose Abendspeisekarte

Unsere Vorspeisen

Antipasti

Grüner Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing

(*Insalata verde con salsa francese o balsamica fatta in casa*)

Fr. 8.50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing

(*Insalata mista con salsa francese o balsamica fatta in casa*)

Fr. 12.50

Luftiges Buchweizenblini mit Ziegenfrischkäse

auf Sommergemüsesalat und Tomatenvinaigrette

(*Soffice "Blini" di grano saraceno con formaggio di capra fresco
su insalata di verdure estive e vinaigrette al pomodoro*)

Fr. 24.-

Portion Bündnerfleisch

(*Piatto di carne secca grigionese*)

Kleine Portion 19.- Grosse Portion 30.-

Unsere Suppen

Le nostre zuppe

Geflügelbouillon mit Sherry oder Nature

(*Brodo di pollo con o senza Sherry*)

Fr. 11.50/8.50

Passierte Tomatensuppe mit knusprig gebackenen Pilzen

(*Passata al pomodoro con funghi impanati croccanti*)

Fr. 14.-

Flammierte Jakobsmuscheln in Fenchel-Pastiscremesuppe

(*Capesante "flambé" in crema di finocchietti profumata al Pastis*)

Fr. 17.-

Unsere warmen Vorspeisen
Antipasti caldi

Zarts „Confit“ vom Entenschenkel mit Erbsen, Lauch und Sesam
(Coscia d'anatra cotta lentamente con piselli, porri e sesamo)
Fr.24.-

Gebratenes Saiblingfilet auf Couscous mit Gewürzen und jungem Spinat
(Filetto di salmerino spadellato su lettino di couscous speziato e spinaci freschi)
Fr.22.-

Gebäckene Eier-Gemüseküchlein auf eingekochten Tomaten und Belper-Knolle
(Fritella di uova e spinaci su salsa al pomodoro e formaggio "Belper Knolle")
Fr. 19.-

Unsere hausgemachten Rösti
I nostri Rösti fatti in casa

Rösti Nature
Fr. 18.-

Rösti mit Spiegelei (2 Stück)
(Rösti con 2 uova fritte)
Fr. 23.-

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce
(Rösti con salsiccia di vitello arrostita e salsa alle cipolle)
Fr. 25.-

Unsere Hauptgänge

I nostri piatti forti

*Zartes Rindsfiletmedaillon mit leichtem Ingwerjus
sautierte grüne Spargeln, Austernpilze und Sprossen dazu Parfümreis
(Tenero filetto di manzo in leggera salsa allo zenzero
su asparagi, funghi ostrica e germogli di soja, riso profumato)
Fr. 51.-*

*Kalbsgeschnetztes Züricher Art mit Rösti und Gemüse
(Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure)
Fr. 48.-*

*Rosa gebratene Lammkotelettes mit frischen Bergkräutern
auf Ratatouille und knusprigen Dauphinekartoffeln
(Costolette d'agnello cotte rosa, erbette, ratatouille e patate dauphine)
Fr. 46.-*

*Glasierte Perlhuhnbrust mit Puschlaver Pancetta
bunte Gemüse und Kartoffelerbsenpüree
(Petto di faraona con pancetta della Val poschiavo,
verdurine glassate e purea di patate e piselli)
Fr. 45.-*

*Gebratenes Goldbrassenfilet auf Meeresspargel und Datteltomaten in Olivenöl
dazu neue Kartoffeln
(Filetto di orata dorato su letto di salicornia e pomodorini datterini all'olio d'oliva, 2
patate novelle)
Fr. 46.-*

Unsere Dessert

Geschichtete Schokoladenmousse mit flüssigem Kern

(Timballo di mousse al cioccolato, con tiepido cuore fondente amaro)

Fr. 16.-

Marinierte Erdbeeren mit Joghurtglace und hausgemachter Meringue

(Insalatina di fragole fresche con gelato allo yoghurt e meringa fatta in casa)

Fr. 14.-

Engadiner "Tatsch" mit Röteli-Kirschenkompott

(Tatsch engadinesi con composta di ciliegie)

Fr. 15.-

Ein Stück Schokoladenkuchen

(Trancio di torta al cioccolato)

Fr. 7.50

Feine Käseauswahl mit Garnituren

(Assaggio di formaggi misti)

Fr. 16.-

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.-

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

Unsere Glacesorten

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte“

(Vaniglia, fragola, cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè e fior di latte)

Mango, Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht

(Mango, limone, lampone e frutto della Passione)

Pro Kugel

(Per pallina)

mit Rahm

(con panna montata)

Fr.

4.-

+Fr.

1.50