

## 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 Gemüsesalat und Himbeervinaigrette**

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

Fr. 24.-

**Nach altem Rezept marinierte Lachsforelle  
auf Salat von Rohen Zucchini und Perl Couscous**

*( Lamelle di trota salmonata marinata in casa  
con insalata di zucchine e couscous perlato )*

Fr. 24.-

### 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**

*( Crema di pomodoro con funghi impanati croccanti )*

Fr. 14.-

**Feine Grünerbsencremesuppe mit gebratenem Riesencrevettenkühllein und Tofu**

*( Crema di piselli con polpettine di gamberoni e tofu )*

Fr. 17.-

## Unsere warmen Vorspeisen

*Antipasti caldi*

*Hausgemachter Hamburger vom Bündner Reh mit Baumnüssen  
Marmelade von roten Zwiebeln und sautierten Kräuterseitlingen  
( Polpetta di capriolo grigionese gratinata alle noci  
con marmellata di cipolle rosse e cardoncelli saltati )*

*Fr. 26.-*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Zuckerschoten auf mit Kirschholz geräuchertem Risotto  
( Risotto affumicato al legno di cigliogio con capesante e taccole )*

*Fr.24.-*

*Frisch gebackenes Indisches Naan mit Frischkäse  
Pinien Spinat und confierter Knoblauch  
( Naan indiano al formaggio fresco, pinoli, spinaci e aglio candito )*

*Fr. 21.-*

## 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*

**Kalbsgeschnetzeltés Züricher Art mit Rösti und Gemüse**  
( *Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure* )

Fr. 48.-

**Rosa gebratene schweizer Berglammfilets mit kräftiger Schalottensosse**  
**Frühlingsgemüse und weisse Polenta aus dem Tessin**  
( *Filetti d'agnello con salsa allo scalogno, verdure primaverili e polenta bianca ticinese* )

Fr. 46.-

**Knusprig gebratene Entenbrust in Gewürzsosse**  
**auf sautierterm Lauch mit Sojasprossen und gebratenem Reis**  
( *Petto d'anatra con salsa speziata,*  
*porri saltati con germogli di soja e riso* )

Fr. 44.-

**Zartes Rindsfiletmedaillon in der Kürbiskernkruste**  
**grüne Spargeln, Erbsen und hausgemachte Dauphinekartoffeln**  
( *Medaglione di filetto di manzo in crosta di semi di zucca,*  
*asparagi verdi, piselli e patate dauphine* )

Fr. 51.-

**Goldgelb gebratene Seezungenfilets in feiner Karottencreme mit Ingwer**  
**und frittiertem Brot**

( *Filetti di sogliola saltati su puré di carote e zenzero,*  
*accompagnati da bocconcini di pane fritto* )

Fr.48.-

## Unsere Dessert

**Mascarpone mousse mit frischen Waldbeeren und Cashew Nüsse**  
(Mousse al Mascarpone con crumble alle noci di acagiù e frutti di bosco)

Fr. 14.-

**Schokoladen Halbgefrorenes mit exotischen Früchten**  
(Semifreddo al cioccolato fondente accompagnato da frutta esotica fresca)

Fr. 14.-

**Mit geschlagener Sahne gefüllte Profiteroles in cremiger Weinschaumsosse**  
(Profiteroles ripiene di panna montata con salsina allo Zabaglione)

Fr. 16.-

**Ein Stück Schokoladenkuchen**

(Trancio di torta al cioccolato)

Fr. 7.50

**Feine Käseauswahl mit Garnituren**

(Assaggio di formaggi misti)

Fr. 18.-

**Coupe "Alpenrose"**

(Haselnuss und "Fior di latte" Glace

mit hausgemachter lauwarmer Karamellsauce, Rahm und Honigwabe)

(Coppa di 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)

Fr.

4.-

**mit Rahm** (con panna montata)

+Fr.

1.50

*Begleitend zu unseren Desserts hat Silvana eine Auswahl an verschiedenen  
Liqueuren und Süssweinen für Sie*

*Erdbeer, Quitte, Williams, Kirsche oder Aprikosen Liqueur  
von Hause Etter im Zug CH  
Kühl serviert  
2cl. Fr. 6.-*

*Vin Sangiusto a Rentennano  
Bianco Passito aus der Toskana I  
Kühl serviert  
2cl. Fr. 10.-*

*Dulcesco von Cotinelli aus Malans CH  
Kühl serviert  
2cl. Fr. 8.50*

*Moscato d'Asti aus dem Piemont I  
Kühl serviert  
1dl. Fr. 8.-*

*Passito del Vertemate aus dem Veltlin CH  
Kühl serviert  
2cl. Fr. 9.-*