

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

**Gebratene Hirschstreifen mit knusprigem Speck auf knackigem Feldsalat mit
Apfel und Johannisbeer**

(Dadolata di cervo saltata con speck su insalata di soncino con mele e ribes rosse)

Fr. 24.-

**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.-

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 Riesencrevettenküchlein 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

Kalbsgeschnetztes 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 profumato)*

Fr. 44.-

Knusprig panierte Seezungenfilets in feiner Karotten-Ingwercreme
Dreierlei Karotten und Kartoffeln

*(Filetti di sogliola impanati su puré di carote e zenzero,
trio di carote glassate e patate)*

Fr.48.-

Wild aus Graubünden:

*Gebratene Hirschkotelettes mit Steinpilzen,
hausgemachtes Rotkraut, Kastanien, pochiertes Apfel und Kastanienpizokel
(Costolette di cervo ai funghi porcini,
cavolo rosso e castagne, mele e Pizokel di castagne)*

Fr. 49.-

*Zartes Rehgeschmetzeltes mit Trauben und Grappa
Rotkraut, Kastanien, Wirsing mit Pancetta und Butterspätzli
(Tenero sminuzzato di capriolo profumato alla grappa e uva,
spätzli al burro, cavolo rosso brasato, castagne e verze con pancetta)*

Fr.48.-

*Butterspätzli, Rotkraut, Wirsing, Trauben, Apfel, Kastanien und
Gebratene Steinpilze und Steinpilzsauce
für alle die aufs Fleisch verzichten möchten
(Spätzli al burro, cavolo rosso brasato, verza, uva,
mela e castagne in salsa alla panna e porcini
per i nostri clienti vegetariani)*

Fr 36.-

*Ab Zwei Personen und auf Vorbestellung:
Servieren wir Ihnen gerne
Rehrücken am Stück gebraten mit allen klassischen Garnituren
(Per 2 o più persone e su prenotazione, vi prepariamo volentieri
la sella di capriolo cotta intera con le classiche guarnizioni autunnali)*

Preis pro Person : Fr. 63.- (Prezzo per persona : Fr. 63.-)

Unsere Dessert

Luftige Schokoladenmousse mit Karamellisierten Nüssen und warmer Schokoladensauce
(Soffice mousse al cioccolato, con noci caramellate e salsa al cioccolato amaro)

Fr. 16.-

In Rhum getränktes „Baba“ mit Vanillesahne, Schokoladensplitter und Amarenakirschen
(Babà al rum con panna aromatizzata alla vaniglia e amarene)

Fr. 14.-

Mit geschlagener Sahne gefüllte Profiterolen in Weinschaum mit Whisky und Marsala
(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.-*