

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

*Cremiger Schweizer Brie mit knusprig gebackenen Pilzen
und frittierten Zwiebeln
(Brie svizzero con funghi impanati e cipolle fritte)*

Fr. 23.-

*Zartes Rindsfiletcarpaccio mit Rucolapesto und Belper Knolle
(Carpaccio di filetto di manzo
con pesto di rucola e formaggio "Belper Knolle")*

Fr. 26.-

Unsere Suppen

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

Fr. 12.50/9.50

Feine Pilzcremesuppe mit hauchdünnen Scheiben von Lardo aus Colonnata
(Crema di funghi con lamelle di lardo aromatizzato di Colonnata)

Fr. 14.-

Kartoffel-Lauchsuppe mit Lachstartare
(Crema di patate e porri con tartare di salmone)

Fr. 16.-

Unsere warmen Vorspeisen

Gnocchi von violetten Kartoffeln in Ziegenkäsecreme und Pistazien
(Gnocchi di patate viola
su specchio di formaggio caprino e pistacchi tritati)

Fr.23.-

“Mezze lune” mit Kabeljau, Reis und Gemüse gefüllt in würzigen Tomaten
(Mezze lune farcite con merluzzo, riso e verdure
su salsa di pomodorini canditi)

Fr.25.-

Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen mit Ananaschutney
(Croccanti involtini di 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.-

Unsere Hauptgänge

Zartes Rindsfiletmedaillon in der Nusskruste auf zweierlei Mangold, Spargeln und Quarkpizokel

(Tenero filetto di manzo in crosta di noci
bietole bicolore, asparagi e pizokel)

Fr. 52.-

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

Fr. 49.-

Sous-Vide gegarte Lammhuft mit Bergkräutern Kichererbsen mit Olivenöl und knusprige Dauphinekartoffeln

(Scamoncino d'agnello cotto a bassa temperatura
su ceci all'olio d'oliva e patate dauphine)

Fr. 46.-

Flambierte Perlhuhnbrust in Orangensauce auf parfümiertem Reis und Senfkohl

(Petto di faraona flambato in salsa all'arancia su riso profumato e pak_choi)

Fr. 45.-

Grillierte Seezunge mit zweierlei Kürbis und Stampfkartoffeln (Sogliola alla griglia con zucca in due consistenze e patate schiacciate)

Fr. 51.-

Unsere Dessert

Tranche von gebackenem Zitronenküchlein mit Erdbeeren und Minze
(Barretta al limone con fragole marinate alla menta)

Fr. 14.-

Luftige Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Kakao crumble
(Tronchetto al cioccolato e frutti del bosco, su crumble al cacao)

Fr. 16.-

Mandelbiscuit mit Kirsch, Vanillecreme und frische Kirschen
(Biscotto "joconde" al kirsch con crema chantilly e cigliege fresche)

Fr. 16.-

Ein Stück Schokoladenkuchen
(Trancio di torta al cioccolato)

Fr. 7.50

Zweierlei Käse aus der Region mit Aprikosenbrot
(Bis di formaggi servito 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, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte“
(Vaniglia, fragola, cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè e fior di latte)*

Sorbets

*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