

Alpenrose Speisekarte

Unsere Vorspeisen

*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

*Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Glühweinapfel
mit Nüsslisalat, Haselnüssen und Balsamico
(Formaggino di capra fresco caramellato su mela al vin caldo,
con insalata di soncino, nocciole e aceto balsamico)*

Fr. 24.-

*Kurz gebratener Saku-Tuna auf papayasalat,
Erdnüssen und Tamarindenmarinade
(Saku Tuna scottato su insalata di papaya,
nocciole e marinata di tamarinde)*

Fr. 27.-

*Portion Bündnerfleisch
(Piatto di carne secca grigionese)*

Kleine Portion 19.- Grosse Portion 30.-

Unsere Suppen

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

Fr. 11.50/8.50

*Kartoffel-Fenchelsuppe mit sautierten Jakobsmuscheln
und Gemüsestreifen
(Noce di capesanta saltata in padella su
zuppa cremosa di patate e finocchio)*

Fr. 16.-

*Erbсенcremesuppe mit Mascarpone und Olivenöl
(Crema di piselli con mascarpone e olio di oliva)*

Fr. 14.-

Unsere hausgemachten Rösti

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 warmen Vorspeisen

*Hausgemachte Tagliolini mit Riesencrevetten und Tomaten
(Tagliolini fatti in casa con gamberoni e pomodoro)*

Fr. 26.-

*Geschmorte Schweinsbacken auf cremigem Blumenkohl,
Pancetta und Schalotten
(Guancette di maiale brasate su cavolfiore in crema,
pancetta e scalogno)*

Fr. 22.-

*Knuspriges Gemüse-Tofutempura mit Gewürzen und Avocadodip
(Tempura croccante di verdure e tofu, con spezie e dip all'avocado)*

Fr. 24.-

*Cremiger Risotto „ Gallo gran Riserva“ mit geräucherter Mozzarella
und knusprigem Salbei
(Risotto cremoso “Gallo gran Riserva” con scamorza affumicata e salvia fritta)*

Fr. 22.-

Unsere Hauptgänge

*Gebratenes Hirschentrecôte mit Feigen und Marroni
auf geschmortem Weisskohl und Engadiner Quarkpizokel
(Entrecôte di cervo con fichi e castagne
cavolo bianco brasato e pizokel engadinesi)*

Fr. 45.-

*Zartes Rindsfilet mit Steinpilzen, Schwarzwurzeln und Griess
(Tenero filetto di manzo con funghi porcini, scorzonera e semolino)*

Fr. 51.-

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

Fr. 48.-

*Rosa gebratene Lammkotelettes
mit Kirchererbsenemulsion und Bratkartoffeln
(Costolette d'agnello cotte rosa, su emulsione cremosa di ceci e patate rosolate)*

Fr. 46.-

*Gebratene Seezungenfilets auf feiner Kürbiscrème und gebackenen Reiskugeln
(Filetti di sogliola su vellutata di zucca con palline di riso fritto)*

Fr. 49.-

Unsere Dessert

Knusprig gebackener Apfelstrudel in Pistaziensauce
(*Strudel di mele in finissima salsa al pistacchio*)

Fr. 15.-

**Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse
mit karamellisierten Nüssen**
(*Duo di mousse al cioccolato bianco e nero con noci miste caramellate*)

Fr. 15.-

Kirschengratin mit Mascarpone und Mandeleis
(*Gratin di ciliegie con mascarpone e pallina di gelato alle mandorle*)

Fr. 14.-

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

Fr. 7.50

Feine Käseauswahl mit Garnituren
(*Assaggio di formaggi misti*)

Fr. 16.-

**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

