

Alpenrose Abendspeisekarte

Unsere Vorspeisen

Antipasti

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

**In Öl und Kräutern Confiertes Kaninchenfilet
auf Pilzsalat, Rosmarinpancetta und Winterportulak**
(*Filetto di coniglio cotto a bassa temperatura con erbetta
su funghi, pancetta al rosmarino e insalata "portulak"*)

Fr. 26.-

**Lauwarmer Blumenkohlcrème mit knusprigen Artischocken
Ziegenfrischkäse und Nusspesto**
(*Tiepida purea di cavolfiore e carciofi fritti, formaggio di capra e pesto alle noci*)

Fr. 25.-

Unsere Suppen

Le nostre zuppe

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

Fr. 12.50/9.50

Fenchelcremesuppe mit flambierten Jakobsmuscheln und Gemüsestreifen
(*Crema di finocchio con Noci di capesante fiambate e juliennes di carote*)

Fr. 17.-

Kürbissuppe mit karamellisierten Kastanien und Mascarpone
(*Crema di zucca servita con castagne caramellate e mascarpone*)

Fr. 15.-

Unsere warmen Vorspeisen

Antipasti caldi

Gnocchetti vom Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Salbei und schwarzem Pfeffer

(Gnocchetti di zucca con salvia croccante e pepe nero)

Fr. 21.-

Gebratenes Crevettenküchlein in feiner Erbsenpüree und biologisches Olivenöl aus Apulien

(Polpetta di gamberoni in crema piselli e olio d'oliva biologico pugliese)

Fr.25.-

Steinpilz Ravioli in Parmesancreme

(Ravioli ripieni di funghi porcini in crema parmigiano)

Fr. 26.-

Knuspriger Tofu im Pankò mit Chimichurri Sauce

und Rührei von Cazziser Freilandeier

(Tofu croccante con salsa chimichurri su uovo strapazzato)

Fr.23.-

Unsere hausgemachten Rösti

I nostri Rösti fatti in casa

Rösti Nature

Fr. 18.-

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

I nostri piatti forti

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

Fr. 48.-

Gebratene Lammkotelettes auf Belugalinsen und Karotten
knusprige Dauphinekartoffeln
(*Costolette d'agnello rosolate su letto di lenticchie beluga, carote e patate dauphine*)

Fr. 47.-

In der Kastanienkruste Gratiniertes Puschlaver Rindsfilet
sautierter Wirsing, Gewürzäpfel und Engadiner Quarkpizokel
(*Medaglione di filetto di manzo svizzero in crosta di castagne,*
verze saltate, mele e pizokel engadinesi)

Fr. 51.-

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Mandel-Tomatensalsa
Viola Auberginen und Kartoffeln aus dem Münstertal
(*Filetto di branzino rosolato con salsa alle mandorle e pomodoro*
melanzana viola e patate della val Müstair)

Fr.49.-

Unsere Dessert

Geschichtete Schokoladenmousse mit flüssigem Kern

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

Fr. 16.-

Luftiges Kastanienküchlein mit Nougatcreme

(Soffice tortino alle castagne con crema alla nocciola)

Fr. 16.-

Knusprig gebackener Apfel Cranberry Strudel in klassischer Vanillesauce

(Strudel di mele e cranberry in classica salsa alla vaniglia)

Fr. 16.-

Ein Stück lauwarmer Schokoladenkuchen

(Trancio tiepido di torta al cioccolato)

Fr. 7.50

Zweierlei Käse aus der Region mit Aprikosenbrot und getrockneten Feigen

(Bis di formaggi regionali servito con pane alle albicocche e fichi secchi)

Fr. 12.50

Coupe "Alpenrose"

(Haselnuss und "Fior di latte" Glace

mit hausgemachter 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, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte“

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

Mango, Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht

(Mango, limone, Fragola, lampono 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.-

Dulcesco von Cotinelli aus Malans CH

Kühl serviert

2cl. Fr. 8.50

Moscato d'Asti aus dem Piemont I

Kühl serviert

1dl. Fr. 9.-

Passito del Vertemate aus dem Veltlin CH

Kühl serviert

2cl. Fr. 9.-