

Restaurant „Alpenrose“ Carte du soir

Nos entrées

*Hors-d'oeuvres/Appetizers*

*Salade verte avec sauce maison, française ou balsamique*  
( *Green salad with homemade french or balsamico dressing* )  
Fr. 8.50

*Salade mêlée avec sauce maison, française ou balsamique*  
( *Mixed Salad ( with Carrots, beetroots, cucumbers)*  
*with homemade french or balsamico dressing* )  
Fr. 12.50

*Salade de poulpe en sauce à l'ail et tomates séchées et haricots blancs Cannellini*  
( *Oktopus salad with dry tomatoes, garlic and Cannellini beans* )  
Fr. 24.-

*Tartare de veau suisse assaisonné à l'huile d'olive et gros sel*  
*parfumé à la truffe noire*  
( *Swiss veal Tartar with olive oil, coarse salt and black truffle* )  
Fr. 29.-

Nos soupes

*Soups*

*Consommé maison avec Sherry / nature*  
( *Homemade chicken stock with Sherry or plain* )  
Fr. 11.50/8.50

*Crème de pois chiches avec scampi parfumée à l'huile d'olive extra vierge*  
( *Chickpeas cream soup with scampi and extra virgin olive oil* )  
Fr. 16.-

*Soupe de courge avec marrons caramélisés et fromage de chèvre frais*  
( *Pumpkin soup with caramelized chestnuts and fresh goat cheese* )  
Fr. 15.-

## Nos entrées chaudes

### *Warm Appetizers*

***Oeuf suisse poché sur croûte au fromage et petite salade de cresson***  
( *Poached swiss egg on a fine cheese crust with cress salad* )

Fr.24.-

***Petite lasagne au calamars et moules***  
( *Small lasagna with squid and mussels* )

Fr.25.-

***Ravioli de pomme de terre sur miroir de tomate et fromage Pecorino***  
( *Potatoes Ravioli on a fine tomato sauce with Pecorino cheese* )

Fr.21.-

***Risotto aux racines rouges, dés d'aubergine fritte et fromage Belper Knolle***  
( *Beetroots risotto with eggplant and swiss cheese Belper Knolle* )

Fr.23.-

## Nos délicieux rösti faits maison

*Homemade sliced potatoes frittata*

***Rösti nature***

( *Plain* )

Fr. 18.-

***Rösti avec 2 oeufs au plat***

( *Rösti with 2 fried eggs* )

Fr. 23.-

***Rösti avec saucisse de veau grillée et sauce maison aux oignons***

( *Rösti with a grilled veal sausage and onions sauce* )

Fr. 25.-

## *Nos plats principaux*

### *Main courses*

*Emincé de veau à la zürichoise avec rösti et légumes*

*(Emincé of veal in a creamy sauce with mushrooms, rösti and vegetables)*

*Fr. 48.-*

*Carré d'agneau parfumé au romarin,*

*haricots verts, oignons rouges caramélisés et pomme de terre nouvelles*

*(Rack of lamb with rosemary, green beans, caramelised red onions and potatoes)*

*Fr. 47.-*

*Tendre médaillon de filet de bœuf suisse en croûte de graines de courge*

*sur légumes de saison et pomme dauphines*

*(Tender swiss beef fillet on a delicious pumpkin seeds crust  
seasonal vegetables and dauphine potatoes)*

*Fr.51.-*

*Médaille de filet de lotte au beurre citronné, julienne de chou pointu*

*et polenta blanche du tessin grillée*

*(Monkfish fillet in a fine lemon butter, cabbage slices and stir fried white polenta)*

*Fr.49.-*

## Nos desserts

**Gratin d'ananas mariné et sa boule de glace à la noix de coco**

(Marinated pineapple Gratin with coconut ice cream)

Fr. 16.-

**Tiramisù au Baileys et biscuit au chocolat**

(Baileys and chocolate biscuits Tiramisu)

Fr. 16.-

**Beignet de Noël et ses morceaux de pomme flambée et sauce vanille**

(Christmas dumplin with flambé apples and vanilla sauce)

Fr. 16.-

**Tranche de gâteau au chocolat servie tiède**

(Tepid chocolate cake)

Fr. 7.50

**Duo de fromage de la région et tranche de pain aux fruits secs fait maison**

(Duo of swiss cheese and homemade dried fruits bread)

Fr. 10.50

**Pour 2 ou plusieurs personnes, nous préparons volontier**

**un Sabayon au Marsala**

(For 2 or more guests we make a "sabayon" with marsala)

Fr. 24.-

**Avec 1 boule de glace de votre choix**

(With a scoop ice cream of your choice)

+Fr 2.-pP

**Coupe "Alpenrose"**

**Glace noisette et fior di latte avec sauce tiède au caramel,**

**crème chantilly et biscuit au miel**

(Haselnuts and "fior di latte" ice cream with caramel sauce and a honey cookie)

Fr. 12.-

## Nos glaces

**Vanille, fraise, chocolat, noisette, pistache, café et fior di latte**

(Vanilla, strawberry, chocolate, hazelnut, pistacchio, coffee and "fior di latte")

## Sorbets

**Mangue, citron, framboise et fruit de la passion**

(Mango, lemon, raspberry, passion fruit)

**Par boule**

(1 scoop)

Fr.

4.-

**avec chantilly**

(with whipped cream)

+Fr.

1.50

*En accompagnement de nos délicieux et gourmands desserts maison,  
Silvana vous propose une petite sélection de liqueurs et vins doux qui vont  
enchanter vos papilles!  
Laissez-vous tenter!*

*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. 8.-*

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