

Alpenrose Speisekarte

Unsere Vorspeisen

Grüner Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing

(*Insalata verde con salsa francese o balsamica fatta in casa*)

Salade verte avec sauce maison, française ou balsamique

(*Green salad with homemade french or balsamico dressing*)

Fr. 9.50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing

(*Insalata mista con salsa francese o balsamica fatta in casa*)

Salade mêlée avec sauce maison, française ou balsamique

(*Mixed Salad (with Carrots, beetroots, cucumbers)*

with homemade french or balsamico dressing)

Fr. 13.50

**Cremiger Schweizer Brie mit knusprig gebackenen Pilzen
und frittierten Zwiebeln**

(*Brie svizzero con funghi impanati e cipolle fritte*)

Fromage Brie suisse avec champignons croustillants et oignons frits

(*Swiss Brie cheese with crunchy mushrooms and fried onions*)

Fr. 23.-

Zartes Rindsfiletcarpaccio mit Rucolapesto und Belper Knolle

(*Carpaccio di filetto di manzo*

con pesto di rucola e formaggio "Belper Knolle")

Carpaccio de filet de bœuf avec pesto de roquette et fromage Belper Knolle

(*Beef fillet Carpaccio with rucola pesto and swiss Belper Knolle Cheese*)

Fr. 26.-

Unsere Suppen

Bouillon mit Sherry oder Nature

(*Brodo di pollo con o senza Sherry*)

Consommé maison avec Sherry / nature

(*Homemade chicken stock with Sherry or plain*)

Fr. 12.50/9.50

Feine Pilzcremesuppe mit hauchdünnen Scheiben von Lardo aus Colonnata

(*Crema di funghi con lamelle di lardo aromatizzato di Colonnata*)

Soupe crémeuse de champignons et fines tranches de lard de Colonnata

(*Mushrooms cream soup with italian Bacon from Colonnata*)

Fr. 14.-

Kartoffel-Lauchsuppe mit Lachstartare

(*Crema di patate e porri con tartare di salmone*)

Crème de poirreaux et pomme de terre et tartare de saumon

(*Potato and leek soup with salmon tartare*)

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)

Gnocchi de pomme de terre violette en fine sauce au fromage de chèvre,

fromage de chèvre frais et morceaux de pistache

(*Purple potato gnocchi with fresh goat cheese and pistachio*)

Fr.23.-

Offener Raviolo mit Kabeljau, confierten Datteltomaten und Oliven

(*Raviolo scomposto con merluzzo, pomodorini canditi e olive*)

Ravioli ouvert avec cabillaud, tomates datterini confites et olives

(*Open Raviolo with codfish, candied datterini tomatoes and olives*)

Fr.25.-

Hausgemachte Gemüsefrühlingsrollen mit Ananaschutney
(*Croccanti involtini di primavera fatti in casa con chutney all ananas*)
Rouleaux de printemps aux légumes et chutney à l'ananas
(*Vegetables Springroll with pineapple chutney*)
Fr. 19.-

Unsere hausgemachten Rösti

Rösti nature

Rösti nature

(*Plain*)

Fr. 19.-

Rösti mit Spiegelei (2 Stück)

(*Rösti con 2 uova fritte*)

Rösti avec 2 oeufs au plat

(*Rösti with 2 fried eggs*)

Fr. 24.-

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

(*Rösti con salsiccia di vitello arrostita e salsa alle cipolle*)

Rösti avec saucisse de veau grillée et sauce maison aux oignons

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

Fr. 26.-

Unsere Hauptgänge

Zartes Rindsfiletmedaillon in Steipilzcreme

Sautierte Steinpilze, Chinesischer Brokkoli und Kartoffelpüree

(Tenero filetto di manzo in crema ai porcini, broccoli chinesi e porcini saltati
accompagnato di purea di patate)

**Tendre médaillon de filet de bœuf suisse sur crème de bolets, bolets sautés,
broccoli chinois et purée de pomme de terre**

(Tender swiss Beef Fillet on a fine boletus mushrooms sauce, sauted boletus,
asian broccoli and mashed potatoes)

Fr. 52.-

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Gemüse

(Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure)

Emincé de veau à la zurichoise avec rösti et légumes

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

Fr. 49.-

Sous-Vide gegerate 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)

**Noix d'agneau cuite à basse température aux herbes alpines,
pois chiches et pomme Dauphines**

(Lamb rump steak with alp herbs, chickpeas and dauphine potatoes)

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)

Suprême de pintade flambée sur fine sauce à l'orange, riz parfumé et pok choi

(Flambé Guinea fowl breast on a fine orange sauce, perfumed rice and pok choi)

Fr. 45.-

**Gebratenes Wolfsbarschfilet auf zartem Lauch in Safranschaum und
gebratenen Kartoffeln**

(Filetto di branzino su letto di porri
in schiuma allo zafferano e patate rosolate)

Filet de loup de mer sur lit de poirreaux, émulsion au safran et pomme de terre

(Sea bass fillet on fine leek, safran sauce and potatoes)

Fr. 49.-

Unsere Dessert

**Kastanien Vermicelles mit Vanilleeis und Doppelrahm
kleine hausgemachte Meringues**

(Vermicelles di castagne serviti con gelato alla vaniglia,
panna doppia e meringue fatte in casa)

Vermicelles de marrons avec glace vanille, double crème et meringues maison

(Chestnuts "Vermicelles"

with vanilla ice cream, double cream and homemade meringue)

Fr. 16.-

**Luftiges Schokoladenmousse mit Eierlikör-Ganache
pochierte Williams Birne und leicht gesalzene Erdnüsse**

(Leggera mousse al cioccolato con pere williams
ganache all`uovo e arachidi leggermente salati)

**Mousse au chocolat et sa ganache à la liqueur aux oeufs
poire Williams pochée et cacahuètes légèrement salées**

(Chocolate mousse with egg liqueur ganache,
poached williams pear and light salted peanuts)

Fr. 16.-

Joghurt Crème Brûlée mit pochierten Honigfeigen

(Crème Brulée allo yoghurt con fichi cotti al miele)

Crème brûlée au yogurt et figue pochée au miel

(Yogurt " Crème Brûlée " with honey poached fig)

Fr. 15.-

Ein Stück Schokoladenkuchen
(*Trancio di torta al cioccolato*)
Tranche de gâteau au chocolat servie tiède
(*Tepid chocolate cake*)
Fr. 7.50

Zweierlei Käse aus der Region mit Aprikosenbrot
(*Bis di formaggi servito con pane alle albicocche*)
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

Für zwei Personen oder mehr servieren wir Ihnen Gerne
“Zabaglione al Marsala”
(*Per due o più persone, vi serviamo volentieri lo “Zabaglione al Marsala”*)
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.-

Wahlweise mit einer Kugel Eis
(*Con una pallina di gelato a vostra scelta*)
Avec 1 boule de glace de votre choix
(*With a scoop ice cream of your choice*)
+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)
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.-

Unsere Glacesorten

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte“

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

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

(Vanilla, chocolate, hazelnut, pistacchio, coffee and “fior di latte”)

Sorbets

Mango, Zitrone, Himbeer, Erdbeer und Passionsfrucht

(Mango, limone, lampone, fragola e frutto della Passione)

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

(Mango, lemon, raspberry, strawberry and passion fruit)

Pro Kugel

Fr.

4.-

Rahm

Fr.

1.50