

Alpenrose Abend - Speisekarte

Unsere Vorspeisen

Antipasti

*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

*Feine Tranchen vom hausmarinierten Lachs
Knackiger Fenchel-Kräutersalat und Zitrusfrüchte Mayonnaise
(Lamelle di salmone marinato su insalata di finocchi e erbette
accompagnato da una leggera maionese agli agrumi)*

Fr. 24.-

*Ziegenkäse auf marinierten Artischocken und Flower-Sprouts
auf Tomatenvinaigrette
(Formaggino fresco di capra su insalata di carciofi e flour-sprouts
vinaigrette al pomodoro)*

Fr. 24.-

*Portion Bündnerfleisch
(Piatto di affettato di carne secca grigionese)*

Kleine Portion 19.- Grosse Portion 30.-

Warme Vorspeisen
Antipasti caldi

*Gebratene Entenlebertranche
auf eingekochtem Kürbis, Gewürze, Birnen und Brioche
(Fegato d'anatra spadellato,
su composta di zucca speziata, pere scioppate e brioche)
Fr. 29.-*

*Sepia und Safran Tagliolini mit gebratenen Jakobsmuscheln und Zucchini
(Duo di Tagliolini allo zafferano e nero di seppia, con cappesante e zucchine)
Fr. 25.-*

*Knusperige Brandteig-Kabeljaukröketten auf Beluga Linsen und Sauerrahm
(Bocconcini di merluzzo croccanti
su letto di lenticchie beluga, salsa alla panna acida)
Fr. 24.-*

*Pochierte Ricottanocken auf sautierten Steinpilzen mit
frischem Spinat und lange gereifter Bälper Knolle
(Soffici gnocchi di ricotta, funghi porcini e spinacini novelli
formaggino fresco stagionato)
Fr. 23.-*

Unsere Suppen

Le zuppe

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

Fr. 11.50/8.50

*Kartoffellauchsuppe mit luftigem Hirschknödel
(Crema di patate e porri con "knödel" di cervo)*

Fr. 16.-

*Karottencremesuppe mit pochierten Honig-Äpfeln
(Crema di carote con mele glassate al miele)*

Fr. 14.-

Unsere hausgemachten Rösti

I nostri Rösti fatti in casa

Rösti nature

Fr. 16.-

*Rösti mit Spiegelei (2 Stück)
(Rösti con 2 uova al tegamino)*

Fr. 21.-

*Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce
(Rösti con salsiccia di vitello arrostita e salsa alle cipolle)*

Fr. 23.-

Unsere Hauptgänge
Piatti forti

*Gebratene Lammkotelettes, Marmelade von roten Zwiebeln
Grüne Bohnen, Shitakepilze und kleine Bratkartoffel
(Costolette d'agnello , con marmellata di cipolle rosse
faggiolini verdi, funghi shitake, patate rosolate e jus speziato)
Fr. 48.-*

*Rindsfiletmedaillon, sautierte Zucchini und Butternusskürbis
Knusprige Streichholzkartoffeln und Estragon-Concassesauce
(Medaglione di filetto di manzo con dadolata di zucchini e zucca
patate fiammifero e salsa cremosa al dragoncello)
Fr. 51.-*

*Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Gemüse
(Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure)
Fr. 48.-*

*Gebratenes Zanderfilet an leichter Senfsauce
auf buntem Perl Couscous und zweierlei Blumenkohl
(Filetto di lucio perca in leggera schiuma alla senape, su couscous e cavolfiori)
Fr. 44.-*

Unsere Dessert

I desserts

*Zarte Schokolade und Eier-Cognac Ganache mit pochierter Birne und Erdnüssen
(Cioccolato fondente e ganache all'uovo e cognac
pere e noccioline leggermente salati)*

Fr. 18.-

*Lauwarme "Crêpe Suzette" mit Vanilleeis
(Crespelle flambate all' arrancia e Grand Marnier con gelato vaniglia)*

Fr. 16.-

*Kokosnusshalbgefrorenes mit exotischen Früchten
(Semifreddo al cocco acompagnato da frutta esotica fresca)*

Fr. 15.-

*Ein Stück Schokoladenkuchen mit Rahm
(Trancio di torta al cioccolato con panna montata)*

Fr. 8.50

*Feine Käseauswahl vom Produzenten „Jumi“, aus der Schweiz
(Scelta di formaggi misti , prodotti da "Jumi" svizzera)*

Fr. 18.-

*Für zwei Personen oder mehr servieren wir Ihnen Gerne
"Zabaglione al Marsala"
(Per due o più persone, vi serviamo volentieri uno " zabaglione al marsala")*

Fr. 24.-

*Coupe "Alpenrose"
(Haselnuss und "Fior di latte" Glace
mit hausgemachter 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, Mocca, Haselnuss, Pistazie
und „Fior di latte“
(Vaniglia, fragola, cioccolato, caffè, nocciola, pistacchio
e fior di latte“)*

Unsere Sorbets

*Mango, Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht
(Mango, limone, lamponi, frutto della passione)*

<i>Pro Kugel (Per pallina)</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.50</i>
<i>mit Rahm (con panna)</i>	<i>+Fr.</i>	<i>1.-</i>