

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

*Ziegenfrischkäse mit Pfifferlingen, Artischocken und altem Balsamico
(Formaggino di capra fresco
su insalata di gallinaci e carciofi, aceto balsamico vecchio)*

Fr. 24.-

*Portion Bündnerfleisch
(Piatto di carne secca grigionese)*

Kleine Portion 19.- Grosse Portion 30.-

Unsere Suppen

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

Fr. 11.50/8.50

Sommertgemüse-Minestrone "Alpenrose"
(*Minestrone estivo "Alpenrose"*)

Fr. 14.-

Erbсенcremesuppe mit gebratenem Crevettenküchlein und Olivenöl
(*Crema di piselli con tortino ai gamberoni e olio di oliva*)

Fr. 17.-

Unsere warmen Vorspeisen

Spinatrisotto mit Hirschgeschnetzeltem und Pancetta
(*Risotto ai spinaci con sminuzzato di cervo e pancetta*)

Fr.21.-

Eglifilets im Bärlauchschaum und Chia Blätterteig
(*Filetti di pesce persico in schiuma al aglio orsino e sfogliatina con chia*)

Fr.22.-

Hausgemachte Gemüsefrühlingsrolle mit Pflaumensauce
(*Croccanti involtini di primavera fatti in casa con salsa alle prugne gialle*)

Fr. 19.-

Unsere Hauptgänge

Zartes Rindsfiletmedaillon mit Steinpilzen und weisser Polenta

Knusprig panierte Artischocken und Zucchini

(Tenero filetto di manzo con funghi porcini e polenta bianca
su carciofi e zucchini fritte)

Fr. 51.-

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Gemüse

(Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure)

Fr. 48.-

Rosa gebratene Lammkotelettes, Bergkräuter

Violette Auberginen und knusprige Dauphinekartoffeln

(Costolette d'agnello cotte rosa, erbette, melanzane e patate dauphine)

Fr. 46.-

In Pankò panierte Perlhuhnbrust

mit frischem Mango, Pok Choy, Parfümreis und Currysauce

(Petto di faraona impanato al pankò, pok choy e mango rinfrescante
con riso basmati e salsa al curry indiano)

Fr. 45.-

**Gebratenes Seehechtfilet auf jungem Spinat mit Pinien
und dreierlei Cerealien**

(Filetto di nasello scottato su spinaci e pinoli, misto ai cereali)

Fr. 46.-

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 Dessert

Sablé Breton mit Vanillecrème und frischen Beeren
(*Biscotto friabile con crema alla vaniglia e frutti di bosco freschi*)

Fr. 16.-

Kokosnuss Crème Brûlée
(*Crème brûlée al cocco*)

Fr. 14.-

Kirschengratin mit Mascarpone und Vanilleeis
(*Gratin di ciliegie con mascarpone e pallina di gelato alla vaniglia*)

Fr. 15.-

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, lamponi e frutto della Passione)*

*Pro Kugel
(Per pallina)*

Fr. 4.-

*mit Rahm
(con panna montata)*

+Fr. 1.50