

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. 9.50

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

Fr. 13.50

Fromage Brie suisse avec champignons croustillants et oignons frits
(*Swiss Brie cheese with crunchy mushrooms and fried onions*)

Fr. 23.-

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.-

Nos soupes

Soups

Consommé maison avec Sherry / nature

(Homemade chicken stock with Sherry or plain)

Fr. 12.50/9.50

Soupe crémeuse de champignons et fines tranches de lard de Colonnata

(Mushrooms cream soup with italian Bacon from Colonnata)

Fr. 14.-

Crème de poireaux et pomme de terre et tartare de saumon

(Potato and leek soup with salmon tartare)

Fr. 16.-

Nos entrées chaudes

Warm Appetizers

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.-

Ravioli ouvert avec cabillaud, tomates datterini confites et olives

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

Fr.25.-

Rouleaux de printemps aux légumes et chutney à l'ananas

(Vegetables Springroll with pineapple chutney)

Fr.19.-

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. 49.-

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.-

Tendre médaillon de filet de bœuf suisse en croûte de noix sur côtes de bette et asperges, accompagné de Pizokel engadinais

*(Tender swiss beef fillet on a delicious nuts crust
Chard chops, asparagus and Pizokel)*

Fr.52.-

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.-

Filet de sole grillée avec courge et écrasée de pomme de terre *(Grilled sole fillet with pumpkin and smashed potatoes)*

Fr.51.-

Rösti nature

(Plain)

Fr. 19.-

Rösti avec 2 oeufs au plat

(Rösti with 2 fried eggs)

Fr. 24.-

Rösti avec saucisse de veau grillée et sauce maison aux oignons

(Rösti with a grilled veal sausage and onions sauce)

Fr. 26.-

Nos desserts

Gâteau au citron et sa crème onctueuse, fraises et menthe fraîche

(Lemon curd and cream pie, strawberries and fresh mint)

Fr. 14.-

Mousse au chocolat et fruits des bois sur crumble au cacao

(Chocolate mousse with berries and cacao crumble)

Fr. 16.-

Biscuit Joconde aux amandes parfumé au kirsch, crème à la vanille et cerises

(Almond pie with Kirsch perfumed, soft vanilla cream and cherries)

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)

avec chantilly

(with whipped cream)

Fr.

4.-

+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.-*