

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

Filets de lapin confit en huile et fines herbes,
sur salade de champignons, pancetta au romarin et salade hivernale „Portulak“
(*Rabbit fillets confit in olive oil and fine herbs*
on a fine mushrooms and “Portulak,” wintersalad and rosemary pancetta)

Fr. 26.-

Crème onctueuse de chou-fleur tiède avec artichauts frits,
fromage de chèvre frais et pesto de noix
(*Cauliflower tepid cream with fried artichokes ,*
fresh goat cheese and walnuts pesto)

Fr. 25.-

Nos soupes

Soups

Consommé maison avec Sherry / nature

(Homemade chicken stock with Sherry or plain)

Fr. 12.50/9.50

Soupe crémeuse de fenouils

avec noix de St Jacques flambées et julienne de carottes

(Fennel cream soup with scallops flambé and carrots)

Fr. 17.-

Soupe à la courge avec mascarpone et marrons caramélisés

(Pumpkin cream soup with mascarpone and caramelized chestnuts)

Fr. 15.-

Nos entrées chaudes

Warm Appetizers

Gnocchi de courge avec graines de courge grillées, sauge et poivre noir

(Pumpkin gnocchi with grilled pumpkin seeds, sage and black pepper)

Fr.21.-

Petit gâteau de crevettes sur fine crème de petits pois,

huile d'olive biologique des Pouilles

(Shrimps cake on a fine peas cream and bio olive oil from Puglia)

Fr.25.-

Ravioli aux bolets sur crème de parmesan

(Boletus mushrooms Ravioli on a fine parmigiano cream)

Fr.26.-

Tofu croustillant pané au Panko avec sauce chimichurri sur œuf suisse brouillé

(Crunchy panko breaded Tofu on a scrambled swiss egg and Chimichurri sauce)

Fr.23.-

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.-

Côtelettes d'agneau dorées à la poêle sur lit de carottes et lentilles Beluga accompagnées de pommes Dauphines croustillantes

(Pan-fried lamb cutlets with carrots, Beluga lentils and Dauphine potatoes)

Fr. 46.-

Tendre médaillon de filet de bœuf en croûte aux marrons

Chou- frisé, pommes aux épices, accompagné de Pizokel engadinois

*(Tender swiss beef fillet on a delicious chestnut crust
kale and Pizokel)*

Fr.52.-

Filet de loup de mer sur sauce tomate et amandes

aubergine violette et pomme de terre de la val Müstair

*(Pan-fried sea bass fillet on a fine almonds and tomato sauce,
purple eggplant and potatoes from " Val Müstair)*

Fr.51.-

Nos délicieux Rösti

Rösti nature

(Plain)

Fr. 18.-

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.-