

## Alpenrose Speisekarte

### Unsere Vorspeisen

*Grüner Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing  
( Insalata verde con salsa francese o balsamica fatta in casa )*

Fr. 9.50

*Gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing  
( Insalata mista con salsa francese o balsamica fatta in casa )*

Fr. 13.50

*In Panko knusprig gebratene Crevetten auf  
Bimibroccholisalat und Sesamdressing  
( Gamberoni impanati al "Panko"  
su insalatina di broccoli cinesi e dressing al sesamo )*

Fr. 24.-

*Hirschbresaola auf Spinatsalat mit Traubenmost und Olivenöl  
Belper Knolle und geröstete Baumnüsse  
( Carpaccio di bresaola di cervo su insalata di spinaci conditi al mosto d'uva,  
scaglie di formaggio "belper knolle" e noci tostate )*

Fr.26.-

## Unsere Suppen

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

Fr. 12.50/9.50

**Bündner Gerstensuppe**  
( Zuppa d'orzo perlato grigionese )

Fr. 12.50

**Spargelcremesuppe mit knusprigen Kabeljau-Reiskroketten**  
( Vellutata di asparagi con crochette di merluzzo e riso )

Fr. 16.-

## Unsere warmen Vorspeisen

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bündner Bergkäse und Salzeibutter**  
( Gnocchi di patate fatti in casa con formaggio engadinese, burro e salvia )

Vorspeise Fr.16.-

Hauptgang Fr.26.-

**“Kamut” Weizen Spaghetti mit Rotbarbenfilets in frischen  
Tomaten und Frühlingszwiebeln**  
( Spaghetti “Kamut” con triglia, pomodoro fresco e cipollotti )

Vorspeise Fr. 24.-

Hauptgang Fr. 39.-

**Panierter “Brie Suisse “ auf Spinatcreme und sautierte Steinpilze**  
( Brie Swizzero impanato su crema di spinaci e funghi porcini saltati )

Vorspeise Fr.18.-

Hauptgang Fr. 29.-

## Unsere hausgemachten Rösti

### **Rösti nature**

Fr. 19.-

### **Rösti mit Spiegelei ( 2 Stück)**

( Rösti con 2 uova fritte )

Fr. 24.-

### **Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce**

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

Fr. 26.-

### **Mit Käse überbacken + 6.-**

(Gratinato al formaggio)

## Unsere Hauptgänge

### **Gebratene Puschlaver Lughaniga auf weisser Polenta und Gemüse**

( Lughaniga della val poschiavo su polenta bianca e verdure estive )

Fr. 38.-

### **Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Gemüse**

( Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure )

Fr. 49.-

### **Paniertes Wienerschnitzel mit Pommes und Gemüse**

( Scaloppine di vitello impanate con patatine e verdure )

Fr. 44.-

### **Gebratenes Zanderfilet in leichter Senfsauce auf glasiertem Spargel und neuen Kartoffeln**

( Filetto di luccio perca in leggera salsa alla senape  
con asparagi glassati e patate novelle )

Fr. 44.-

## Unsere Dessert

**Geschichtete Schokoladenmousse mit flüssigem Kern**  
(*Timballo di mousse al cioccolato , con tiepido cuore fondente amaro*)

Fr. 16.-

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

Fr. 16.-

**Kokosnusshalbgefrorenes in der Schokoladenkugel mit Rhumbananen**  
(*Semifreddo al cocco in camicia di cioccolato con banane profumate al rhum*)

Fr. 16.-

**Ein Stück Schokoladenkuchen**  
(*Trancio di torta al cioccolato*)

Fr. 7.50

**Zweierlei Käse aus der Region mit Aprikosenbrot**  
(*Duo di formaggi Engadinesi e pane alle albicocche*)

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”*)

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, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte“  
( Vaniglia, fragola, cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè e fior di latte )*

## *Sorbets*

*Mango, Zitrone, Himbeer, Erdbeer und Passionsfrucht  
( Mango, limone, lamponi, fragola e frutto della Passione )*

*Pro Kugel  
( Per pallina )*

Fr. 4.-

*mit Rahm  
( con panna montata )*

+Fr. 1.50