

Alpenrose Mittagskarte

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

**Burrata aus Apulien auf dreifarbigen Kirschtomaten mit feinem Olivenöl
und hausgemachter Focaccia**

(*Burrata pugliese su insalatina di pomodorini e focaccia fatta in casa*)

Fr.24.-

Portion Bündnerfleisch

(*Piatto di carne secca grigionese*)

kleine Portion 19.- grosse Portion 30.-

Bündnerplättli mit Bergkäse

(*Piatto grigionese con formaggio d'alpeggio*)

Fr. 21.-

Unsere Suppen

Le nostre zuppe

Geflügebouillon mit Sherry oder nature

(*Brodo di pollo con o senza Sherry*)

Fr. 11.50/8.50

Bündner Gerstensuppe

(*Zuppa d'orzo perlato grigionese*)

Fr. 11.50

Sommergemüse-Minestrone "Alpenrose"

(*Minestrone estivo "Alpenrose"*)

Fr. 14.-

Warme Vorspeisen

Antipasti caldi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bündner Bergkäse und Salzeibutter
(Gnocchi di patate fatti in casa con formaggio engadinese, burro e salvia)
Vorspeise Fr. 16.- Hauptgang Fr. 25.-

Lauwarmer Gemüsesalat mit Kabeljau und Taggiascaoliven
(Insalatina tiepida di verdure e merluzzo alle olive Taggiasche)
Vorspeise Fr. 19.- Hauptgang Fr. 38.-

Gebackene Eier-Spinatküchlein auf eingekochten Tomaten und Belper Knolle
(Fritella di uova e spinaci su salsa al pomodoro e formaggio "Belper Knolle")
Vorspeise 19.- Hauptgang Fr.26.-

Unsere hausgemachten Rösti

I nostri Rösti fatti in casa

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 Hauptgänge

I nostri piatti forti

Paniertes Wienerschnitzel mit Pommes und Gemüse
(*Scaloppine di vitello impanate con patatine e verdure*)
Fr. 44.-

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

Saltimbocca vom Schweizer Pouletbrüstchen mit Marsalajus
klassischer Risotto und glasiertes Sommergemüse
(*Saltimbocca di petto di pollo svizzero al Marsala con Risotto e verdure estive*)
Fr. 39.-

Spaghettini mit Riesencrevetten
Knoblauch, Peperoncino und Tomaten
(*Spaghettini ai gamberoni con aglio, peperoncino e pomodoro*)
Fr. 41.-

Unsere Dessert

Geschichtete Schokoladenmousse mit flüssigem Kern

(Timballo di mousse al cioccolato, con tiepido cuore fondente amaro)

Fr. 16.-

Marinierte Erdbeeren mit Joghurtglace und hausgemachter Meringue

(Insalatina di fragole fresche con gelato allo yoghurt e meringa fatta in casa)

Fr. 14.-

Engadiner "Tatsch" mit Röteli-Kirschenkompott

(Tatsch engadinesi con composta di ciliegie)

Fr. 15.-

Ein Stück Schokoladenkuchen

(Trancio di torta al cioccolato)

Fr. 7.50

Feine Käseauswahl mit Garnituren

(Assaggio di formaggi misti)

Fr. 16.-

Coupe "Alpenrose"

(Haselnuss und "Fior di latte" Glace

mit hausgemachter lauwarme 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.-

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

Unsere Glacesorten

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte“

(Vaniglia, fragola, cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè e fior di latte)

Mango, Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht

(Mango, limone, lampone e frutto della Passione)

Pro Kugel

(Per pallina)

Fr.

4.-

mit Rahm

(con panna montata)

+Fr.

1.50