

## 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

**Gebratene Hirschstreifen mit knusprigem Speck auf knackigem Feldsalat mit  
Apfel und Johannisbeer**

( *Dadolata di cervo saltata con speck su insalata di soncino con mele e ribes rosse* )

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

**Karottencremesuppe mit frischen Aprikosen und Quark**

( *Cema di carote servita con albicocche fresche e quark* )

Fr. 12.-

## Warme Vorspeisen

### *Antipasti caldi*

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

*Vorspeise 16.-            Hauptgang Fr.25.-*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Zuckerschoten auf mit Kirschholz geräuchertem Risotto  
(Risotto affumicato al legno di ciliegio con capesante e taccole)*

*Vorspeise 24.-            Hauptgang Fr.36.-*

## 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.-*

#### *Rösti mit gebratener Hirschwurst und Steinpilzen*

*(Rösti con salsiccia di cervo e funghi porcini)*

*Fr. 29.-*

## 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.-

***Knusprig gebratene Entenbrust in Gewürzsosse***  
***auf sautierterm Lauch mit Sojasprossen und gebratenem Reis***  
*(Petto d'anatra con salsa speziata,  
porri saltati con germogli di soja e riso profumato)*

Fr. 44.-

***Sanft gebratenes Zanderfilet mit Mandeln, Frühlingsgemüse und Dampfkartoffeln***  
*(Filetto di luccio perca, cucinato lentamente,  
con mandorle, verdure primaverili e patate bollite)*

Fr. 41.-

***Frisch gebackenes Indisches Naan mit Frischkäse***  
***Pinien Spinat und confierter Knoblauch***  
*(Naan indiano al formaggio fresco, pinoli, spinaci e aglio candito)*

Fr. 32.-

