

Alpenrose Mittagskarte

Unsere Vorspeisen

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

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 warme 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.25.-

Pochiertes Ei in Rahmspinat mit knusprigen Focaccia Croûtons

(*Uovo affogato su spinaci cremosi con dadini di focaccia croccanti*)

Fr. 17.-

Gebratene Riesencrevetten auf knackigem Gemüse mit asiatischen Gewürzen

(*Gamberoni su verdure croccanti e spezie asiatiche*)

Fr. 24.-

Unsere Suppen

Bouillon mit Sherry oder nature
(Brodo di manzo con o senza Sherry)

Fr. 11.50/8.50

Bündner Gerstensuppe
(Zuppa d'orzo perlato grigionese)

Fr. 11.50

Erbсенcremesuppe mit Mascarpone und Olivenöl
(Crema di piselli con mascarpone e olio di oliva)

Fr. 14.-

Unsere hausgemachten Röstli

Röstli nature

Fr. 18.-

Röstli mit Spiegelei (2 Stück)
(Röstli con 2 uova fritte)

Fr. 23.-

Röstli mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce
(Röstli con salsiccia di vitello arrostita e salsa alle cipolle)

Fr. 25.-

Röstli mit gebratenem Speck und Brie
(Röstli con speck rosolato e formaggio Brie)

Fr. 25.-

Unsere Hauptgänge

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

Fr. 44.-

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Röstli und Gemüse
(*Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure*)

Fr. 48.-

Rindsfiletspitzen Stroganoff in Sauerrahm-englishsenfsauce
mit Tagliolini und Gemüse
(*Punte di filetto di manzo "Stroganoff" in salsa alla panna acida*
con tagliolini e verdure)

Fr. 44.50

Engadiner Quarkpizokel mit gebratener Lughaniga und Spinat
(*Pizokel engadinesi con lughaniga e spinaci freschi*)

Fr. 29.-

Unsere Dessert

Knusprig gebackener Apfelstrudel in Pistaziensauce
(*Strudel di mele in finissima salsa al pistacchio*)

Fr. 15.-

Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse
mit karamellisierten Nüssen
(*Duo di mousse al cioccolato bianco e nero con noci miste caramellate*)

Fr. 15.-

Kirschengratin mit Mascarpone und Mandeleis
(*Gratin di ciliegie con mascarpone e pallina di gelato alle mandorle*)

Fr. 14.-

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

Fr. 7.50

Feine Käseauswahl mit Garnituren
(*Assaggio di formaggi misti*)

Fr. 16.-

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

Sorbets

*Mango, Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht
(Mango, limone, lampone e frutto della Passione)*

<i>Pro Kugel (Per pallina)</i>	Fr.	4.-
<i>mit Rahm (con panna montata)</i>	+Fr.	1.50