

Restaurant „Alpenrose“ Carte du midi

Nos entrées

Hors-d'oeuvres/Appetizers

Salade verte avec sauce maison, française ou balsamique
(Green salad with homemade french or balsamico dressing)
Fr. 8.50

Salade mêlée avec sauce maison, française ou balsamique
(Mixed Salad (with Carrots, beetroots, cucumbers)
with homemade french or balsamico dressing)
Fr. 12.50

Lamelles croustillantes de poitrine de poulet mariné au yaourt et épices
sur lit de salade et Dressing asiatique
(Crunchy slices of marinated chicken on a fine salad with Asian dressing)
Fr. 24.-

Filan au parmesan su crème de poivrons rouges et pain Guttiau
(Pamiggiano chesse blank on a fine red pepper cream and guttiau bread)
Fr. 18.-

Assiette de viande séchée des Grisons
(Plate of swiss dry meat slices)
Petite Portion 19.- Grande Portion 30.-

Assiette des Grisons
(Jambon cru, salsiz, viande séchée et fromage d'alpège)
(Swiss plate)
(dry beef slices, raw ham slices, salami and alp cheese)
Fr. 21.-

Nos soupes

Soups

Consommé maison avec Sherry / nature
(Homemade chicken stock with Sherry or plain)
Fr. 11.50/8.50

Gerstensuppe
(Soupe avec orge, julienne de légumes, morceaux de viande séchée,
jambon cru et salsiz, affinée à la crème)
(Pearl Barley cream soup with vegetables and dry beef pieces)
Fr. 12.-

Soupe crémeuse de pois chiches avec scampi parfumée à l'huile d'olive extra vierge
(Chickpeas cream soup with scampi and fine olive oil)
Fr. 16.-

Nos entrées chaudes

Warm Appetizers

**Gnocchi de pomme de terre avec sauce au fromage d'alpège,
beurre et sauge frite**

(Potato Gnocchi with Alp cheese sauce, butter and fried sage)

Entrée Fr.16.- Plat principal Fr. 25.-

**Risotto à la tomate avec dés d'aubergine croustillants
et fromage Belper Knolle**

(Tomato Risotto with eggplant and Belper knolle cheese)

Entrée Fr.21.- Plat principal Fr. 29.-

Trofie aux moules et vin blanc, poivre noir et Pecorino

(Trofie with mussels and white wine sauce, black pepper and Pecorino cheese)

Entrée Fr.22.- Plat principal Fr. 32.-

Nos délicieux rösti faits maison

Homemade sliced potatoes frittata

Rösti nature

(Plain)

Fr. 18.-

Rösti avec 2 oeufs au plat

(Rösti with 2 fried eggs)

Fr. 23.-

Rösti avec saucisse de veau grillée et sauce maison aux oignons

(Rösti with a grilled veal sausage and onions sauce)

Fr. 25.-

Nos plats principaux

Main courses

Escalopes de veau à la viennoise avec frites et légumes
(*Breaded veal cutlets with french fries and vegetables*)

Fr. 44.-

Emincé de veau à la zürichoise, rösti et légumes
(*Tender veal minced in a creamy sauce with mushrooms, Rösti and vegetables*)

Fr. 48.-

Suprême de pintade croustillant au Panko,
légumes, riz poêlé et sauce au curry et lait de coco
(*With Panko breaded guinea fowl breast*
with vegetables, fried rice and curry-coconut sauce)

Fr.42.-

Filets de perches en beurre citronné accompagnés de chou pointu et polenta blanche poêlée
(*Perch fillets in a fine lemon butter, cabbage and fried white polenta*)

Fr. 41.-

Nos desserts

Gratin d'ananas mariné et sa boule de glace à la noix de coco

(Marinated pineapple Gratin with coconut ice cream)

Fr. 16.-

Tiramisù au Baileys et biscuit au chocolat

(Baileys and chocolate biscuits Tiramisu)

Fr. 16.-

Beignet de Noël et ses morceaux de pomme flambée et sauce vanille

(Christmas dumplin with flambé apples and vanilla sauce)

Fr. 16.-

Tranche de gâteau au chocolat servie tiède

(Tepid chocolate cake)

Fr. 7.50

Duo de fromage de la région et tranche de pain aux fruits secs fait maison

(Duo of swiss cheese and homemade dried fruits bread)

Fr. 10.50

Pour 2 ou plusieurs personnes, nous préparons volontier

un Sabayon au Marsala

(For 2 or more guests we make a "sabayon" with marsala)

Fr. 24.-

Avec 1 boule de glace de votre choix

(With a scoop ice cream of your choice)

+Fr 2.-pP

Coupe "Alpenrose"

Glace noisette et fior di latte avec sauce tiède au caramel,

crème chantilly et biscuit au miel

(Haselnuts and "fior di latte" ice cream with caramel sauce and a honey cookie)

Fr. 12.-

Nos glaces

Vanille, fraise, chocolat, noisette, pistache, café et fior di latte

(Vanilla, strawberry, chocolate, hazelnut, pistacchio, coffee and "fior di latte")

Sorbets

Mangue, citron, framboise et fruit de la passion

(Mango, lemon, raspberry, passion fruit)

Par boule

(1 scoop)

avec chantilly

(with whipped cream)

Fr.

4.-

+Fr.

1.50

*En accompagnement de nos délicieux et gourmands desserts maison,
Silvana vous propose une petite sélection de liqueurs et vins doux qui vont
enchanter vos papilles!
Laissez-vous tenter!*

*Erdbeer, Quitte, Williams, Kirsche oder Aprikosen Liqueur
von Hause Etter im Zug CH
Kühl serviert
2cl. Fr. 6.-*

*Dulcesco von Cotinelli aus Malans CH
Kühl serviert
2cl. Fr. 8.50*

*Moscato d'Asti aus dem Piemont I
Kühl serviert
1dl. Fr. 8.-*

*Passito del Vertemate aus dem Veltlin CH
Kühl serviert
2cl. Fr. 9.-*