

## 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

**In Joghurt und Gewürzen marinierte Pouletbruststreifen knusprig gebacken auf knackigem Salat und Asiatischem Dressing**

( *Straccetti di pollo croccanti, marinati alle spezie e joghurt su letto di insalata e verdure all asiatica* )

Fr.24.-

**Lauwarmer Parmesan-Flan in Paprikacreme und Sardischem Brot**

( *Flan di parmiggiano, su crema di peperone rosso e pane guttiau* )

Fr.18.-

#### **Portion Bündnerfleisch**

( *Piatto di carne secca grigionese* )

*kleine Portion 19.- grosse Portion 30.-*

#### **Bündnerplättli mit Bergkäse**

( *Piatto grigionese con formaggio d'alpeggio* )

Fr. 21.-

## 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.-

**Trofie mit Miesmuscheln in Weisswein, schwarzem Pfeffer und Pecorino**  
(Trofie ligure alle cozze, pepe nero e pecorino)  
Vorspeise 22.-            Hauptgang Fr.32.-

**Rassiger Tomatenrisotto mit gebackenen Auberginen und belper Knolle**  
(Risotto Carnaroli al pomodoro con dadolata di melanzane croccanti  
e formaggio stagionato "Belper knolle")  
Vorspeise 21.-            Hauptgang Fr.29.-

## 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. 12.-

**Kichererbsencremesuppe mit Riesencrevetten und feinem Olivenöl**  
(Crema di ceci con gamberoni cotti a bassa temperatura e olio extra vergine d'oliva)  
Fr. 16.-

## Unsere hausgemachten Röstli

*I nostri Röstli fatti in casa*

### **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.-

## Unsere Hauptgänge

*I nostri piatti forti*

### **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.-

### **In Pankò panierte Perlhuhnbrust auf buntem Gemüse in Curry-Kokossauce**

#### **Dazu gebratener Reis**

*( Petto di faraona impanato al pankò con salsa al curry, cocco e verdure )*

*Accompagnato da riso saltato )*

Fr. 42.-

### **Kross gebratene Eglifilets in Zitronenbutter auf sautiertem Spitzkohl und gebratene weisse Polenta**

*( Filetti di pesce persico con burro al limone, cavolo a punta saltato  
e polenta bianca alla piastra )*

Fr. 41.-