

## 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. 9.50

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

Fr. 13.50

*Salade de baby laitue servie avec des champignons tièdes,*  
*sauce au moût de raisin et focaccia maison*  
( *Baby lettuce salad with tepid mushrooms,*  
*grape must dressing and homemade Focaccia* )

Fr. 23.-

*Bresaola de cerf sur salade d'épinards frais,*  
*fromage Belper Knolle et noix*  
( *Red Deer Bresaola on a fine spinaches salad,*  
*“Belper Knolle” cheese and walnuts* )

Fr. 26.-

### Nos soupes

#### *Soups*

*Consommé maison avec Sherry / nature*  
( *Homemade chicken stock with Sherry or plain* )

Fr. 12.50/9.50

#### *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. 13.-

*Soupe à la courge avec mascarpone et marrons caramélisés*  
( *Pumpkin cream soup with mascarpone and caramelized chestnuts* )

Fr. 15.-

## 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. 26.-*

**Pizokel engadinais avec bolets, salsiz et chou frisé**

*(Pizokel with boletus mushrooms, salsiz and kale)*

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

**Polenta blanche tessinoise aux bolets**

*(White Polenta with boletus mushrooms)*

*Entrée Fr.24.- Plat principal Fr. 36.-*

## 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. 24.-*

**Rösti avec saucisse de veau grillée et sauce maison aux oignons**

*(Rösti with a grilled veal sausage and onions sauce)*

*Fr. 26.-*

**Supplément de fromage gratiné + Fr. 6.-**

*(Gratinated Cheese extra charge + Fr. 6.-)*

**Nos plats principaux**

*Main courses*

***Escalopes de veau panées 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.-*

***Pâtes ( mezze maniche ) au saumon fumé***  
***en sauce au safran suisse ( AG )***  
( *Mezze Maniche ( Italian noodles)*  
*with smoked salmon and swiss saffron sauce* )

*Fr. 36.-*

***Curry de légumes parfumé à la noix de coco, champignons, tofu et riz parfumé***  
( *Coconut curry with vegetables, mushrooms, tofu and perfumed rice* )

*Fr. 39.-*

***Filets de perche aux échalotes et fines herbes***  
***pomme de terre au four et petite salade***  
( *Perch fillets with shallot and fine herbs, oven potatoes an small salad* )

*Fr. 42.-*

## *Nos desserts*

*Timballe de mousse au chocolat et son cœur fondant au chocolat noir*  
( *Chocolate mousse and melting heart* )

Fr. 16.-

*Petit gâteau au marrons et sa crème au nougat*  
( *Chestnutcake and nougat cream* )

Fr. 16.-

*Strudel aux pommes et cranberries et sa sauce classique à la vanille*  
( *Apple and cranberries Strudel with classical 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 abricots*  
( *Duo of swiss cheese and dried abricots 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, chocolat, noisette, pistache, café et fior di latte*

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

*Sorbets*

*Mangue, citron, fraise, framboise et fruit de la passion*

*(Mango, lemon, strawberry, raspberry, passion fruit )*

*Par boule*

*Fr.*

*4.-*

*(1 scoop)*

*avec chantilly*

*+Fr.*

*1.50*

*(with whipped cream )*

*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!*

*Liqueur de fraise, coings, poire Williams, cerise ou abricot  
de la maison Etter à Zug CH*

*2cl. Fr. 6.-*

*Dulcesco de Cotinelli au Malans CH*

*2cl. Fr. 8.50*

*Moscato d'Asti du Piemont I*

*1dl. Fr. 9.-*

*Passito del Vertemate de la Valtellina CH*

*2cl. Fr. 9.-*

