

Alpenrose Mittagskarte

Vorspeisen

Antipasti

Grüner Salat mit hausgemachtem Französischem-oder Balsamicodressing

(*Insalata verde con salsa francese o balsamica fatta in casa*)

Fr. 9.50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem-oder Balsamicodressing

(*Insalata mista con salsa francese o balsamica fatta in casa*)

Fr. 13.50

Knackiger Baby-Lattichsalat mit Traubenmost

Lauwarmen Champignons und hausgemachter Focaccia

(*Baby lattuga condita al mosto di uva con funghi champignon e focaccia fatta in casa*)

Fr.23.-

Hirschbresaola auf Spinatsalat mit Belper Knolle und gerösteten Baumnüssen

(*Carpaccio di bresaola di cervo su insalata di spinaci
scaglie di formaggio "belper knolle" e noci tostate*)

Fr.26.-

Unsere Suppen

Le nostre zuppe

Geflügebouillon mit Sherry oder nature

(*Brodo di pollo con o senza Sherry*)

Fr. 12.50/9.50

Bündner Gerstensuppe

(*Zuppa d'orzo perlato grigionese*)

Fr. 13.-

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kastanien und Mascarpone

(*Crema di zucca servita con castagne caramellate e mascarpone*)

Fr. 15.-

Warme Vorspeisen

Antipasti caldi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bündner Bergkäse und Salzeibutter
(Gnocchi di patate fatti in casa con formaggio engadinese, burro e salvia)
Vorspeise 16.- Hauptgang Fr.26.-

Engadiner Quarkpizokel mit Steinpilzen, Salsiz und Wirsing
(Pizokel engadinesi con porcini saltati, salsiz e verze)
Vorspeise 22.- Hauptgang Fr.32.-

Weisse Polenta aus dem Tessin mit sautierten Steinpilzen
(Polenta bianca ticinese con porcini trifolati)
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. 24.-

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

(Rösti con salsiccia di vitello arrostita e salsa alle cipolle)

Fr. 26.-

Mit Käse überbacken + 6.-

(Gratinato al formaggio)

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 Rösti und Gemüse
(Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure)

Fr. 48.-

Mezze Maniche "Il Capelli" von Felicetti
Mit Argauer Safran und geräuchertem Lachs
(Mezze Maniche "Il Capelli Felicetti" mono grano
in salsa allo zafferano swizzero e salmone affumicato)

Fr. 36.-

Feines Gemüse-Kokoscurry mit Tofu und Pilzen dazu Parfümreis
(Cocco-curry alle verdure e funghi con tofu e riso profumato)

Fr. 39.-

Gebratene Eglifilets in Schalotten und Kräutern mit Ofenkartoffeln und Beilagensalat
(Filetti di pesce persico con scalogno e erbetta
patate al forno e insalata di accompagnamento)

Fr. 42.-

Unsere Dessert

Geschichtete Schokoladenmousse mit flüssigem Kern
(Timballo di mousse al cioccolato, con tiepido cuore fondente amaro)
Fr. 16.-

Luftiges Kastanienküchlein mit Nougatcreme
(Soffice tortino alle castagne con crema alla nocciola)
Fr. 16.-

Knusprig gebackener Apfel Cranberry Strudel in klassischer Vanillesauce
(Strudel di mele e cranberry in classica salsa alla vaniglia)
Fr. 16.-

Ein Stück lauwarmer Schokoladenkuchen
(Trancio tiepido di torta al cioccolato)
Fr. 7.50

Zweierlei Käse aus der Region mit Aprikosenbrot und getrockneten Feigen
(Bis di formaggi regionali servito con pane alle albicocche e fichi secchi)
Fr. 12.50

Coupe "Alpenrose"
(Haselnuss und "Fior di latte" Glace
mit hausgemachter Karamellsauce, Rahm und Honigwabe)
(Coppa di gelato alla nocciola e fior di latte con salsa al caramello tiepida fatta in casa,
panna montata e cialda al miele)
Fr. 12.-

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

Unsere Glacesorten

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte“
(Vaniglia, fragola, cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè e fior di latte)
Mango, Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht
(Mango, limone, Fragola, lampone e frutto della Passione)

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

*Begleitend zu unseren Desserts hat Silvana eine Auswahl an verschiedenen
Liqueuren und Süssweinen für Sie*

*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.-