

Alpenrose Mittags - Speisekarte

Unsere 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

*Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen, Speck und Croutons
(Insalata soncino con funghi porcini, speck e crostini di pane)*

Fr. 18.-

*Ziegenkäse auf marinierten Artischocken und Flower-Sprouts
auf Tomatenvinaigrette
(Formaggino fresco di capra su insalata di carciofi e flour-sprouts,
vinaigrette al pomodoro)*

Fr. 24.-

*Portion Bündnerfleisch
(Piatto di affettato di carne secca grigionesa)*

Kleine Portion Fr. 19.- Grosse Portion Fr. 30.-

*Bündner Plättli mit Bergkäse
(Piatto di affettati misti grigionesi con formaggio d'alpeggio)*

Fr. 21.-

Unsere hausgemachte Pasta

Le nostre paste fatte in casa

Gnocchi mit Bündner Bergkäse und Salzeibutter
(*Gnocchi di patate con formaggio d'alpe al burro salvia*)
Vorspeise Fr 15.- Hauptgang Fr. 23.-

Tagliatelle mit geschmorter Rindsschulter
(*Tagliatelle con stracotto di spalla di manzo*)
Vorspeise Fr.19.- Hauptgang Fr. 28.-

Pochierte Ricottanocken auf sautierten Steinpilzen
mit frischem Spinat und lange gereifter Bälper Knolle
(*Soffici gnocchi di ricotta, funghi porcini e spinacini novelli*
formaggino fresco stagionato)
Vorspeise Fr.21.- Hauptgang Fr. 27.-

Unsere Suppen

Le zuppe

Bündner Gerstensuppe
(*Zuppa d'orzo perlato grigionese*)

Fr. 12.-

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

Fr. 11.50/8.50

Karottencremesuppe mit pochierten Honig-Äpfeln
(*Crema di carote con mele glassate al miele*)

Fr. 14.-

Unsere hausgemachten Rösti

I nostri rösti fatti in casa

Rösti nature

Fr. 16.-

Rösti mit Spiegelei (2 Stück)

(Rösti con 2 uova al tegamino)

Fr. 21.-

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

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

Fr. 23.-

Unsere Hauptgänge

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.-

Saftige Stubenkükenbrüstchen mit Baumnüssen und getrockneten Feigen

luftige Griesskugeln und bunte Karotten

(Petti di galletto rosolati con noci e fichi secchi, semolino dorato e carote)

Fr. 39.-

Gebratenes Zanderfilet an leichter Senfsauce

auf buntem Perl Couscous und zweierlei Blumenkohl

(Filetto di lucio perca in leggera schiuma alla senape francese

su letto di couscous e cavolfiori)

Fr. 44.-

Unsere Dessert

I desserts

*Zarte Schokolade und Eier-Cognac Ganache mit pochierter Birne und Erdnüssen
(Cioccolato fondente e ganache all'uovo e cognac
pere e noccioline leggermente salate)*

Fr. 18.-

*Lauwarme "Crêpe Suzette" mit Vanilleeis
(Crespelle flambate all' arancia e Grand Marnier con gelato vaniglia)*

Fr. 16.-

*Kokosnusshalbgefrorenes mit exotischen Früchten
(Semifreddo al cocco accompagnato da frutta esotica fresca)*

Fr. 15.-

*Ein Stück Schokoladenkuchen mit Rahm
(Trancio di torta al cioccolato con panna montata)*

Fr. 8.50

*Feine Käseauswahl vom Produzenten „Jumi“, aus der Schweiz
(Scelta di formaggi misti, prodotti da "Jumi" svizzera)*

Fr. 18.-

*Für zwei Personen oder mehr servieren wir Ihnen Gerne
"Zabaglione al Marsala"
(Per due o più persone, vi serviamo volentieri uno " zabaglione al marsala")*

Fr. 24.-

*Coupe "Alpenrose"
(Haselnuss und "Fior di latte" Glace
mit hausgemachter 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, Mocca, Pistazie und „Fior di latte“
(Vaniglia, fragola, cioccolato, nocciola, caffè, pistacchio e fior di latte)*

Unsere Sorbets

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

Pro Kugel *Fr.* *4.50*
(Per pallina)

mit Rahm *+Fr.* *1.-*
(con panna montata)