

Alpenrose Mittagskarte

Vorspeisen

*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

*Knusprig gebackener Tommekäse auf Gemüsesalat und Tomaten-Mandelpesto
(Formaggio Tomme impanato su insalata alle verdure
e pesto al pomodoro e mandorle)*

Fr.19.-

*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

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bündner Bergkäse und Salzeibutter
(*Gnocchi di patate fatti in casa con formaggio engadinese, burro e salvia*)

Vorspeise Fr. 16.- Hauptgang Fr.25.-

Tagliatelle mit sautierten Pilzen, Tomaten und Petersilie
(*Tagliatelle con funghi, pomodoro e prezzemolo*)

Vorspeise Fr. 17.- Hauptgang Fr. 26.-

Spinatrisotto mit Hirschgeschnetzelm und Pancetta
(*Risotto ai spinaci con sminuzzato di cervo e pancetta*)

Vorspeise Fr. 21.- Hauptgang Fr. 27.-

Unsere Suppen

Bouillon mit Sherry oder nature
(*Brodo di pollo con o senza Sherry*)

Fr. 11.50/8.50

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

Fr. 11.50

Sommertgemüse-Minestrone "Alpenrose"
(*Minestrone estivo "Alpenrose"*)

Fr. 14.-

Unsere hausgemachten Rösti

Rösti nature

Fr. 18.-

Rösti mit Spiegelei (2 Stück)

(*Rösti con 2 uova fritte*)

Fr. 23.-

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

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

Fr. 25.-

Unsere Hauptgänge

Paniertes Wienerschnitzel mit Pommes und Gemüse

(*Scaloppine di vitello impanate con patatine e verdure*)

Fr. 44.-

Zarter Rindsfiletspiess mit rassiger Kräuter-Gewürzbutter, Rösti und Gemüse

(*Spiedino di filetto di manzo con burro alle erbette e spezie, rösti e verdure*)

Fr. 42.-

Gebratene Perlhuhnbrust mit Sesam

auf Glasnudeln und knackigem Gemüse mit Teriyakisauce

(*Petto di faraona rosolato al sesamo*

su spaghetti di riso e verdure profumate alla salsa Teriyaki)

Fr. 39.-

Gebratenes Seehechtfilet auf jungem Spinat mit Pinien und dreierlei Cerealien

(*Filetto di nasello scottato su spinacci e pinoli, misto ai cereali*)

Fr. 46.-

Unsere Dessert

Sablé Breton mit Vanillecrème und frischen Beeren
(Biscotto friabile con crema alla vaniglia e frutti di bosco freschi)

Fr. 16.-

Kokosnuss Crème Brulé
(Crème brûlée al cocco)

Fr. 14.-

Kirschengratin mit Mascarpone und Vanilleeis
(Gratin di ciliegie con mascarpone e pallina di gelato alla vaniglia)

Fr. 15.-

Ein Stück Schokoladenkuchen
(Trancio di torta al cioccolato)

Fr. 7.50

Feine Käseauswahl mit Garnituren
(Assaggio di formaggi misti)

Fr. 16.-

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

Coupe “Alpenrose”

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

Sorbets

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

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