

Alpenrose Speisekarte

Unsere 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

*Ziegenfrischkäse mit gebackenen Zucchini-Auberginenröllchen
auf Tomaten und Rucolapesto
(Formaggino di capra con involtino di melanzana e zucchini,
pomodoro e pesto di rucola)*

Fr. 24.-

*Portion Bündnerfleisch
(Piatto di carne secca grigionese)*

Kleine Portion 19.- Grosse Portion 30.-

*Bündnerplättli mit Bergkäse
(Piatto Grigionese con formaggio d'alpeggio)*

Fr. 21.-

Unsere warmen Vorspeisen

*Hausgemachte Gerstenmehl Tagliatelle
mit Schweizer Kaninchen, Pancetta und Steinpilzen
(Tagliatelle di farina d'orzo fatte in casa
con coniglio, pancetta e funghi porcini saltati)*

Vorspeise Fr. 19.- Hauptgang Fr. 29.-

*Sautierte Riesencrevetten in Spargelcrème
(Gamberoni saltati su crema di asparagi)*

Vorspeise Fr. 24.-

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

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

Unsere Suppen

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

Fr. 11.50/8.50

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

Fr. 11.50

*Feine Hummercrèmesuppe
(Zuppa all'astice)*

Fr. 16.-

Unsere Hauptgänge

*Gebratenes schweizer Rindsfiletmédailon
mit feiner Morchelrahmsauce, Romanesco und hausgemachten Tagliolini
(Medaglione di filetto di manzo svizzero
in salsa alle spugnole, romanesco e tagliolini fatti in casa)*

Fr. 51.-

*Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Gemüse
(Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure)*

Fr. 48.-

*Paniertes Wienerschnitzel mit Pommes und Gemüse
(Scaloppine di vitello impanate con patatine e verdure)*

Fr. 44.-

*Eglifilets mit Bärlauchbutter und Pinienkernen,
frischer Spinat und Wildreis
(Filetti di pesce persico con burro all'aglio e pinoli
spinaci freschi e riso integrale)*

Fr. 42.-

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 Dessert

*Kokosnusscrème brûlée mit Mandeltuile
(Crème brûlée al cocco e cialda alla mandorla)*

Fr. 14.-

*Mille feuilles mit Mascarpone und Feigen
(Mille foglie con mascarpone e fichi freschi)*

Fr. 14.-

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