

Restaurant „Alpenrose“ Carte du soir

Nos entrées

*Hors-d'oeuvres/Appetizers*

*Salade verte avec sauce maison, française ou balsamique*  
( *Green salad with homemade french or balsamico dressing* )  
Fr. 8.50

*Salade mêlée avec sauce maison, française ou balsamique*  
( *Mixed Salad (with Carrots, beetroots, cucumbers)*  
*with homemade french or balsamico dressing* )  
Fr. 12.50

*Petit Blini de farine de sarrasin avec fromage de chèvre frais,*  
*salade de légumes et vinaigrette parfumée à la framboise*  
( *Buckwheat flour Blini with fresh goat cheese,*  
*on a fine vegetables salad and raspberry vinaigrette* )  
Fr. 24.-

*Dés de viande de cerf avec lard croustillant,*  
*sur lit de salade de doucette, morceaux de pomme et vinaigrette aux airelles*  
( *Slices of red deer with crunchy bacon on a fine lamb's lettuce,*  
*with apple pieces and cranberries dressing* )  
Fr. 24.-

## Nos soupes

### *Soups*

#### *Consommé maison avec Sherry / nature*

*(Homemade chicken stock with Sherry or plain)*

*Fr. 11.50/8.50*

#### *Soupe crémeuse à la tomate et champignons frits croustillants*

*(Tomato cream soup with fried mushrooms)*

*Fr. 14.-*

#### *Soupe crémeuse de petits pois et boulette de scampi e tofu*

*(Green peas cream soup with scampi and tofu ball)*

*Fr. 17.-*

## Nos entrées chaudes

### *Warm Appetizers*

#### *Hamburger de chevreuil (Grisons)*

*avec noix, Pleurotes du panicaut et confiture d'oignons rouges*

*(Venison Hamburger (GR))*

*with walnuts, cardoncelli mushrooms and red onions marmelade)*

*Fr.26.-*

#### *Risotto fumé au bois de cerisier avec noix de St Jacques et pois mange-tout*

*(Smoked Risotto with scallops and snow peas)*

*Fr.24.-*

#### *Naan indien au fromage frais, pinions, épinards et ail confit*

*(Indian Naan with fresh cheese, pinions, spinaches and garlic)*

*Fr.21.-*

**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. 23.-

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

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

Fr. 25.-

**Nos plats principaux**

*Main courses*

**Emincé de veau à la zürichoise avec rösti et légumes**

*(Emincé of veal in a creamy sauce with mushrooms, rösti and vegetables)*

Fr. 48.-

**Filets d'agneaux d'alpège en fine sauce à l'échalotte,  
légumes de printemps et polenta blanche**

*(Alp lamb fillets with shallot sauce, spring vegetables and white polenta)*

Fr. 46.-

**Suprême de canard croustillant en sauce épicée,  
poirreaux et pousses de soja sautés et boulette de riz**

*(Crunchy Duck breast in a spicy sauce  
with leek and soy sprout, fried rice)*

Fr. 44.-

**Filets de sole panés sur lit crémeux de carottes et gingembre,  
trio de carottes glacées et pomme de terre**

*(Breaded sole fillets on a fine carrots and ginger cream  
trio of glazed carrots and potatoes)*

Fr. 48.-

## Nos desserts

**Parfait glacé au chocolat et ses fruits frais exotiques**

(Chocolate Parfait with exotics fruits)

Fr. 14.-

**Mousse au mascarpone avec fruits des bois et noix de cajou**

(Mascarpone Mousse with red fruits and cashew nuts)

Fr. 14.-

**Profiteroles à la chantilly en fine sauce au Sabayon**

(With chantilly filled profiteroles on a fine sabayon sauce)

Fr. 16.-

**Tranche de gâteau au chocolat**

(Chocolate cake)

Fr. 7.50

**Assiette de fromages et pain aux abricots**

(Cheese plate with apricot bread)

Fr. 18.-

**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, fraise, chocolat, noisette, pistache, café et fior di latte**

(Vanilla, strawberry, chocolate, haselnut, pistacchio, coffee and "fior di latte")

## Sorbets

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

(Mango, lemon, raspberry, passion fruit)

**Par boule**

(1 scoop)

Fr.

4.-

**avec chantilly**

(with whipped cream)

+Fr.

1.50