

## Restaurant „Alpenrose“ Carte du midi

### 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

*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.-

*Assiette de viande séchée des Grisons*  
( *Plate of swiss dry meat slices* )  
Petite Portion 19.- Grande Portion 30.-

*Assiette des Grisons*  
( *Jambon cru, salsiz, viande séchée et fromage d'alpège* )  
( *Swiss plate* )  
( *dry beef slices, raw ham slices, salami and alp cheese* )  
Fr. 21.-

### Nos soupes

#### *Soups*

*Consommé maison avec Sherry / nature*  
( *Homemade chicken stock with Sherry or plain* )  
Fr. 11.50/8.50

*Gerstensusuppe*  
( *Soupe avec orge, julienne de légumes, morceaux de viande séchée,*  
*jambon cru et salsiz, affiné à la crème* )  
( *Pearl Barley cream soup with vegetables and dry beef pieces* )  
Fr. 11.50

*Soupe de carottes avec abricots frais et quark*  
( *Carrots soup with fresh apricots and quark cream* )  
Fr. 12.-

## Nos entrées chaudes

### *Warm Appetizers*

**Gnocchi de pomme de terre avec sauce au fromage d'alpège,  
beurre et sauge frite**

*(Potato Gnocchi with Alp cheese sauce, butter and fried sage)*

*Entrée Fr.16.-      Plat principal Fr. 25.-*

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

*(Smoked Risotto with scallops and snow peas)*

*Entrée Fr.24.-      Plat principal Fr. 36.-*

## 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.-*

**Rösti avec saucisse de cerf et bolets**

*(Rösti with a grilled red deer sausage and boletus)*

*Fr. 29.-*

## *Nos plats principaux*

### *Main courses*

*Escalopes de veau à la viennoise avec frites et légumes*  
( *Breaded veal cutlets with french fries and vegetables* )  
Fr. 44.-

*Emincé de veau à la zürichoise, rösti et légumes*  
( *Tender veal minced in a creamy sauce with mushrooms, Rösti and vegetables* )  
Fr. 48.-

*Suprême de canard croustillant en sauce épicée,  
poireaux 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.-

*Filet de sandre aux amandes, légumes de printemps et pomme vapeur*  
( *Pike perch fillet with almonds, spring vegetables and boiled potatoes* )  
Fr. 41.-

*Naan indien au fromage frais, pinions, épinards et ail confit*  
( *Fresh cheese Naan with pinions and candied garlic* )  
Fr. 32.-

## Nos desserts

**Mousse au chocolat avec mélange de noix caramélisées et cœur fondant au chocolat noir**

(Chocolate mousse with mixed caramelized nuts and warm chocolate sauce)

Fr. 16.-

**Babà au rhum avec crème chantilly, éclats de chocolat et cerises amarena**

(Rum Baba with chantilly, chocolate splits and amarena cherries)

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, hazelnut, pistacchio, coffee and "fior di latte")

## Sorbets

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

(Mango, lemon, raspberry, passion fruit)

**Par boule**

(1 scoop)

**avec chantilly**

(with whipped cream)

Fr.

4.-

+Fr.

1.50