

Alpenrose Abendspeisekarte

Unsere Vorspeisen

Antipasti

Grüner Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing

(*Insalata verde con salsa francese o balsamica fatta in casa*)

Fr. 10.50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Französischem oder Balsamicodressing

(*Insalata mista con salsa francese o balsamica fatta in casa*)

Fr. 14.50

Mit Zitronengras und asiatischen Gewürzen mariniertes Lachs

auf leicht pikantem Gurkensalat mit Reissessig

Avocadocreme und knusprigem Reispapier

(*Salmone marinato con citronella e spezie asiatiche,
su insalata di cetrioli in aceto di riso, avocado e sfoglia di riso croccante*)

Fr. 28.-

In Kataifiteig gebackener Tomme Käse auf Linsen und Kichererbsensalat

(*Formaggino svizzero "Tomme" in pasta kataifi croccante su letto di ceci e lenticchie*)

Fr. 24.-

Unsere Suppen

Le nostre zuppe

Geflügelbouillon mit Sherry oder Nature

(*Brodo di pollo con o senza Sherry*)

Fr. 13.50/10.50

Vegetarische Thailändische "tom kha gai" Suppe

(*Zuppa thailandese "Tom kha gai" vegetariana*)

Fr. 16.-

Kichererbsencremesuppe mit confiertem Kabeljau und Olivenöl

(*Crema di ceci con merluzzo cotto a bassa temperatura e olio di oliva*)

Fr. 18.-

Unsere warmen Vorspeisen

Antipasti caldi

Kürbisgnocchetti mit Salbei-Basilikum Pesto und frischer Belper Knolle
(Gnocchetti di zucca con pesto di salvia e basilico e formaggio fresco "Belper Knolle")
Fr. 24.-

Blätterteigpastetchen mit flambierten Morcheln in Rahmsauce auf frischem Spinat
(Spugnole in salsa alla crema con spinaci freschi e soffice pasta sfoglia)
Fr.28.-

**Knusprig gebackene Riesencrevetten im Frühlingsrollenteig mit Zucchini
und würziger Currycreme**
(Involtino croccante di gamberone con zucchini e crema al curry)
Fr. 28.-

Im Strudelteig gebratener Ziegenkäse auf zweierlei von Steinpilzen
(Formaggio di capra dorato in pasta strudel su duo di porcini)
Fr.26.-

Unsere hausgemachten Rösti

I nostri Rösti fatti in casa

Rösti Nature

Fr. 18.-

Rösti mit Spiegelei (2 Stück)

(Rösti con 2 uova fritte)

Fr. 24.-

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

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

Fr. 28.-

Unsere Hauptgänge

I nostri piatti forti

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

Fr. 49.-

***Lammkotelettes in aromatischer Kräutersauce mit
Gebratenem Wintergemüse und hausgemachten Dauphinekartoffeln***
(*Costolette d'agnello rosolate, su salsa aromatica alle erbette,
verdurine invernali e patate dauphine fatte in casa*)

Fr. 49.-

***Mit Kastanien überbackenes Rindsfilet
Gemüse-Capuns und Engadiner Quarkpizokel***
(*Medaglione di filetto di manzo svizzero in crosta di castagne,
involtino di verdure e pizokel engadinesi*)

Fr. 54.-

***Wolfsbarschfilet auf gebratenen Viola Auberginen, konfierten Dattel-Tomaten und
Weisser Polenta aus dem Tessin***
(*Filetto di branzino rosolato con melanzane viola, pomodorini canditi e polenta bianca*)

Fr.51.-

Unsere Dessert

Geschichtete Schokoladenmousse mit flüssigem Kern
(*Timballo di mousse al cioccolato , con cuore tiepido fondente*)
Fr. 16.-

Luftiges Reisküchlein mit pochierten Rotweibirnen
(*Soffice tortino di riso con pere al vino rosso*)
Fr. 16.-

Haselnuss Parfait auf warmem Aprikosengratin
(*Semifreddo alle nocciole su gratin di albicocche*)
Fr. 16.-

Ein Stück lauwarmer Schokoladenkuchen
(*Trancio tiepido di torta al cioccolato*)
Fr. 8.-

Zweierlei Käse aus der Region mit Aprikosenbrot und getrockneten Feigen
(*Duo di formaggi regionali servito con pane alle albicocche e fichi secchi*)
Fr. 14.50

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 Karamellsauce, Rahm und Honigwabe)
(Coppa di 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, Schokolade, Haselnuss, Pistazien, Mocca und „Fior di latte"
(Vaniglia, fragola, cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè e fior di latte)

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

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

*Begleitend zu unseren Desserts hat Silvana eine Auswahl an verschiedenen
Liqueuren und Süssweinen für Sie*

*Erdbeer, Quitte, Williams, Kirsche oder Aprikosen Liqueur
von Hause Etter im Zug CH
Kühl serviert
2cl. Fr. 7.-*

*Dulcesco von Cotinelli aus Malans CH
Kühl serviert
2cl. Fr. 9.-*

*Moscato d'Asti aus dem Piemont I
Kühl serviert
1dl. Fr. 9.-*

*Passito del Vertemate aus dem Veltlin CH
Kühl serviert
2cl. Fr. 9.-*