

Alpenrose Mittagskarte

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

In Kataifiteig gebackener Tomme Käse auf Linsen und Kichererbsensalat

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

Fr.24.-

Hirschbresaola auf Spinatsalat mit Belper Knolle und gerösteten Baumnüssen

(*Carpaccio di bresaola di cervo su insalata di spinaci
scaglie di formaggio "belper knolle" e noci tostate*)

Fr.26.-

Warme Vorspeisen

Antipasti caldi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bündner Bergkäse und Salbeibutter

(*Gnocchi di patate fatti in casa con formaggio engadinese, burro e salvia*)

Vorspeise 18.-

Hauptgang Fr.28.-

Spinatrisotto mit kurz gebratenem Rehgeschnetzelm und Jungspinat

(*Risotto agli spinaci con sminuzzato di capriolo*)

Vorspeise 25.-

Hauptgang Fr.38.-

Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen, Rahm und Petersilie

(*Tagliatelle fatte in casa con salsa funghi porcini*)

Vorspeise 24.-

Hauptgang Fr.36.-

Unsere Suppen

Le nostre zuppe

Geflügebouillon mit Sherry oder nature

(Brodo di pollo con o senza Sherry)

Fr. 13.50/10.50

Bündner Gerstensuppe

(Zuppa d'orzo perlato grigionese)

Fr. 14.-

Kürbiscremesuppe mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Mandeln
(Crema di zucca con formaggio fresco di capra e mandorle tostate)

Fr. 16.-

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.-

Mit Käse überbacken + 6.-

(Formaggio gratinato)

Unsere Hauptgänge
I nostri piatti forti

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

Fr. 46.-

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

Fr. 49.-

***Tagliata vom Rindsentrecote mit würziger "Café de Paris" Sauce,
grünen Bohnen und hausgemachten Dauphinekartoffeln***
*(Tagliata di entrecote di manzo con salsa "Café de Paris",
fagiolini e patate Dauphine fatte in casa)*

Fr. 46.-

Offene Lasagnetta mit Burrata und Tomaten
(Lasagnetta aperta con salsa al pomodoro e Burrata pugliese)

Fr. 36.-

***Gedämpfter Lachs auf Bimibroccoli mit Sesam
Japanische Mayonnaise und gebratener Parfüm-Reis***
*(Trancio di salmone su Bimi broccoli e sesamo,
maionese giapponese e riso fritto)*

Fr. 45.-

Unsere Dessert

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

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

Haselnuss Parfait auf warmem Aprikosengratin
(Semifreddo alla nocciola 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.-