

Restaurant Alpenrose

Menukarte

Antipasti

Insalata mista	12.50
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing	
Insalata verde	9.50
Grüner Salat mit italienischem oder französischem Dressing	
Mozzarella Caprese	17.00
Sonnengereifte Tomaten, Büffelmozzarella, natives Olivenöl Agazan von la Baita, garniert mit Basilikumstrauss	
Tatar di legumi	21.00
Aus sonnengereiften, getrockneten Kirschtomaten, Artischocken, Auberginen, Peperoni, Kapern, serviert auf Rucola VEGAN	
Antipasto	22.00
Prosciutto crudo di Parma, Salami gentile di Parma, Prosciutto, getrocknete Kirschtomaten in Olivenöl, Artischocken, eingelegtes Gemüse, Pecorino, entsteinte Taggiasca Oliven, handgedrehte Grissini	
Carpaccio di manzo	24.00
Dünn geschnittene, rohe Rinderfiletscheiben mit Raspeln von 24 Monate gereiftem Parmiggiano Reggiano storico auf Rucola, nativem Olivenöl Agazan von La Baita, garniert mit eingelegten Artischocken	
Essentia, die piemontesische Version des Tatar	26.00
Gehacktes Rindfleisch serviert mit nativem Olivenöl Agazan und Salz-Kapern Natürlicher und geschmackvoller geht es nicht!	

Minestre

Tortellini in brodo	12.50
Rinderkraftbrühe mit Tortellini di Valleggio und Parmiggiano Reggiano storico	
Crema di pomodori	10.50
verfeinert mit exquisitem Büffelmozzarella und frischem Basilikum	
Zuppa di verdure	12.00
Gemüsecremesuppe mit rotem Curry und Kokosnussmilch	

Pasta

Gnocchi di patate al pomodoro	23.00
Kartoffelgnocchi an einer Sauce von sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum	
Trenette al pesto	26.00
Feine Trenette verfeinert mit frischem Basilikum Pesto aus Ligurien VEGAN	
Spaghetti – all`ragù di manzo razza fassona	27.00
Spaghetti Bolognese vom Rind	
Tagliolini al nero di seppia al salmone	30.00
Schwarze Nudeln mit Räucherlachs in Dillsauce	
Tortelli Ricotta e spinaci	26.00
Grosse Teigtaschen mit Frischkäse-Spinatfüllung an einer leichter Basilikumrahmsauce	
Risotto Carnaroli Ecori ai funghi porcini e gorgonzola	25.00
Risotto Carnaroli verfeinert mit Gorgonzola und Steinpilzen	

Carne

Filetto di manzo	48.00
200g Rindfleischgenuss mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelecken, Rucola, 24 Monate gereiftem Parmiggiano Reggiano storico und nativem Olivenöl	
Piccata alla milanese	40.00
Piccata alla milanese vom Kalb an Pasta Trenette und rassiger Tomatensauce	
Kalbs-Steak	43.00
Kalbs-Steak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes-Frites	
Saltimbocca alla romana	41.00
Saltimbocca alla romana mit Gorgonzola-Steinpilzrisotto an Marsalsauce	
Pollo pomodorini ed olivi	39.00
Hühnerbrüstchen mit Datterinitomaten, Taggiasca Oliven nach mediterraner Art auf Kartoffelgnocchi	

Pesce

Grilliertes Lachsfilet	38.00
Mit roter Currysauce, Asia-Reis und Gemüse	

*Hinweis: alle Pasta und Pizza Gerichte sind auch Gluten frei erhältlich (ausser Lasagne)
Für kleine Gerichte bei Pasta sowie bei Pizza werden CHF 5.00 weniger verrechnet.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer*

Herkunft Fleisch:
Rind: Schweiz

Poulet: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz, Italien

Kalb: Schweiz