

ALPENROSE

Edles
aus
der Schweiz

TINE GIACOBBO AM HERD DER ZIEGELHÜTTE

Wollishofer Chnödelsuppe	10.00
Winterendivien mit geröstetem Brot und Äpfelschnitzen	10.50
Tessiner Fenchelsalat mit Orangen und Fenchelkraut	12.50
Alpenrose-Entenlebermousse mit Früchtebrot vom Val Müstair	18.00
Tatar von der geräuchten Lachsforelle (Moulin d'Isle) mit Sauerrahm, Zitrone und Dill	17.00
Zimmerwarmer Kalbszungensalat mit Kapernvinaigrette	14.00
Malfatti mit würziger Käserahmsauce und Winterspinat	14.00/31.00
Bündner Pizokel mit pochierten Birnen und Federkohl	29.00
Bündner Pizokel mit fidelem Speck, Wirz und Rosmarin	29.00
Haselnuss-Ravioli mit kaltgerührten Preiselbeeren	28.00
Kotelett vom Biosäuli mit Äpfelschnitzen, Senf und Spätzli von guten Landeiern	35.00
Im Walliser Weisswein geschmortes Kaninchen mit Dörraprikosen, Gemüse und Polenta integrale	36.00
Lammragoût vom Gigot mit Dörrtomaten, Gemüse und Polenta integrale	37.00
„Gsunder Kalbsbraten“ mit Salbei und Safran geschmort, dazu Gemüse und Kartoffelstock von BIO Agria	37.00
Seeländer Rindsbraten mit Kartoffelstock von BIO Agria	34.00
Fée verte im Tassli (Juraschaum aus dem Val de Travers)	11.00
Alpenrose-Schoggischnitte	9.50
Amarettiparfait mit Tobleronesauce	12.00
Tessiner Limonencreme	9.50
Drei Löffel süss	6.00