

*Herzlich Willkommen*  
*im Restaurant Alpenrose*

*Ötzi und sein Team*

*Was Sie in der Alpenrose erwarten dürfen:*

*Unsere Vision ist es, unsere Gäste zu begeistern und immer wieder aufs Neue zu überraschen.*

*Unser Handeln soll geprägt sein von Herzlichkeit, dem Schaffen von Genusslebnissen und verantwortungsbewusstem Umgang mit Mensch und Natur.*

*Servicezeiten*

*Bestellungen aus der Speisekarte sind von 11.30 bis 14.00 und von 18.00 bis 21.00 Uhr möglich.*

Zugang W-LAN:Oetzi-Net/Passwort:Gasthof-Alp

## Verschiedene Salate

Grüner Salat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.80
Grosser Salatteller mit Rohschinken und Ei	CHF	18.50
Wurst-Käsesalat einfach	CHF	15.50
Wurst-Käsesalat garniert	CHF	19.50
Wurstsalat einfach	CHF	12.50
Wurstsalat garniert	CHF	15.50
Thonsalat garniert	CHF	17.50

**Mit hausgemachten Dressings:**  
Französisch, Italienisch oder Balsamico

## Hausgemachte Suppen

Maienfelder Riesling-Sylvaner Schaumsuppe	CHF	9.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	9.50
Tagessuppe	CHF	7.00

Alle Preise inkl.gesetzlicher MWSt

## Kalte Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Bündner Plättli mit Rohschinken, Speck, Bündnerfleisch, Bergkäse und Brot	CHF	24.50
Hirsch-Carpaccio aus eigener Jagd mit gehobeltem Parmesan, an einer Himbeerbalsamico – Olivenöl Marinade und Zwiebelringen	CHF 19.00	29.50
Hauchdünnes Rinds-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan, an einer Balsamico-Olivenöl Marinade und Zwiebelringen	CHF 19.00	29.50
Beefsteak Tatar leicht pikant mit Toastbrot wählen Sie einen Brand dazu: Calvados oder Cognac	CHF 21.00	29.50

## Bündner Spezialitäten

Hausgemachte Capuns (Mangoldwickel) mit Landjäger, Hirschsalsiz, Rohschinken, Bündnerfleisch und Speckwürfeli an Speckrahmsauce	1 Stk 10.00	3 Stk 26.00
Hausgemachte Kartoffelpizokel Grischunais mit Bergkäse überbacken, Speck und Zwiebelschwitze		CHF 22.50

Diese Gerichte können auch ohne Speck bestellt werden

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWSt

## **vom Schwein und Kalb**

	<b>Schwein</b>	<b>Kalb</b>
Cordon Bleu mit 3 verschiedenen Käse und Gemüsebouquet	CHF 30.50	39.50
Schnitzel paniert mit Gemüsebouquet	CHF 24.50	33.50
Steak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüsebouquet	CHF 28.50	37.50

### **Beilagen nach Wahl**

Pommes Frites, Rösti Croquettes, Salzkartoffeln  
oder Nudeln

Alle Preise inkl.gesetzlicher MWSt

## Vom Rind

<b><u>Feines vom heissen Stein:</u></b> Rindsfilet 200gr.	CHF.46.00	250gr.	CHF. 54.00
Entrecote 200gr.	CHF.39.00	250gr.	CHF. 47.00
Rindssteak mit Kräutermousse überbacken			CHF 36.00
Spaghetti Bolognese			CHF 18.50

## Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Rösti Croquetten, Salzkartoffeln  
oder Nudeln

Alle Preise inkl.gesetzlicher MWSt

### Die 5 Garstufen für rotes Fleisch

D	F	Bedeutung
stark blutig	bleu	Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot gefärbt.
blutig	saignant	Das Fleisch wird bei grosser Hitze gebraten, so dass es im Kern 50° erhitzt wird Es erscheint dadurch immer noch sehr blutig. Der austretende Fleischsaft ist rot.
mittel	medium	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55° erhitzt wird Es erscheint dadurch immer noch etwas blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
rosa	a point	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze "auf den Punkt gegart". Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65° auf und ist von aussen nach innen gleichmässig rosa gefärbt. Der austretende Fleischsaft ist hellrosa.
durch-	bien cuit	Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es weist im Kern eine Temperatur von etwa 85° auf. Der austretende Fleischsaft ist klar.

## **Vom Huhn**

Pouletbrust mit Kräutermousse und Gemüsebouquet CHF.27.50

## **Vom Fisch**

Egliknusperli im Bierteig auch als Fitnesssteller CHF.26.50

## **Allerlei Vegetarisches**

Grosser Gemüse-Teller „Alpenrose“  
Beilage nach Wahl CHF.27.50

Hausgemachte Capuns (Mangoldwickel) Spätzliteig mit Bio Gemüse  
Ruebli, Kartoffeln, Sellerie, Lauch an Rahmsauce CHF.24.50

Spaghetti Napoli mit Tomatensauce CHF.17.00

## **Beilagen nach Wahl**

Pommes Frites, Rösti Croquetten, Salzkartoffeln  
oder Nudeln

Alle Preise inkl.gesetzlicher MWSt

## Gästeinformation über unsere Lieferanten und Fleischdeklaration

<b>Schweinefleisch</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Wild</b>	<b>Aus eigener Jagd und der Region</b>
<b>Rindfleisch</b>	<b>Schweiz,Uruguay,Paraguay,Brasilien</b>
<b>Geflügel</b>	<b>Schweiz,Brasilien,Thailand</b>
<b>Kalbfleisch</b>	<b>Schweiz</b>

Fleisch:Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Eier welche als Zutaten zur Produkteherstellung verwendet wurden, können aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung stammen.

### Unsere Lieferanten

<b>Fleisch</b>	<b>Bell,Spiess,CC Angehrn,Künzli AG Prodega Chur</b>
<b>Fisch</b>	<b>Prodega Chur,CC Angehrn,Ecco</b>
<b>Früchte und Gemüse</b>	<b>Beiner,Ecco,Good</b>
<b>Molkerei</b>	<b>Chäs Fritz,CC Angehrn,Prodega</b>
<b>Backwaren</b>	<b>Ziegler und Eigenproduktion</b>

Alle Preise inkl. 8 % MWSt

## Kleine Speisekarte 14.00 - 18.00 Uhr

### Hausgemachte Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF	9.50
Tagessuppe	CHF	7.00

### Verschiedene Salate

Grüner Blattsalat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.80
Grosser Salatteller mit Rohschinken und Ei	CHF	18.50
Wurstkäsesalat einfach	CHF	15.50
Wurstkäsesalat garniert	CHF	19.50
Wurstsalat einfach	CHF	12.50
Wurstalat garniert	CHF	15.50
Thonsalat garniert	CHF	17.50

**mit hausgemachten Dressings:**  
Französisch, Italienisch oder Balsamico

Bündner Plättli mit Rohschinken, Speck, Bündnerfleisch, Bergkäse und Brot	CHF	24.50
Portion Bergkäse mit Brot	120 g	CHF 12.50
Bündner- oder Hirschsalsiz mit Brot	CHF	10.50
Sandwich mit Salami, gekochtem Schinken oder Käse	CHF	6.50
Sandwich mit Rohschinken oder Bündnerfleisch	CHF	9.50

Alle Preise inkl.gesetzlicher MWSt