


Speisekarte

Suppen

Tagessuppe 8.50 
serviert mit hausgemachtem Brot

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe 12
serviert mit hausgemachtem Brot



Salate

Salatschüssel mit grünem Blattsalat 7 

Salatschüssel drunter und drüber 10 
Blattsalat mit Gemüsestreifen

Buntgemischter Blattsalat mit Bündnerfleisch 16.5
Rohschinken, Salsiz, Bündner BIO Bergkäse, Hausdressing
serviert mit hausgemachtem Brot

Kalte Vorspeisen / Plättli

Alpenrosenplättli 32
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse und eingelegtes Gemüse, serviert mit unserem hausgemachtem Brot und Butter

Bauernsalsiz von der Viamalamezg 13
zum selber schneiden mit hausgemachtem Brot

Portion Bündner Bio Bergkäse 14 
mit hausgemachtem Brot und Butter



Unsere Tatar`s “Mountain Pass”

soll an die Zeiten erinnern, als exotische Waren vor allem über die Bergpässe in die Schweiz gelangten.

Dazu servieren wir unser hausgemachtes Brot und Butter

Tatar vom Rind klein 17 / gross 27

Olivenöl, Piment, Rauchpaprika, Zitrone, Koriander, begleitet von Alpen-Chili Mayo und eingelegten roten Zwiebeln

Tatar vom Rauchlachs aus Lostallo klein 19.5 / gross 31

Kaffir-Limettenblätter, Olivenöl, Alpenchili und Yuzu

Tatar vom geschmorten Randen (vegetarisch) klein 15 / gross 25 

Olivenöl, Piment, Rauchpaprika, Zitrone, Koriander, begleitet von Alpen-Chili Mayo und eingelegten roten Zwiebeln

Käse Fondue

ab 2 Personen

Käse Fondue aus der Sennerei Sufers pro Person 26 

serviert mit hausgemachtem Brot und Kartoffeln

BIO Geisskäse Fondue aus der Sennerei Sufers pro Person 28 

serviert mit hausgemachtem Brot und Kartoffeln



Hauptspeisen

DER Angus Beef Burger 27

mit 180 gr. bestem Schweizer Angus Beef, Krautsalat, Bündner BIO Bergkäse, eingelegte rote Zwiebeln, hausgemachtes Brot und Pommes frites

Vegetarischer Burger mit geräuchertem Sellerieschnitzel 27

Krautsalat, Bündner BIO Bergkäse, eingelegte rote Zwiebeln, hausgemachtes Brot und Pommes frites

DAS Cordon bleu vom Schweinskotelett 36

gefüllt mit Rohschinken und Bündner Bergkäse
dazu gibt es Marktgemüse und Pommes frites

Paniertes Schweinsschnitzel 26

mit Pommes frites

Entrecôte vom Weiderind 46

der Klassiker mit Cafè de Paris
serviert mit Marktgemüse und Pommes frites

Hausgemachte Quarkpizokel 24

mit Gemüse und Bündner Bio Bergkäse

“Es hed solangs hed”

En Guete!

Glace und Süsses

Hausgemachter Schoggikuchen mit Rahm 6.50

Bündner Nusstorte aus Splügen 5.50

Tarte Tatin mit Rahm 8
umgekehrter Apfelkuchen

Bulzani mit Rotweinzwetschgen 12.50
Kaiserschmarren auf Bündnerisch...

Coupe Danmark 11.50
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm

Petit Dessert 6
Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm

Eiskaffee mit Rahm und Bretzeli 9

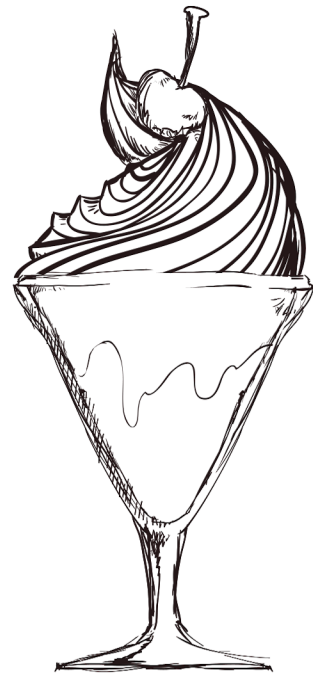
Eiskaffe mit Kirsch, Rahm und Bretzeli 11

Affogato 6.5
Espresso, Vanilleglace

Zitronensorbet mit Trotzki Vodka 11.50

Aprikosensorbet mit Abricotine 11.50

Unsere Glace Aromen pro Kugel 3.50, mit Rahm + 1.50
Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade, Pistazien, Smarties
Sorbets: Zitronen, Aprikosen



Für unsere Kleinen

Hausgemachte Chicken Nuggets 15
mit Pommes frites und Ketchup

1 Wienerli mit Pommes frites 9
und Ketchup

Pasta mit Käserahmsauce 9.5

Portion Pommes frites 8

Smarties Glace Coupe 5
Smartiesglace mit zusätzlich Smarties und Rahm

Himbeersirup ist für unseren kleine Gäste gratis



wussten sie schon...

Alle Gerichte aus unserer Landküche sind wenn immer möglich , mit biologischen saisonalen und lokalen Zutaten zubereitet.

Wir kochen mit Schweizer Fleisch und Fisch, warum?
Wir kennen nichts anderes...:)

Hie und da schleichen sich ein paar Kräuter oder Gewürze in die Küche ein, die sind dann von ganz weit weg...

Unser hausgemachtes Brot ist von Hand gefaltet, mit natürlicher Teiglockerung und langer Teigreife. Fantastisch im Geschmack und lange frisch garantiert! In unserer Mini Bäckerei können Sie dies für zu Hause kaufen.

Apropos Mini Bäckerei....es gibt da auch Produkte aus der Region und Souvenirs

Im Haus haben wir 3 Hotelzimmer mit eigener Dusche/WC und 2 Hotelzimmer mit Etagen Dusche/WC

Wer sind wir überhaupt? Darf ich vorstellen...Gabi und Christian Hefti. Ein Berner Oberländer und eine Luzernerin im schönen Bündnerland. Wenn Gastronomen unterwegs sind:)

www.alpenroseferrera.ch / Tel.+41 81 667 12 13

Folgen sie uns auch auf Instagram : [alpenrose.innerferrera](https://www.instagram.com/alpenrose.innerferrera) oder facebook: Alpenroseinnerferrera

Unsere Preise sind alle in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MWST

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Gabi und Christian