

## SALATE & VORSPEISEN

**Sommerliche Salate** mit Parmesanspänen CHF 9.50

**Nüsslisalat Alpenhof** CHF 16.50  
mit lauwarmen Steinpilzen und Tomaten

**Büffelmozzarella**  
auf Tomatencarpaccio mit Parmesanspalten,  
Rucola und Roberto`s Balsamico CHF 18.50

**Rindscarpaccio** CHF 19.50  
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl  
dazu Limettendressing

**Vitello Tonnato** CHF 19.50  
garniert mit einem kleinen Salatbouquet

**Hausgemachte Wildterriner** CHF 21.50  
an Feigensenf mit  
kleinem Salatbouquet

**Rindstatar à la Roberto** CHF 22.00  
mit Salatbouquet und getoastetem Brot

**Gebratene Gänseleber** CHF 26.50  
auf Blattspinat, caramelisierten Äpfel  
und Portweinjus

## **SUPPEN**

**Marronschaumsüppchen** CHF 14.00  
mit caramelisierten Feigen

**Kartoffelsuppe mit Steinpilzen** CHF 10.50

**Bündner Gerstensuppe** CHF 11.00  
mit Bündlerfleischstreifen

**Sellerie-Birnensuppe** CHF 14.00  
mit frischem schwarzen Trüffel

**Tomatencrèmesuppe** CHF 10.00  
mit Pestosahne

## VEGETARISCH

**Hausgemachte Ricottaravioli**  
mit Steinpilzen und Parmesanspänen

CHF 24.50

## PASTA

	halbe Portion	ganze Portion
<b>Pappardelle Alpenhof</b> mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Rucola	CHF 24.50	CHF 29.50
<b>Agnolotti mit Trüffelüllung</b> mit frischem schwarzem Trüffel	CHF 26.00	CHF 36.00

## **BÜNDNER SPEZIALITÄTEN**

**Hausgemachte Capuns** CHF 24.50  
an Steinpilzrahmsauce mit  
Bündnerfleischstreifen

**Feine hausgemachte Butterrösti** CHF 23.50  
mit Speck, Spiegelei und Käse überbacken

**Bündner Raclette** CHF 19.50  
mit Tomaten, Kartoffeln, Gurken  
und Perlzwiebeln

## UNSERE FLEISCHGERICHTE

**Angus Rindsfilet an Sauce béarnaise** CHF 52.00  
mit Trüffelrisotto und Gemüsebouquet

**Einheimisches Kalbssteak** CHF 44.00  
auf Blattspinat  
und Steinpilzpappardelle

**Saltimbocca vom Kalb** CHF 39.00  
auf Safranrisotto und Gemüsebouquet

**Hirschpfeffer „Jäger Art“** CHF 31.00  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,  
caramelisierten Marroni und Rotweibirne  
mit frischen Preiselbeeren

**Hirschentrecôte** CHF 42.00  
mit Preiselbeerrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut,  
Rotweibirne und caramelisierte Marroni

## UNSERE FISCHGERICHTE

<b>Forellenfilet gedämpft</b> an Champagnerschaum dazu Salzkartoffeln und Blattspinat		CHF 31.00
<b>Loup de mer in der Salzkruste</b> an Champagnersauce mit Marktgemüse und Risotto	p.P.	CHF 49.00 ab 2 Personen
<b>Halber Hummer mit Pappardelle</b> dazu frische Tomaten		CHF 39.00

## UNSERE KLASSIKER

	halbe Portion	ganze Portion
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> vom Kalb mit Butterrösti	CHF 33.50	CHF 39.50
<b>Frische Davoser Kalbsleberli</b> mit Kräuterjus und Butterrösti	CHF 28.50	CHF 34.50
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 31.50	CHF 39.50
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 19.50	CHF 25.50
<b>Gebackene Eglifilets</b> an Tartarsauce und gemischte Blattsalate		CHF 22.50
<b>Roberto`s Fitnesssteller</b> Rindsfiletwürfel mit frischen Sommersalaten und Cocktailsauce		CHF 28.50