

## SALATE & VORSPEISEN

### **Sommerliche Salate**

mit Roberto`s Hausdressing

CHF 9.50

### **Nüsslisalat Alpenhof**

mit lauwarmen Steinpilzen

CHF 16.50

### **Rindscarpaccio**

mit Rucola, Parmesan und Olivenöl  
dazu Limettendressing

CHF 19.50

### **Vitello Tonnato**

garniert mit einem kleinen Salatbouquet

CHF 19.50

### **Hausgemachte Wildterrine**

an Feigensenf mit kleinem Salatbouquet

CHF 24.50

### **Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio**

mit Rucola und Roberto`s Balsamico

CHF 18.50

### **Rindstatar à la Roberto**

mit Salatbouquet und getoastetem Brot

CHF 24.00

### **Gebratene Gänseleber**

auf Blattspinat, caramelisierten Äpfel  
und Portweinjus

CHF 27.50

## SUPPEN

**Currycrèmesüppchen** CHF 14.50  
mit Kokosgamba

**Kartoffelsuppe mit Steinpilzen** CHF 10.50

**Bündner Gerstensuppe** CHF 11.00  
mit Bündlerfleischstreifen

**Marronischaumsüppchen** CHF 14.00  
mit caramelisierten Feigen

**Tomatencrèmesuppe** CHF 10.00  
mit Pestosahne

# ROBERTO'S VINO THEK

In **Roberto's Vinothek** finden Sie auserlesene Weine und Spezialitäten. Lassen Sie sich von Roberto beraten.

## **Deklaration von Allergenen**

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

### **FLEISCHDEKLARATION**

Rind - Schweiz, Irland • Kalb - aus der Region, Holland • Wild - Österreich/Neuseeland • Schwein - Schweiz • Bündnerfleisch und Rohschinken - aus der Region • Gänseleber - Ungarn und Frankreich

### **FISCHDEKLARATION**

Loup - Griechenland • Lachs - Norwegen Zucht • Forellen - Schweiz • Hummer - Canada

## VEGETARISCH

**Hausgemachte Ricottaravioli** CHF 24.50  
mit Steinpilzen und Parmesanspänen

## PASTA

	halbe Portion	ganze Portion
<b>Pappardelle Alpenhof</b> mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Rucola	CHF 27.50	CHF 32.50
<b>Agnolotti mit Trüffel­füllung</b> mit frischem schwarzem Trüffel	CHF 26.00	CHF 34.00

## 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 22.50  
mit Tomaten, Kartoffeln, Gurken  
und Perlzwiebeln

## UNSERE FLEISCHGERICHTE

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

**Tagliata vom Rindsfilet** CHF 38.50  
feine Tranchen vom Rindsfilet kurz angebraten  
mit Rucola, Parmesan und knusprige Kartoffeln

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

**Saltimbocca vom Kalb** CHF 42.00  
auf Safranrisotto und Gemüsebouquet

**Hirschentrecôte** CHF 44.00  
mit Preiselbeerrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rotweinbirne  
und caramelisierte Marroni

**Hirschpfeffer „Jäger Art“** CHF 33.50  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,  
caramelisierten Marroni und Rotweinbirne  
mit frischen Preiselbeeren

## 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>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 31.50	CHF 39.50
<b>Schweinschnitzel</b> paniert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 22.50	CHF 28.50
<b>Gebackene Eglifilets</b> an Tatarsauce und gemischte Blattsalate		CHF 24.50
<b>Roberto`s Fitnessteller</b> Rindsfiletwürfel mit frischen Sommersalaten und Cocktailsauce		CHF 28.50