

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

Marronschaumsüppchen 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
Pappardelle Alpenhof mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Rucola	CHF 27.50	CHF 32.50
Agnolotti mit Trüffel­füllung 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

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

UNSERE KLASSIKER

	halbe Portion	ganze Portion
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti	CHF 33.50	CHF 39.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 31.50	CHF 39.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 22.50	CHF 28.50
Gebackene Eglifilets an Tatarsauce und gemischte Blattsalate		CHF 24.50
Roberto`s Fitnessteller Rindsfiletwürfel mit frischen Sommersalaten und Cocktailsauce		CHF 28.50