

SALATE & VORSPEISEN

Herbstliche Blattsalate mit Roberto`s Hausdressing	CHF 9.50
Nüsslisalat Alpenhof mit Speck und Ei	CHF 16.50
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl dazu Limettendressing	CHF 24.50
Vitello Tonnato garniert mit einem kleinen Salatbouquet	CHF 24.50
Hausgemachte Wildterriner an Feigensenf mit kleinem Salatbouquet	CHF 24.50
Rindstatar à la Roberto mit Salatbouquet und getoastetem Brot	CHF 25.50
Gebratene Gänseleber auf Blattspinat und Portweinjus	CHF 27.50
Gaisskäse lauwarm auf grilliertem Gemüse	CHF 22.50

SUPPEN

Currycrèmesüppchen CHF 14.50
mit Kokosgamba

Kartoffelsuppe CHF 14.50
mit frischem schwarzen Trüffel

Bündner Gerstensuppe CHF 12.50
mit Bündlerfleischstreifen

Marronischaumsüppchen CHF 14.50
mit caramelisierten Feigen

Tomatensuppe CHF 11.50
mit Basilikumpesto

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 28.50
mit Burrata und frischem Rucola

Safranrisotto CHF 25.50
mit grilliertem Gemüse und Parmesanspänen

Wildbeilagenteller CHF 28.00
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
caramelisierte Marroni, Rotweinbirne und
Preiselbeerrahmsauce

PASTA

	halbe Portion	ganze Portion
Pappardelle Alpenhof mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Rucola	CHF 28.50	CHF 33.50
Agnolotti mit Trüffel­füllung mit frischem schwarzem Trüffel	CHF 28.00	CHF 34.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns CHF 25.50
an Rahmsauce 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 55.00
mit Trüffelrisotto und Gemüsebouquet

Tagliata vom Rindsfilet CHF 39.50
feine Tranchen vom Rindsfilet kurz angebraten
mit Rucola, Parmesan und knusprige Kartoffeln

Einheimisches Kalbssteak CHF 44.00
auf Blattspinat und Pappardelle
an Rosmarinjus

Saltimbocca vom Kalb CHF 44.00
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 CHF 33.00
an Champagnerschaum
dazu knusprige Kartoffeln und Blattspinat

Loup de mer in der Salzkruste p.P. CHF 49.00
an Champagnersauce
mit Marktgemüse und Risotto
ab 2 Personen

Halber Hummer mit Pappardelle CHF 42.00
dazu frische Tomaten

Spaghetti aglio e olio mit Jumbo Gambas CHF 39.50
leicht pikant

UNSERE KLASSIKER

	halbe Portion	ganze Portion
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti	CHF 34.50	CHF 39.50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 34.50	CHF 39.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 24.50	CHF 28.50
Gebackene Eglifilets an Tatarsauce und gemischte Blattsalate		CHF 24.50
Roberto`s Fitnesssteller Rindsfiletwürfel mit frischen Salaten und Cocktailsauce		CHF 28.50