

# Menüvorschläge



**GÜLTIG 1.1. BIS 31.12. 2022**

MALIXERSTRASSE 32, 7000 CHUR

TEL. : 081 252 2388

EMAIL: [INFO@HOTEL-ROSENHUEGEL.CH](mailto:INFO@HOTEL-ROSENHUEGEL.CH)

*Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant.  
Sie finden auf den folgenden Seiten  
eine Auswahl jener Menüs die in unserem Restaurant  
einen sehr großen Anklang finden.*

*Bitte beachten Sie bei der Menüauswahl,  
dass nur **ein Menü** ausgewählt werden sollte.  
Die Menüzusammenstellungen gelten für eine  
Mindestpersonenanzahl von 10 Personen!*

*Für eine endgültige Menüzusammenstellung stehen wir Ihnen  
Sehr gerne persönlich zur Verfügung.*

*Viel Spaß beim Lesen!*

*Ihr Rosenhügelteam*

**Menü „Finöggeli“ 35.00**

**Grüner Saisonsalat** 8.00

*An einem Dressing nach Ihrer Wahl*



**Rahmschnitzel „Classico“** 22.00

*Schweinsplätzli vom Grill*

*An einer Rahmsauce mit oder ohne Champignons*

*Mit Pommes Frites oder Tagliatelle*

*Und frischem Saisongemüse*



**Mini Coupe Romanoff** 8.00

*2 Kugeln Vanille Glace*

*Mit frischen Erdbeeren und Rahm garniert*



**Menü „Finöggeli Vitello“ 48.00**

**Grüner Saisonalat** 8.00

*An einem Dressing nach Ihrer Wahl*



**Rahmschnitzel „Classico“** 32.00

*Kalbsplätzli vom Grill*

*An einer Rahmsauce mit oder ohne Champignons*

*Mit Pommes Frites oder Tagliatelle*

*Und frischem Saisongemüse*



**Schoggikuchen „Nana Anna“** 11.00

*Warmer Schoggikuchen mit Vanilleglace und Himbeeri*



*Menü*                      **„Echt guat“**                      **44.00**

*Nüsslisalat „Mimosa“*                      12.00

*Feldsalat mit Ei*

*An einem Dressing nach Ihrer Wahl*



*Schweinssteak „Rosenhügel“*                      26.00

*Schweinssteak vom Grill*

*Auf einem Steinpilzragout*

*Mit hausgemachten Pizzokel und Saisongemüse*



*Tiramisu*                      9.00

*Mit Rahm fein garniert*



*Menü*                      **„So wie früher“**                      **42.00**

*Flädli-suppe*                      9.00

*Kräftige Rinderbouillon mit Flädli*



*Ofenfrischer Glasierter Kalbsbraten*                      28.00

*An einer Morchelrahmsauce*

*Mit Kartoffelgratin oder Tagliatelle*

*Und einer Gemüse-garnitur*



*Gebrannte Creme*                      8.00

*Mit Rahm fein garniert*



## *Menü „Immer noch beliebt“ 43.00*

*Nüsslisalat „Rustico“ 12.00*

*Mit gebratenen Speckwürfeli und Brotcroutons  
An einem französischen Dressing mit Kernöl*

★

*Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ 26.00*

*Gespickt und geschmort im Rotweinsafterl  
Mit Kartoffelgratin  
Und glasierten Vichy Karotten*

★

*Caramelköppli 8.00*

*Mit Früchtespiessli und Rahm fein garniert*



## *Menü „Rosenhügel“ 47.00*

*Bruschetta „Duo“ 12.00*

*2 Bruschette mit kleinem Salatbouquet  
An einem Dressing nach Wahl*

★

*Cordon Bleu „Franzls Special“ 30.00*

*Gebackenes Schweinsplätzli  
Gefüllt mit Rohschinken, Speck, Champignons und Greyezer  
Mit Pommes Frites und verschiedenem Saisongemüse*

★

*Sorbet Frutti Mista 8.00*

*Frischer Fruchtsalat mit Sorbetglace*



## *Menü „Steirische Klassik“ 47.00*

*Steirischer Backhenderlsalat 14.00*

*Frische Blattsalate mit gebackenen Hühnerbruststreifen  
An einer rassigen Kernöldressing*



*Gefüllter Schweinebraten 24.00*

*Gefüllt mit Dürripflaumen  
Hausgemachte Semmelknödel oder Kartoffelgratin  
Und warmes Speckkraut*



*Dessertteller Rosenhügel 12.00*

*Kaiserschmarren, Apfelstrudel,  
Vanilleglace, frische Früchte und Rahm*



## *Menü „Das hend alli gern“ 48.00*

*Gemischter Saisonsalat 9.00*

*Mit Salatdressing nach Ihrer Wahl*



*Schweinsfilet „Calvados“ 32.00*

*Gegrilltes Schweinsfilet an einer Calvados Sauce  
Mit Kartoffelkroketten oder Tagliatelle  
Und einer Gemüse garnitur*



*Crêpes „Waldmeister“ 10.00*

*Hausgemachte Crêpes gefüllt mit Vanilleglace,  
Heissen Beeren und Rahm*



*Menü*                      **„Der Geniesser“**                      **57.00**

*Nüsslisalat mit Rauchlachs*                      16.00

*An einer Balsamicodressing*



*Ratsherrenteller*                      34.00

*Duett vom Rind und Schweinsfilet*

*An einer Kräuterhollandaise und MarsalasaUCE*

*Mit Kartoffelkroketten oder Teigwaren und einem Gemüsebouquet*



*Warmes Apfelkuchlein*                      10.00

*Mit Vanilleglace und Rahm*



*Menü*                      **„Nobelle“**                      **60.00**

*Nüsslisalat „Waldmeister“*                      12.00

*Mit gebratenen Waldpilzen*

*An einem französischen Dressing mit Kernöl*



*Rinderfilet „Madagaskar“*                      42.00

*An einer Pfefferkräutersauce*

*Mit Kartoffelkroketten oder Tagliatelle*

*Und frischem Marktgemüse*



*Coupe Nesselrode*                      9.00

*Vermicelles mit Merengues,*

*Vanilleglace und Rahm garniert*



**Menü „Gourmet“ 67.00**

**Salat „Val Lumnezia“ 16.00**

*Saisonale Blattsalate mit gebratenen Hirschfiletspiesschen  
An einer Himbeervinaigrette*

★

**Kalbsrückensteak „Gourmet“ 44.00**

*Gegrilltes Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce  
Mit Kartoffelkroketten oder Pizzokel  
Und Broccoliröschen mit Pinienkernen*

★

**Dessert „Vacance“ 10.00**

*Frische Früchte und Beeren mit Sorbetvariationen*



**Menü „Nur s `Beschti“ 73.00**

**Salat „Alpina“ 14.00**

*Ruccola und Nüsslisalat an einer Kräuterdressing  
Mit mariniertem Alpenlachs*

★

**Entrecote vom „Black Angus“ 52.00**

*Doppeltes Entrecote (300 g) vom Grill  
An einer Sauce Bernaise  
Getrüffeltes Risotto*

*Und ein gesunder Mix vom Junggemüse*

★

**Marsala Sabayone 10.00**

*Mit Vanilleglace*



*Menü* „Vegi“ 38.00

*Grüner Salat mit Parmesanspänen* 9.00  
*Und knusprigen Croutons*

★

*Auberginen- und Zucchini Piccata* 22.00

*Im Ei-Käsemantel*

*Mit Safranrisotto und sonnengetrockneten Tomaten*

★

*Apfelküchlein* 10.00

*Mit Vanillesauce und Rahm garniert*





*Menü „Heisser Stein“ 50.00*

*Der Gast ist sein eigener Meisterkoch*



*Grüner Saisonsalat*

*An einem Dressing nach Wahl*

★

*Eine Fleischplatte wahlweise mit  
Rinderfilet, Rindsentrecote, Pferdeentrecote,  
Hirschentrecote, Schweinssteak,  
Lammrücken oder Pouletbrüstli*

*Pro Person 250 Gramm*

★

*Wählen Sie bitte aus unseren  
Beilagen A Discretion*

*Wedges Kartoffeln*

*Pommes Frites*

*Lauchreis*

*Pasta Aglio et Olio*

*Kroketten*

*Mediterranes Gemüse*

*Wir servieren  
vier verschiedene Saucen zu den Grilladen.*

# FONDUE CHINOISE

## A DISCRETION

### SFR. 52.00

**GEMISCHTER SAISONSALAT**  
FRANZÖSISCHE, ITALIENISCHE ODER  
KÜRBISKERNÖLDRESSING

**VIER VERSCHIEDENE SORTEN FLEISCH**  
**FRISCH UND HANDGESCHNITTEN**  
(RIND, PFERD, SCHWEIN, UND TRUTENFLEISCH)

**ZWEI VERSCHIEDENE WARME BEILAGEN**  
POMMES FRITES UND REIS

**ZEHN VERSCHIEDENE KALTE BEILGAGEN**  
JE NACH SAISON  
ANANAS, BANANEN, TRAUBEN, PFIRSICH  
LYCHEE, MANGO, KIWI, MANDARINEN  
CHERRYTOMATEN, EINGELEGTER KÜRBIS  
ESSIGGURKEN, SPARGELN, PERLZWIEBEL

**VIER VERSCHIEDEN SOSSEN**  
COCKTAILSAUCE, KNOBLAUCHSAUCE,  
CURRYSAUCE UND MEXICAINSAUCE

