

Menüvorschläge



MALIXERSTRASSE 32, 7000 CHUR

TEL. : 081 252 2388

EMAIL: 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“ 42.50

Grüner Saisonsalat 8.50

An einem Dressing nach Ihrer Wahl



Rahmschnitzel „Classico“ 29.00

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“ 56.00

Grüner Saisonalat 8.50

An einem Dressing nach Ihrer Wahl



Rahmschnitzel „Classico“ 38.00

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“** **52.00**

Nüsslisalat „Mimosa“ 14.00

Feldsalat mit Ei

An einem Dressing nach Ihrer Wahl



Schweinssteak „Rosenhügel“ 30.00

Schweinssteak vom Grill

Auf einem Steinpilzragout

Mit hausgemachten Pizzokel und Saisongemüse



Tiramisu 11.00

Mit Rahm fein garniert



Menü **„So wie früher“** **52.00**

Flädli-suppe 10.00

Kräftige Rinderbouillon mit Flädli



Ofenfrischer Glasierter Kalbsbraten 34.00

An einer Morchelrahmsauce

Mit Kartoffelgratin oder Tagliatelle

Und einer Gemüse garnitur



Gebrannte Creme 11.00

Mit Rahm fein garniert



Menü „Immer noch beliebt“ 50.00

Nüsslisalat „Rustico“ 15.00

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



Rindsschmorbraten „Burgunder Art“ 29.00

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



Caramelköppli 9.00

Mit Früchtespiessli und Rahm fein garniert



Menü „Rosenhügel“ 51.00

Bruschetta „Duo“ 13.00

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



Cordon Bleu „Franzls Special“ 32.00

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



Sorbet Frutti Mista 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Sorbetglace



Menü „Steirische Klassik“ 49.00

Steirischer Backhenderlsalat 14.00

*Frische Blattsalate mit gebackenen Hühnerbruststreifen
An einer rassigen Kernöldressing*



Gefüllter Schweinebraten 25.00

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



Dessertteller Rosenhügel 13.00

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



Menü „Das hend alli gern“ 57.00

Gemischter Saisonsalat 10.00

Mit Salatdressing nach Ihrer Wahl



Schweinsfilet „Calvados“ 37.00

*Gegrilltes Schweinsfilet an einer Calvados Sauce
Mit Kartoffelkroketten oder Tagliatelle
Und einer Gemüsegar nitur*



Crêpes „Waldmeister“ 13.00

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



Menü **„Der Geniesser“** **63.00**

Nüsslisalat mit Rauchlachs 17.00

An einer Balsamicodressing



Ratsherrenteller 39.00

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“** **68.00**

Nüsslisalat „Waldmeister“ 16.00

Mit gebratenen Waldpilzen

An einem französischen Dressing mit Kernöl



Rinderfilet „Madagaskar“ 44.00

An einer Pfefferkräutersauce

Mit Kartoffelkroketten oder Tagliatelle

Und frischem Marktgemüse



Coupe Nesselrode 11.00

*Vermicelles mit Merengues,
Vanilleglace und Rahm garniert*



Menü „Gourmet“ 71.00

Salat „Val Lumnezia“ 17.00

*Saisonale Blattsalate mit gebratenen Hirschfiletspiesschen
An einer Himbeervinaigrette*



Kalbsrückensteak „Gourmet“ 46.00

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



Dessert „Vacance“ 11.00

Frische Früchte und Beeren mit Sorbetvariationen



Menü „Nur s `Beshti“ 81.00

Salat „Alpina“ 17.00

*Ruccola und Nüsslisalat an einer Kräuterdressing
Mit mariniertem Alpenlachs*



Entrecote vom „Black Angus“ 56.00

*Doppeltes Entrecote (300 g) vom Grill
An einer Sauce Bernaise
Getrübtes Risotto
Und ein gesunder Mix vom Junggemüse*



Marsala Sabayone 12.00

Mit Vanilleglace



Menü

„Vegi“

41.00

Grüner Salat mit Parmesanspänen

10.00

Und knusprigen Croutons



Auberginen- und Zucchini Piccata

24.00

Im Ei-Käsemantel

Mit Safranrisotto und sonnengetrockneten Tomaten



Apfelküchlein

10.00

Mit Vanillesauce und Rahm garniert



Menü „Heisser Stein“ 54.00

Der Gast ist sein eigener Meisterkoch



Grüner Saisonsalat

An einem Dressing nach Wahl

★

*Eine Fleischplatte wahlweise mit
Rinderfilet, Rindsentrecote,
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

GEMISCHTER SAISONSALAT
FRANZÖSISCHE, ITALIENISCHE ODER
KÜRBISKERNÖLDRESSING

VIER VERSCHIEDENE SORTEN FLEISCH
FRISCH UND HANDGESCHNITTEN
(RIND, KALB, SCHWEIN, UND POULETFLEISCH)

ZWEI VERSCHIEDENE WARME BEILAGEN
POMMES FRITES UND REIS

ZEHN VERSCHIEDENE KALTE BEILAGEN
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

PREIS PRO PERSON (200 GR.)

FR. 54.00

PREIS PRO PERSON A DISCRÉTION

FR. 59.00

