

# Menüvorschläge



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  
Mindestpersonenzahl von 10 Personen!**

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

*Viel Spaß beim Lesen!*

*Ihr Rosenhügelteam*

# **Menü**

## **„Finöggeli“**

**44.50**

### **Grüner Saisonsalat**

**9.00**

An einem Dressing nach Ihrer Wahl



### **Rahmschnitzel „Classico“**

**30.00**

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“**

**58.00**

### **Grüner Saisonalat**

**9.00**

An einem Dressing nach Ihrer Wahl



### **Rahmschnitzel „Classico“**

**41.00**

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“

55.00

### Nüsslisalat „Mimosa“

15.00

Feldsalat mit Ei

An einem Dressing nach Ihrer Wahl



### Schweinssteak „Rosenhügel“

32.00

Schweinssteak vom Grill

Auf einem Steinpilzragout

Mit hausgemachten Pizzokel und Saisongemüse



### Tiramisu

11.00

Mit Rahm fein garniert



# Menü

## „So wie früher“

53.00

### Fläddlisuppe

10.00

Kräftige Rinderbouillon mit Fläddli



### Ofenfrischer Glasierter Kalbsbraten

35.00

An einer Morchelrahmsauce

Mit Kartoffelgratin oder Tagliatelle

Und einer Gemüsegarnitur



### Gebrannte Creme

11.00

Mit Rahm fein garniert



# **Menü „Immer noch beliebt“ 51.00**

## **Nüsslisalat „Rustico“**

15.00

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



## **Rindsschmorbraten „Burgunder Art“**

30.00

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



## **Caramelköpfli**

9.00

*Mit Früchtepiessli und Rahm fein garniert*



# **Menü „Rosenhügel“ 53.00**

## **Bruschetta „Duo“**

14.00

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



## **Cordon Bleu „Franz's Special“**

33.00

*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 Dürrpflaumen  
Hausgemachte Semmelknödel oder Kartoffelgratin  
Und warmes Speckkraut



**Dessertteller Rosenhügel** 13.00

Kaiserschmarren, Apfelstrudel,  
Vanilleglace, frische Früchte und Rahm



# Menü „Das hend alli gern“ 59.50

**Gemischter Saisonsalat** 11.00

Mit Salatdressing nach Ihrer Wahl



**Schweinsfilet „Calvados“** 38.50

Gegrilltes Schweinsfilet an einer Calvados Sauce  
Mit Kartoffelkroketten oder Tagliatelle  
Und einer Gemüsegarnitur



**Crêpes „Waldmeister“** 13.00

Hausgemachte Crêpes gefüllt mit Vanilleglace,  
Heissen Beeren und Rahm



# Menü

## „Der Geniesser“

65.00

### Nüsslisalat mit Rauchlachs

17.00

An einer Balsamicodressing



### Ratsherrenteller

41.00

Duett vom Rind und Schweinsfilet

An einer Kräuterhollandaise und Marsalasauce

Mit Kartoffelkroketten oder Teigwaren und einem Gemüsebouquet



### Warmes Apfelküchlein

10.00

Mit Vanilleglace und Rahm



# Menü

## „Nobelle“

69.00

### Nüsslisalat „Waldmeister“

16.00

Mit gebratenen Waldpilzen

An einem französischen Dressing mit Kernöl



### Rinderfilet „Madagaskar“

45.00

An einer Pfefferkräutersauce

Mit Kartoffelkroketten oder Tagliatelle

Und frischem Marktgemüse



### Coupe Nesselrode

11.00

Vermicelles mit Merengues,

Vanilleglace und Rahm garniert



# Menü

## „Gourmet“

73.00

### Salat „Val Lumnezia“

17.00

Saisonale Blattsalate mit gebratenen Hirschfiletspiesschen  
An einer Himbeervinaigrette



### Kalbsrückensteak „Gourmet“

48.00

Gegrilltes Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce  
Mit Kartoffelkroketten oder Pizzokel  
Und Broccolisiröschen mit Pinienkernen



### Dessert „Vacance“

11.00

Frische Früchte und Beeren mit Sorbetvariationen



# Menü

## „Nur s `Beschti“

83.00

### Salat „Alpina“

17.00

Ruccola und Nüsslisalat an einer Kräuterdressing  
Mit mariniertem Alpenlachs



### Entrecote vom „Black Angus“

58.00

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

Geträufeltes Risotto

Und ein gesunder Mix vom Junggemüse



### Marsala Sabayone

12.00

Mit Vanilleglace



**Menü**

**„Vegi“**

**43.00**

*Grüner Salat mit Parmesanspänen* 11.00

*Und knusprigen Croutons*



*Auberginen- und Zucchini Piccata* 25.00

*Im Ei-Käsemantel*

*Mit Safranrisotto und sonnengetrockneten Tomaten*



*Apfelküchlein* 10.00

*Mit Vanillesauce und Rahm garniert*



# Menü „Heisser Stein“ 56.00

*Der Guest ist sein eigener Meisterkoch*



## *Grüner Saisonsalat*

*An einem Dressing nach Wahl*

\*

*Eine Fleischplatte wahlweise mit  
Rinderfilet, Rindsentrecote,  
Hirschartrecote, 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 SAISONALAT 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 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**

**PREIS PRO PERSON (200 GR.)** **Fr. 54.00**  
**PREIS PRO PERSON A DISCRÉTION** **Fr. 59.00**

