

## SALATE & VORSPEISEN

<b>Herbstliche Blattsalate</b> mit Roberto`s Hausdressing	CHF 9.50
<b>Nüsslisalat Alpenhof</b> mit Speck und Ei	CHF 16.50
<b>Rindscarpaccio</b> mit Rucola, Parmesan und Olivenöl dazu Limettendressing	CHF 24.50
<b>Vitello Tonnato</b> garniert mit einem kleinen Salatbouquet	CHF 24.50
<b>Burrata</b> auf Tomatencarpaccio und Balsamicodressing	CHF 25.50
<b>Rindstatar à la Roberto</b> mit Salatbouquet und getoastetem Brot	CHF 28.50
<b>Gebratene Gänseleber</b> auf Blattspinat und Portweinjus	CHF 32.50
<b>Gaisskäse lauwarm</b> auf grilliertem Gemüse	CHF 24.50

## SUPPEN

**Currycrèmesüppchen** CHF 15.50  
mit Kokosgamba

**Kartoffelsuppe** CHF 15.50  
mit frischem schwarzem Trüffel

**Bündner Gerstensuppe** CHF 13.50  
mit Bündlerfleischstreifen

**Marronschaumsüppchen** CHF 15.50  
mit caramelisierten Feigen

**Tomatensuppe** CHF 12.50  
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 29.50  
mit Burrata und frischem Rucola

**Safranrisotto** CHF 29.50  
mit grilliertem Gemüse und Parmesanspänen

**Wildbeilagenteller** CHF 29.50  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,  
caramelisierte Marroni, Rotweibirne und  
Preiselbeerrahmsauce

## PASTA

	halbe Portion	ganze Portion
<b>Hausgemachte Orecchiette</b> an frischen Tomaten und Büffelmozzarella	CHF 24.50	CHF 28.50
<b>Pappardelle Alpenhof</b> mit gebratenen Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Rucola	CHF 34.50	CHF 39.50
<b>Agnolotti mit Trüffelüllung</b> mit frischem schwarzem Trüffel	CHF 29.50	CHF 38.50

## **BÜNDNER SPEZIALITÄTEN**

**Hausgemachte Capuns** CHF 29.50  
an Rahmsauce mit Bündnerfleischstreifen

**Bündner Raclette** CHF 26.50  
mit Tomaten, Kartoffeln, Gurken  
und Perlzwiebeln

## UNSERE FLEISCHGERICHTE

**Angus Rindsfilet an Sauce béarnaise** CHF 55.00  
mit Trüffelrisotto und Gemüsebouquet

**Tagliata vom Rindsfilet** CHF 46.00  
feine Tranchen vom Rindsfilet kurz angebraten  
mit Rucola, Parmesan und knusprigen Kartoffeln

**Einheimisches Kalbsfilet** CHF 55.00  
auf hausgemachten Tagliolini  
an Trüffelrahmsauce und Gemüsebouquet

**Saltimbocca vom Kalb** CHF 44.00  
auf Safranrisotto und Gemüsebouquet

**Hirschkpfeffer „Jäger Art“** CHF 38.50  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,  
caramelisierten Marroni und Rotweinbirne  
mit frischen Preiselbeeren

**Hirschentrecôte** CHF 44.00  
mit Preiselbeerrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rotweinbirne  
und caramelisierte Marroni

## UNSERE FISCHGERICHTE

<b>Forellenfilet gedämpft</b> an Champagnerschaum dazu knusprige Kartoffeln und Blattspinat		CHF 36.00
<b>Loup de mer in der Salzkruste</b> an Champagnersauce mit Marktgemüse und Risotto	p.P.	CHF 49.00 ab 2 Personen
<b>Halber Hummer mit Pappardelle</b> dazu frische Tomaten		CHF 44.00
<b>Spaghetti aglio e olio mit Jumbo Gambas</b> leicht pikant		CHF 39.50

## UNSERE KLASSIKER

	halbe Portion	ganze Portion
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> vom Kalb mit hausgemachten Tagliolini	CHF 36.50	CHF 42.50
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 38.50	CHF 42.50
<b>Schweinschnitzel</b> paniert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 24.50	CHF 28.50
<b>Gebackene Eglifilets</b> an Tatarsauce und gemischte Blattsalate		CHF 28.50
<b>Roberto`s Fitnesssteller</b> Rindsfiletwürfel mit frischen Salaten und Cocktailsauce		CHF 36.00