HOTEL RESTAURANT

ROSEG GLETSCHER

PONTRESINA

MENUVORSCHLÄGE

Wolfgang Pollak
Val Roseg
7504 Pontresina
Tel: 081 / 842 64 45
Fax: 081 / 842 68 86

info@roseg-gletscher.ch
www.roseg-gletscher.ch

Apero Beilagen

Kalt

☐ Selleriestangen mit Weichkäsemousse	pro Stück	Fr. 2.00
☐ Bruschette „Toscana“	pro Stück	Fr. 2.00
☐ Parisette mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	pro Stück	Fr. 3.50
☐ Bündnerfleischrose mit frischem Geisskäse	pro Stück	Fr. 3.00
☐ Gemischte Kalte Platte mit Engadiner Spezialitäten	pro Person	Fr. 16.50

Warme

☐ Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 1.70
☐ Minipizzas	pro Stück	Fr. 1.70
☐ Gebratene Speckbrötchen	pro Stück	Fr. 1.20
☐ Parisette mit geschmolzenem Raclettekäse	pro Stück	Fr. 3.20
☐ Rindertartar auf Wurzelbrot	pro Stück	Fr. 3.50
☐ Gemischter Teller mit 6 verschiedenen Canapés ab minimum 4 Personen	pro Person	Fr. 24.50

Kalte Vorspeisen

	Bündnerteller	Fr. 27.50
	"Insalata Caprese" Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum	Fr. 15.50
	Carpaccio „Val Roseg" Zarter Bresaola, Parmesanflocken und Olivenöl	Fr. 23.50
	Saisonaler grüner Blattsalat	Fr. 11.50
	Saisonaler gemischter Salat	Fr. 12.50
	Zartes Hirschcarpaccio „Moutta Crasta"	Fr. 28.50
	Blattsalate mit lauwarmen Pfifferlingen und Hirschfiletwürfeln, an einer Himbeervinaigrette	Fr. 21.50
	Ruccolasalat mit lauwarmen Pfifferlingen Parmesanflocken und Balsamico Vinaigrette	Fr. 19.50

Suppen

	Bündner Gerstensuppe	Fr. 12.50
	„Minestrone" Italienische Gemüsesuppe	Fr. 12.50
	Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 11.—
	Tomatencrèmesuppe mit Rahm	Fr. 12.50
	Consommé mit Mark	Fr. 14.50

Warme Vorspeisen oder Vegi Hauptgerichte

	Hausgemachte Capuns, (Bündner Spezialität gefüllte Mangoldblätter mit Spätzliteig, Landjäger und Bündnerfleisch)	½ Port. Fr. 19.50	Fr. 26.50
	Veltliner Pizzocheri Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Blattgemüse und Käse überbacken	½ Port. Fr. 19.50	Fr. 24.50
	Gnocchetti di Chiavenna (Spätzli mit Käse überbacken und gerösteten Zwiebeln)		Fr. 24.50
	Steinpilze mit Polenta, Nudeln oder Risotto		Fr. 37.50

Hauptgerichte

	Zartes Roastbeef an Sauce Bearnaise*	Fr. 39.50
	Brasato Valtellinese* Veltliner Rindsschmorbraten	Fr. 34.50
	Piccata “Milanese” an Marsalasauce*	Fr. 37.50
	Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons*	Fr. 42.50
	Glasierter Schweinsbraten mit Rosmarin*	Fr. 28.50
	Risotto „Roseg“ (Safranrisotto mit Schweinsgeschnetzeltem)	Fr. 34.50
	Riz Casimir	Fr. 28.50
	Zartes Rindsfilet „Wellington“ an einer Sauce Périgueux	Fr. 52.50

Wildgerichte

- Hirschpfeffer Colani* Fr. 39.50
  Serviert mit Preiselbeeren und karamellisierten Marronen

- Hirschfilet-Medaillon mit gebratenen Pilzen* Fr. 48.50
  Serviert mit Preiselbeeren und karamellisierten Marronen

- Wildgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce* Fr. 35.50

  Rehrücken nach „Förster Art“*
  auf Vorbestellung ab 6 Personen mit allen Garnituren Fr. 56.50

**Beilagen zu allen Gerichten*
Risotto, Polenta, Nudeln,
Pommes Frites, Spätzli

Raclettes

- Raclette à discretion (nur Käse) Fr. 36.50
  Mit Perlzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen,Raclettekartoffeln

Fondues

- Käsefondue « Roseg » Fr. 36.50
  mit Pellkartoffeln

- Fondue Chinoise (200 gr. Fleisch pro Person) Fr. 58.00
  (Kalbfleisch-, Schweinefleisch- und Pouletscheiben in Bouillon, mit diversen hausgemachten Saucen, Senffrüchte, Mixed Pickles, Reis oder Pommes Frites)

- Fondue Bourguignonne (200 gr. Fleisch pro Person) Fr. 58.00
  (Rindfleischstücklein in Öl, mit diversen hausgemachten Saucen, Senffrüchte, Mixed Pickles, Reis oder Pommes Frites)

„Älpler Büffet“

(mindestens 35 Personen)

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami
Hirsch- und Steinbock Salsiz
Engadiner Alpkäse und Birnenbrot
****
Älpler Makkaronen
Hausgemachte Capuns
****
Saftiger Beinschinken
Charnigna Engiadinaisa (Rindsgeschnetzeltes mit Waldpilzen)
Kartoffelgratin
Spätzli
Gemüse
****
Reichhaltiges Dessertbüffet Val Roseg

Fr. 79.00 pro Person

„Colani Büffet“

(mindestens 35 Personen)

Bündner Gerstensuppe
****
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Bündnerfleisch, Salami, Alpkäse und Birnenbrot
Hirchcarpaccio „Moutta Crasta“
Hirch- und Steinbock Salsiz
Hausgemachte Wildterrine mit Sauce Cumberland
****
Veltliner Pizzocheri
(Buchweizennudeln mit Wirz, Kartoffeln, Bergkäse und Salbeibutter)
****
Hirschwurst
Wildgeschnetzeltes „Alp Misaun“
Rehspiessli mit Speckmantel
Gämsepfeffer „Colani“
Polenta, Spätzli
Rosenkohl, Apfelrotkraut, Rotweinbirne und karamellisierte Marronen
****
Reichhaltiges Dessertbüffet Val Roseg
Käseplatte

Fr. 105.00 pro Person

Dessert

☐	Reichhaltiges Dessert-Buffet (Bestandteil eines Menus)	Fr. 19.50
☐	Reichhaltiges Dessert-Buffet (als Hauptgang)	Fr. 35.00
☐	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 12.50
☐	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 10.50
☐	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacè	Fr. 10.50
☐	Erdbeerschnitte / Cremeschnitte	Fr. 8.50
☐	Schale gemischte Wald-Beeren	Fr. 17.50
☐	Heisse Beeren mit Vanilleeis und Rahm	Fr.14.50
☐	Rotweinzwetschgen mit Zimtglacè und Rahm (nur im Winter erhältlich)	Fr. 16.50
☐	Karamelköpfli mit Rahm	Fr. 8.50
☐	Schokimousse „Black & White“ auf Vanillespiegel	Fr. 14.50

Die Menüvorschläge sind für Gesellschaften oder Gruppen ab mindestens 20 Personen

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs beraten wir Sie gerne. Selbstverständlich senden wir Ihnen auch gerne unsere komplette Weinkarte um den passenden Wein auszusuchen. Wir möchten uns im Voraus für Ihr Interesse bedanken und würden uns freuen, Sie bei uns im Restaurant als Gast bewirten und begrüssen zu dürfen.

Ihr Rosegteam

Allgemeine Bestimmungen

1. Die genaue Personenzahl muss 2 Tage im Voraus rückbestätigt werden.
2. Die rückbestätigte Personenzahl wird in Rechnung gestellt.
3. Zahlungsmöglichkeiten: Sie können die Rechnung bar, mit Einzahlungsschein oder Kreditkarte begleichen