



Restaurant Alpenrose, Fabrikstrasse 12, CH-8005 Zürich, T 044 431 11 66  
alpenrose@arbeitskette.ch, www.restaurantalpenrose.ch

## Bankettkarte

für Gruppen ab 11 Personen

Wir bitten Sie aus folgendem Angebot Ihr Wunschmenu auszuwählen.

In unserer charmanten Alpenrose setzen wir auf traditionelle Schweizer Küche und Schweizer Weine. In unserem wunderschönen Ambiente wird jeder Besuch zu einer Zeitreise.

Alle Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen und saisonalen Produkten stets frisch zubereitet. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Produkte.

Ein Besuch in unserem Restaurant kommt allen zu Gute. Sie verwöhnen Ihren Gaumen mit unseren Köstlichkeiten und sogleich unterstützen Sie unsere Stiftung, damit wir weiterhin Arbeits- und Ausbildungsplätze für die Integration anbieten können. Ein Gewinn für alle Seiten.

Ihre Alpenrose



# ALPENROSE

Restaurant Alpenrose, Fabrikstrasse 12, CH-8005 Zürich, T 044 431 11 66  
alpenrose@arbeitskette.ch, www.restaurantalpenrose.ch

*Für einen gelungenen Abend*

## *Apérovorschläge*

*Das wo alli gern liänd*

Hausgemachte Schinkengipfeli  
Spinatwähe mit Dallenwiler Ziegenfrischkäse  
Bündner Salsiz dünn geschnitten  
Bunte Gemüsestäbli mit Schnittlauchquark  
Käseflûte  
22.50 pro Pers.

*Für de erschti Hunger*

Dreierlei Blätterteiggebäck  
Käsekuchen  
Tartar auf geröstetem Hausbrot  
16.50 pro Pers.

*Für de vegetarischli Gluscht*

Bunte Gemüsestäbli mit Schnittlauchquark  
Karotten-Apfel Suppe mit Rahm  
Sbrinz Käse Möckli  
16.50 pro Pers.



## Menükorb schlägt

### Alpenrose Klassiker

Bunter Blattsalat mit Grosi's Hausdressing und gerösteten Kernen

\*\*\*

Rösli's Hackbraten mit Bio-Pilzrahmsauce  
Saisonales Gemüse und Spätzli

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladen Mousse mit Doppelrahm

59.50 pro Pers.

### Aus Grossmutter's Küche

Gemüsecrèmesuppe mit Kräutercroutons

\*\*\*

Kabis-Rüebli Salat an Birnelvinaigrette mit Rosmarin-Honigcracker

\*\*\*

Rindsschmorbraten „Suure Mocke“ so wie früher  
mit Schmorgemüse und Kartoffelstock

\*\*\*

Hausgemachtes Irchelchlopfer Bio- Buttermilchglacé  
auf Früchtekompott

75 pro Pers.





Restaurant Alpenrose, Fabrikstrasse 12, CH-8005 Zürich, T 044 431 11 66  
alpenrose@arbeitskette.ch, www.restaurantalpenrose.ch

### *Das Vegane Menu aus dem Garten*

Kartoffel-Lauchsuppe mit karamellisierten Zwiebeln

\*\*\*

Gemischter Gemüsesalat mit Brunnenkresse und gerösteten Kernen

\*\*\*

Gemüseragout mit Schweizer Hülsenfrüchten an Selleriepüree  
mit Baumuss-Rosmarin-Cracker

\*\*\*

Apfelsorbet auf saisonalem Früchtekompott

69 pro Pers.

### *Für besondere Tage mit Genuss*

Ochschwanzsuppe mit geröstetem Markbein

\*\*\*

Sellerie Apfelsalat mit Baumüssen

\*\*\*

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo an Honigsenf auf knusprigem Hausbrot

\*\*\*

Zarter Kalbsschulterbraten an Sauce Béarnaise  
Saisonales Gemüse und Kartoffelspalten

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse  
mit Doppelrahm und gebrannten Mandeln

97 pro Pers.

### *Schlemmen*

Prättigauer Hochzeitssuppe mit Speckwürfeli

\*\*\*

Salat von der gebackenen Rande an Kräutervinaigrette  
mit Dallenwiler Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Hausgeräuchtes Bachser Bio-Forellenfilet an Essiggurken-Mayonnaise

\*\*\*

Schweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Estragonbutter  
Saisonales Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

107 pro Pers.

## *Von der Wiese*

Klare Gemüsebouillon mit Fideli

\*\*\*

Alpsteiner Ribelmaispoularde an Rosmarinjus  
Saisonales Gemüse und gemischter Salat

\*\*\*

Griesschöpfli mit Früchtesauce

58 pro Pers.

## *Die Forelle in zwei Akten*

1. Akt Tartar von der geräuchten Forelle auf geröstetem Hausbrot  
mit Salatbouquet

\*\*\*

2. Akt Ganze Forelle aus dem Ofen gefüllt mit Gartenkräutern und Zitrone  
mit saisonalem Gemüse und Pilavreis

\*\*\*

Zürcher Triäftschnitte mit Weissweinschaum

67 pro Pers.

