

Speisekarte

Suppen

Tagessuppe Fr.8.50 
serviert mit hausgemachtem Brot



Salate

Salatschüssel mit grünem Blattsalat Fr.7.- 

Salatschüssel drunter und drüber Fr.10.- 
bunt gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Hausdressing

Bunt gemischter Blattsalat mit Trockenfleisch „Us am Avers“ – Fr. 18.50

Bunt gemischter Blattsalat trifft auf würziges Trockenfleisch aus dem Avers – darunter feine Geiss-Salsiz aus Ausserferrera und aromatischer Bündner Bio-Bergkäse.

Dazu unser hausgemachtes Dressing und frisches Brot aus eigener Backstube.
Ein Teller voller Berggeschmack.

Kalte Vorspeisen / Apero

Portion Trockenfleisch „Us am Avers“ Fr.14.-
50gr. serviert mit unserem hausgemachtem Brot und Butter

Geiss Salsiz aus Ausserferrera Fr.13.-
100gr. zum selber schneiden mit hausgemachtem Brot

Portion Bündner Bio Bergkäse Fr.13.- 
100gr. serviert hausgemachtem Brot und Butter



Unser Tatar “Mountain Pass”

soll an die Zeiten erinnern, als exotische Gewürze vor allem über die Bergpässe in die Schweiz gelangten.

Dazu servieren wir unser hausgemachtes Brot und Butter

Tatar vom Rind klein Fr.19.- / gross Fr.29.50

Olivenöl, Piment, Rauchpaprika, Yuzu, Koriander, begleitet von Alpen-Chili Mayo und eingelegten roten Zwiebeln

Hauptspeisen

DER Beef Burger – Fr. 27.–

180g bestes Rindfleisch vom Berghof Stoffel in Campsut im Avers

Bio-Bergkäse aus der Sennerei Splügen, Krautsalat und eingelegten roten Zwiebeln.

Serviert im ofenfrischem hausgemachtem Brot und mit Pommes frites.

Vegetarischer Burger mit knuspriger Aubergine Fr.27.- 

Krautsalat, Bündner BIO Bergkäse, eingelegte rote Zwiebeln

hausgemachtes Brot und Pommes frites

Panierte Schweinsschnitzel – Fr. 27.50

Zartes Schweinsschnitzel, paniert mit unseren hausgemachten Brotbrösmeli

Dazu servieren wir knusprige Pommes frites oder einen bunt gemischten Salat

DER Klassiker – Entrecôte Café de Paris (200 g) – Fr. 45.–

Zartes Entrecôte vom Weiderind, serviert mit unserer hausgemachten Café-de-Paris-Sauce – aromatisch und unverwechselbar.

Dazu gibt es Pommes frites und marktfrisches Gemüse. Ein echter Klassiker für Geniesser.

“Es hed solangs hed”

En Guete!

Für unsere Kleinen

Hausgemachte Chicken Nuggets Fr.15.-
mit Pommes frites und Ketchup

1 Wienerli mit Pommes frites Fr.9.50
und Ketchup

Pasta mit Käserahmsauce Fr.9.50

Portion Pommes frites Fr.8.-

Coupe Smarties Fr.5.50
1 Kugel Vanilleglace mit Smarties

Himbeersirup ist für unseren kleine Gäste gratis



wussten sie schon...

Alle Gerichte aus unserer Landküche sind wenn immer möglich mit biologischen saisonalen und lokalen Zutaten zubereitet.

Wir kochen mit Schweizer Fleisch und Fisch, warum?
Wir kennen nichts anderes...:)

Hie und da schleichen sich ein paar Kräuter oder Gewürze in die Küche ein, die sind dann von ganz weit weg...

Unser hausgemachtes Brot ist von Hand gefaltet, mit natürlicher Teiglockerung und langer Teigreife. Fantastisch im Geschmack und lange frisch garantiert! In unserer Mini Bäckerei können Sie dies für zu Hause kaufen.

Apropos Mini Bäckerei....es gibt da auch Produkte aus der Region und Souvenirs

In unserem Haus erwarten euch drei gemütliche Hotelzimmer mit eigener Dusche/WC sowie zwei charmante Zimmer mit Etagenbad für alle, die's einfach und herzlich mögen.

Ideal zum Ausspannen, Wanderschuhe ausziehen und einfach mal die Berge wirken lassen.

Wer sind wir überhaupt? Darf ich vorstellen...Gabi und Christian Hefti.
Ein Berner Oberländer und eine Luzernerin im schönen Bündnerland.
Mit viel Herz, regionalen Produkten und echter Gastfreundschaft verwöhnen wir euch gern.

Lust auf mehr Alpenrose?

Folgt uns auf Instagram: [@alpenrose.innerferrera](https://www.instagram.com/alpenrose.innerferrera)

oder auf Facebook: [alpenroseferrera](https://www.facebook.com/alpenroseferrera)

Ein Blick hinter die Kulissen, aktuelle Menüs, Bergmomente und alles, was bei uns sonst noch so brutzelt, duftet und lacht. 🌿📷

Unsere Preise sind alle in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MWST

Schön, seid Ihr da!

Gabi und Christian

