

Sapori della Valposchiavo

Primi piatti / Vorspeisen

Molla l'osso! Il midollo dello stinco di bue della Valposchiavo gratinato con la mollica di pane e le erbette di Le Prese 15.00
Rindsmarkt im Ofen gegart mit Brotwürfelchen und Kräutern aus Le Prese

Antipasto misto della Valposchiavo con il formaggio Bio di San Carlo 21.00
Kalte Puschlaverplatte mit Biokäse aus San Carlo

Prosciutto crudo di Brusio con il melone 16.00
Rohschinken aus Brusio mit Melone

Antipasto di pesce "La Romantica" 21.00
Fischvorspeiseteller „La Romantica“

Tartare di manzo al coltello, profumata al liquore a vostro piacere
Rinds Tartare mit Messer geschnitten, aromatisiert mit Liquor nach ihrem Geschmack

Antipasto / Vorspeisen 80gr. 19.00
Porzione / Portion 180gr. 36.00

Filetto di trota marinato in Carpione 14.00
Mariniertes Forellenfilet in carpione

Robespierre tiepida di manzo con gli asparagi 18.00
Lauwarme Rindsfilet Scheiben auf Spargeln

Zuppe fatte in casa / Hausgemachte Suppen

Minestra di ortiche con la bruschetta di pane di segale al pomodoro 13.00
Brennnessel Cremesuppe mit Tomaten Bruschetta aus Brasciadella Brot

Ricco minestrone al pomodoro con i crostoni di pane e formaggio gratinato 12.00
Reiche Minestrone mit Brotwürfelchen und Parmesan überbacken

Zuppa di orzo dei Grigioni con la bresaola e lo speck a cubetti 12.00
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch und Speck

Paste fatte in casa / Hausgemachte Teigwaren

<i>Capunett della nonna</i> „Capunett“Puschlaver Spinatspätzli an Käse	16.00	22.00
<i>Pizzoccheri alla Poschiavina</i> Puschlaver Pizzoccheri	16.00	22.00
<i>Spaghetti del molino di Poschiavo al pomodoro e basilico (20min.)</i> Spaghetti aus der Mühle in Poschiavo an Tomaten und Basilikum (20 Min.)	15.00	21.00
<i>Gnocchi di Saraceno Bio Valposchiavo con lo speck e formaggio della Valle assaggio di salumi della casa</i> Hausgemachte Gnocchi mit Buchweizenmehl aus dem Valposchiavo mit Käse und Speck, dazu eine degustation von Kalte Fleisch Spezialitäten	19.00	25.00

Fisch / Pesce

<i>Gamberoni giganti alla griglia, spadellati con lo zenzero, limone ed erbetta</i> Riesengarnelen vom Grill, mit Ingwer, Zitrone und Kräutern verfeinert	35.00
<i>Fritto misto di pesce di lago in pastella di birra (Luccio, zander, trota, salmerino e pesce persico) Insalate verdi oppure patte bollite o patate fritte, Salsa tartara</i> Seefisch Knusperli im Bierteig (Hecht, Zander, Forelle, Saibling und Egli) mit grüner Salatbouquet, oder Salzkartoffeln oder Pommes Frites	32.00

Piatti vegetariani / Vegetarische Gerichte

<i>Mozzarella in carrozza con insalata o verdure</i> Gebackenes Mozzarella Toast mit Salaten oder Gemüse	18.00
<i>Polenta con formaggio ed uovo e la salsa ai funghi porcini</i> Polenta mit Käse und Ei und einer Steinpilzsauce	18.00
<i>Piccata di verdure con il risotto alla Milanese</i> Gemüse Piccata in Ei und Parmesan gebacken mit Steinpilz Risotto	24.00

Piatti principali / Hauptspeisen

<i>Paillard di vitellone Bio "Naturabeef" alla griglia, con il burro alle erbe</i> Bio «Kalbsfresser Natura Beef» Paillard vom Grill mit Kräuterbutter	33.00
<i>Scaloppina di vitellone Bio „Naturabeef“ ai funghi porcini e Grappa di Brusio</i> Bio Kalbsfräser Schnitzel, mit Steinpilzen und einer Grappasauce aus Brusio	33.00
<i>Tagliata corpacciata di filetto di manzo alla griglia con parmigiano e rucola</i> Geschnittenes Rindsfilet Carpaccio vom Grill mit Parmesan Spähen und Rucola Salat	35.00
<i>Cubetti di Filetto di manzo Stroganoff</i> Rindsfilet Würfelchen Stroganoff	35.00
<i>Fegato di vitellone Bio „Natura beef“ alla veneziana, con la salvia</i> Geschnetzelte „Natura Beef“ Kalbsleber Venezianischer Art mit Salbei	33.00
<i>Trippa alla Milanese con le patate bollite</i> Kutteln Mailänder Art mit Tomaten und Salzkartoffeln	28.00
<i>Ossobuco "Natura Beef" 100% Valposchiavo in salsa Gremolata</i> Kalbs Ossobuco 100% Valposchiavo, in Sauce Gremolata	28.00
 <i>Contorni / Beilagen</i>	
Patatine Fritte / Pommes Frites	5.00
Verdure fresche al burro / Frisches Gemüse an Butter	8.00
Patate al vapore / Salzkartoffeln	5.00
Crochette di Patate / Kartoffelkroketten	8.00
Risotto allo zafferano e funghi porcini / Saffran Risotto mit Steinpilzen	8.00
Tagliatelle fatte in casa / Hausgemachte Nudeln	5.00

MwSt. 7.7% Inkl.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Fleischherkunft:

Naturabeef Kalb:

Fattoria Pedretti in Viano

Azienda agricola Isepponi al Canton

Natura-Beef steht für Fleisch von zehn Monate alten Kälbern. Die Kälber bleiben im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern zusammen. Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf ist Voraussetzung. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden auf extensive Weise. Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu.

“Bio” Rindsfleisch: 19 Monat junges Rinds

Azienda Agricola Fratelli Cortesi, Cologna

Kalbsleber:

Ausschliessend aus Naturabeef Kälber aus dem Valposchiavo die im Schlachthof Branchi in Brusio geschlachtet wurden.

Rindsmarkbein:

Ausschliessend aus Rinder aus dem Valposchiavo die im Schlachthof Branchi in Brusio geschlachtet wurden.

Rindsfleisch: Schweiz, Uruguay, Südamerika*

Kann mit hormonellen leistungsfördernd erzeugt worden sein, und/oder kann mit nicht hormonellen leistungsfördernd wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Schweinefleisch : Schweiz



100% Valposchiavo

Wir verpflichten uns 4 Gerichte auf der Speisekarte zu haben die 100% aus den Valposchiavo stammen.



Ossobuco / Trippa / Fegato Vitellone / Molla l'osso / Carne Vitellone / Salumi e formaggi della Valposchiavo / Zuppa d'ortiche