



DELIZIE AUTUNNALI E DI SELVAGGINA

HERBST- UND WILD-DELIKATESSEN

croce**bianca**
★ ★ ★

www.croce-bianca.ch
relax@croce-bianca.ch
+41 81 844 01 44

Fam. Zanolari
CH - 7742 Poschiavo



TEMPO DI SPECIALITÀ AUTUNNALI IN VALPOSCHIAVO *HERBSTLICHE GENUSSMOMENTE IN DER VALPOSCHIAVO*

Con l'arrivo dell'autunno, la Valposchiavo si veste di colori suggestivi e l'atmosfera si fa più intima. A tavola, la stagione si esprime nei suoi sapori più autentici, con specialità autunnali e piatti di selvaggina, accompagnati da pregiati vini.

Wenn der Herbst die Valposchiavo in warme, stimmungsvolle Farben hüllt, zeigt sich das Tal von seiner schönsten Seite. Feine Herbstspezialitäten und Wildgerichte, begleitet von erlesenen Weinen, laden dazu ein, die authentischen Aromen dieser Jahreszeit zu entdecken.

La famiglia Zanolari Vi dà il benvenuto e Vi augura buon appetito

Die Familie Zanolari heisst Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen guten Appetit

Menu degustativo di selvaggina (solo la sera)

Wild-Degustations-Menü (nur abends)

Bouquet d'insalata con bresaola di cervo, salametti di cervo, salametto di camoscio e tiepidi *sciatt

*formaggio giovane dell'alpe in mantello di farina di grano saraceno e fritti

*Salat-Bouquet mit Hirschtrockenfleisch, Hirsch-Salametti, Gems-Salametti und lauwarmen *Sciatt*

**Frittierte Jung-Bergkäse-Kugel im Buchweizenmantel*

Crema di castagne con schiuma al parmigiano e ginepro

Sämige Kastanien-Cremesuppe mit Wacholderbeeren-Parmesan-Schaum

Tübétt rigai da fürment (100% BIO Valposchiavo / penne rigate di frumento) con porro, salsiccia di cervo e formaggio d'alpe

Weizen-Tübétt (100% BIO Valposchiavo / Pasta) mit Lauch, Hirsch-Lüganighetta und Bergkäse

Tenere scaloppine di capriolo in crosta di pane di segale con salsa al Gorgonzola, gnocchetti al burro (spätzli), cavolini di Bruxelles e cavoli rossi

Im Roggenbrotmantel rosa gebratene Rehschnitzeln mit feiner Gorgonzola-Sauce, Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut

Sinfonia di dolci autunnali "Croce Bianca"

Herbstliche Süssspeise-Symphonie „Croce Bianca“

CHF 78.00 a persona / minimo 2 persone

CHF 78.00 pro Person / mindestens 2 Personen



croce**bianca**

Antipasti - Vorspeisen

Crema di castagne con schiuma al parmigiano e ginepro CHF 12.50

Sämige Kastanien-Cremesuppe mit Wacholderbeeren-Parmesan-Schaum

Carpaccio di carne secca di cervo "maison" CHF 22.00

con funghi porcini marinati e scaglie di parmigiano

Hirschtrockenfleisch-Carpaccio „maison“

mit marinierten Steinpilzen und Parmesanscheiben

Bouquet d'insalata con bresaola di cervo, salametti di cervo, salametto CHF 19.00

di camoscio e tiepidi *sciatt

*formaggio giovane dell'alpe in mantello di farina di grano saraceno e fritti

Salat-Bouquet mit Hirschtrockenfleisch, Hirsch-Salametti, Gams-Salametti

*und lauwarmen *Sciatt*

**Frittierte Jung-Bergkäse-Kugel im Buchweizenmantel*

Insalata di soncino con tiepida carne di capriolo al tartufo nero e uva CHF 22.00

Nüssli-Salat mit lauwarmem Rehfleisch an Trüffel-Sauce und Trauben

Cannelloni - Gnocchi - Pasta

Cannelloni di selvaggina gratinate al forno con formaggio CHF 24.00

"Brie 100% BIO Valposchiavo"

Mit Wildfleisch gefüllte Cannelloni, mit Käse "Brie 100% BIO Valposchiavo"

im Ofen gratiniert

Gnocchetti di patate alla panna ● CHF 24.00

con castagne e mirtilli rossi

● CHF 18.00

Kartoffel-Gnocchi an feiner Rahm-Sauce mit Kastanien und Preiselbeeren

Tübét rigai da fürment (100% BIO Valposchiavo / penne rigate di frumento) CHF 28.00

con porro, salsiccia di cervo e formaggio di montagna

Weizen-Tübét (100% BIO Valposchiavo / Pasta) mit Lauch, Hirsch-Lüganighetta

und Bergkäse



Piatti principali - *Hauptspeisen*

Salmi di cervo al vino di Valtellina Sforzato
con gnocchetti di farina e uova (spätzli),
cavoli rossi e cavolini di Bruxelles

CHF 36.00

*Hirschpfeffer an Valtellina Sforzato-Wein
mit Butter-Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl*

Tenero sminuzzato di capriolo alla panna e funghi porcini
con patate arrostiti (Rösti)

CHF 36.00

*Zartes Rehgeschnetzeltes an feiner Wild-Rahm-Sauce
und Steinpilzen mit knuspriger Rösti*

Tenera tagliata di filetto di cervo "Patron"
Polenta "Taragna", cavoli rossi e cavolini di Bruxelles

CHF 44.00

*Zart gebratene Hirschfilet-Tagliata „Patron“
„Taragna“-Polenta, Rotkraut und Rosenkohl*

Tenere scaloppine di capriolo in crosta di pane di segale
con salsa al Gorgonzola, gnocchetti al burro (spätzli),
cavolini di Bruxelles e cavoli rossi

CHF 38.00

**Im Roggenbrotmantel rosa gebratene Rehschnitzeln
mit feiner Gorgonzola-Sauce, Butter-Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut*

Sella di capriolo "Croce Bianca"
con salsa ai funghi porcini
accompagnati con gnocchetti al burro (spätzli),
cavolini di Bruxelles e crauti rossi

CHF 54.00 a persona
(minimo 2 persone)

*Rehrücken "Croce Bianca"
mit Steinpilz-Rahm-Sauce begleitet von Butter-Spätzli,
mit Rosenkohl und Rotkraut*

Specialità ai funghi - *Mit Valposchiavo-Steinpilzen*

Bouquet d'insalata con bruschette ai funghi porcini della Valposchiavo
Salat-Bouquet mit Puschlaver Steinpilz-Bruschetten

CHF 18.00

Risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati della Valposchiavo
Safran-Risotto mit Puschlaver gedünsteten Steinpilzen

CHF 28.00

Dolci - Nachspeisen

Rinfrescante sorbetto d'uva CHF 11.00
con liquore casalingo "Parmognulin" (prugnolo)

*Erfrischendes Trauben-Sorbet
mit "Parmognulin" (Schwarzdorn-Likör)*

Tiepide *prugne profumate al Maraschino CHF 11.50
con gelato alle erbe

*Lauwarme *Zwetschgen
mit Maraschino parfümiert und Kräuter-Glace*

* 100% BIO Valposchiavo

Tortino di castagne "Croce Bianca" (senza farina) CHF 12.00
con panna montata e gelato alla cannella

*Kastanien-Küchlein „Croce Bianca“ (ohne Mehl)
mit Schlagrahm und Zimt-Glace*

Vermicelli di castagne con gelato al fior di latte e panna montata CHF 12.50

Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm und Fior di Latte-Glace

Torta di formaggio (Cheesecake) con mirtilli di bosco CHF 12.00

Käse-Kuchen (Cheese-Cake) mit Waldheidelbeeren

Sinfonia di dolci "Croce Bianca" CHF 16.00

Süssspeise-Symphonie „Croce Bianca“

I dolci non ingrassano, formano!

Süßes macht nicht dick, es formt!



croce**bianca**