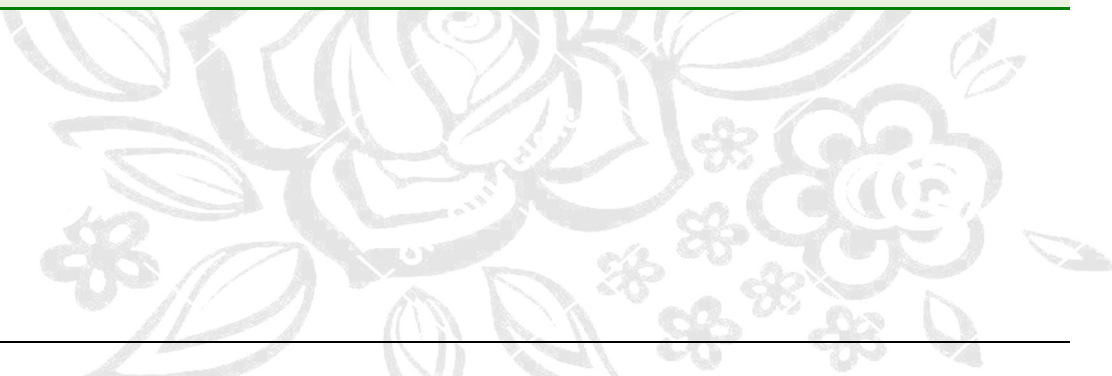




# DELIZIE DI SELVAGGINA

## *WILD - DELIKATESSEN*



BEST 3 STAR HOTELS  
of Switzerland

GILDA  
Restaurants



crocebianca  
ALBERGO - RISTORANTE ★ ★ ★

Tel +41 81 844 01 44 ■ Fax +41 81 844 12 70  
www.croce-bianca.ch ■ relax@croce-bianca.ch  
Fam.Zanolari ■ CH-7742Poschiavo

## Menu degustativo di selvaggina (solo la sera)

### *Wild-Degustationsmenü (nur abends)*

Carpaccio di carne secca di cervo "maison"  
...con funghi porcini marinati e scaglie di parmigiano

*Hirschtrockenfleisch-Carpaccio „maison“  
...mit marinierten Steinpilzen und Parmesanscheiben*



Crema di castagne con schiuma al parmigiano e ginepro

*Sämige Kastanien-Cremesuppe mit  
Wacholderbeeren-Parmesan-Schaum*



Malfatti (gnocchetti di pane, farina e uova) al tartufo nero e noci

*Malfatti (Brot-Eier-Gnocchi)  
an feiner Schwarz-Trüffel-Sauce mit Baumnüssen*



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 dolce autunnali

- Budino di castagne con salsa allo yogurt e rosa canina
- Rinfrescante sorbetto d'uva con mirilli di bosco  
alla Grappa Nebbiolo di Valtellina
- Tortino di castagne "Croce Bianca"

*Herbstliche Süßspeisen-Symphonie*

- *Maroni-Pudding mit Joghurt-Hagebutten-Sauce*
- *Erfrischendes Trauben-Sorbet mit  
Waldheidelbeeren an Valtellina Nebbiolo-Grappa*
- *Kastanien-Küchlein „Croce Bianca“*

CHF 74.00 a persona / minimo 2 persone



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

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

## Antipasti - Vorspeisen

Bouquet d'insalata e sedano rapa con mele, accompagnato con tiepidi *Chisciöi al salametto di camoscio *formaggio in mantello di farina di grano saraceno e rosolati in padella	CHF 16.00
<i>Salat-Bouquet und Sellerie-Apfel-Salat mit lauwarmen *Gems-Chisciöi *gebratene Buchweizen-Käse-Küchlein mit Gems-Salsiz</i>	
Crema di castagne con schiuma al parmigiano e ginepro	CHF 11.50
<i>Sämige Kastanien-Cremesuppe mit Wacholderbeeren-Parmesan-Schaum</i>	
Carpaccio di carne secca di cervo "maison" ...con funghi porcini marinati e scaglie di parmigiano	CHF 20.00
<i>Hirschtrockenfleisch-Carpaccio „maison“ ...mit marinierten Steinpilzen und Parmesanscheiben</i>	
Insalata di soncino con tiepida carne di cervo al tartufo nero e uva	CHF 18.00
<i>Nüssli-Salat mit lauwarmem Hirschfleisch an Trüffel-Sauce mit Trauben</i>	
Delicatezze di selvaggina Carne secca di cervo carpacciata, salametto di cervo, formaggini Palü e tiepido *Chisciöl di camoscio *tortini di farina di grano saraceno, formaggio e salametto di camoscio rosolati in padella	CHF 22.00
<i>Wild-Delikatessen Hirschtrockenfleisch-Carpaccio, Hirsch-Salsiz, Palü-Frischkäse und lauwarmer *Gems-Chisciöl *gebratene Buchweizen-Käse-Küchlein mit Gems-Salsiz</i>	

## Gnocchi - Risotto - Tagliolini

Gnocchetti di patate alla panna con castagne caramellate e funghi porcini	● CHF 24.00 ● CHF 16.00
<i>Kartoffel-Gnocchi an feiner Rahm-Sauce mit karamellisierten Kastanien und Steinpilzen</i>	
Rösti "Deluxe" Patate Rösti con formaggio, uova al tegamino, crauti rossi, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate e frutta	CHF 22.00
<i>Rösti "Deluxe" Kartoffel-Rösti mit Käse, Spiegelei, Rotkraut, Rosenkohl, karamellierte Kastanien und Früchte</i>	
Malfatti (gnocchetti di pane, farina e uova) al tartufo nero e noci	CHF 22.00
<i>Malfatti (Brot-Eier-Gnocchi) an feiner Schwarz-Trüffel-Sauce mit Baumnüssen</i>	

## 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 32.00  
*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 38.00  
*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 34.00  
*\* Im Roggenbrot-Mantel, rosa gebratene Rehschnitzeln mit  
feiner Gorgonzola-Sauce, Butterspätzli, Rosenkohl und Rotkraut*

---

Sella di capriolo "Croce Bianca"  
con salsa ai funghi porcini  
CHF 49.00 a persona  
(minimo 2 persone)  
accompagnati con gnocchetti al burro (spätzli),  
cavolini di Bruxelles e crauti rossi  
*Rehrücken "Croce Bianca"  
mit Steinpilz-Rahm-Sauce begleitet von  
Butterspätzli, mit Rosenkohl und Rotkraut*

Tutte le pietanze sono servite con frutta e marroni glassati  
*Alle Gerichte werden mit Früchten und glasierten Maronen serviert*



## Dolci – Nachspeisen

---

Budino di castagne con salsa allo yogurt e rosa canina <i>Maroni-Pudding mit Joghurt-Hagebutten-Sauce</i>	CHF 11.00
Rinfrescante sorbetto d'uva con piccoli mirtilli di bosco alla Grappa Nebbiolo di Valtellina <i>Erfrischendes Trauben-Sorbet mit kleinen Wald-Heidelbeeren an Valtellina Nebbiolo-Grappa</i>	CHF 12.00
Semifreddo alle mandorle con salsa allo yoghurt <i>Mandeln-Halbgefrorenes mit Joghurt-Sauce</i>	CHF 11.00
Tortino di castagne "Croce Bianca" (senza farina) con panna montata e gelato alla cannella <i>Kastanien-Küchlein „Croce Bianca“ (ohne Mehl) mit Schlagrahm und Zimt-Glace</i>	CHF 12.00
Vermicelli di castagne con gelato al fior di latte e panna montata <i>Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm und Fior di Latte-Glace</i>	CHF 11.00

---



I dolci non ingrassano, formano !

*Süßes macht nicht dick, es formt !*