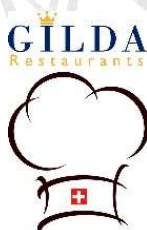




DELIZIE AUTUNNALI E DI SELVAGGINA

HERBST- UND WILD-DELIKATESSEN

2025



croce**bianca**
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-7742 Poschiavo

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*



Gustoso risotto al mascarpone, *more e pinoli

*Mascarpone-Risotto mit *Brombeeren und Pinienkernen*

*100% BIO Valposchiavo



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



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

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, CHF 19.00

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*

Insalata di soncino con CHF 22.00

tiepida carne di filetto di cervo al tartufo nero e uva

Nüssli-Salat mit lauwarmem Hirschfiletfleisch an

Trüffel-Sauce mit Trauben



Crespelle - Gnocchi - Risotto

Crespelle di saraceno al radicchio rosso e castagne, CHF 24.00

gratinate al forno con formaggio di montagna

*Mit Radicchio Rosso und Kastanien gefüllte Buchweizen-Pfannkuchlein,
mit Bergkäse im Ofen gratiniert*

Gnocchetti di patate alla panna con ● CHF 24.00

funghi porcini e mirtilli rossi

● CHF 18.00

Kartoffel-Gnocchi an feiner Rahm-Sauce mit

Steinpilzen und Preiselbeeren

Gustoso risotto al mascarpone, *more e pinoli CHF 24.00

*Mascarpone-Risotto mit *Brombeeren und Pinienkernen*

*100%BIO Valposchiavo

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 CHF 36.00
con patate arrostiti (Rösti)

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

Tenera tagliata di filetto di cervo "Patron" CHF 42.00
Polenta "Taragna", cavoli rossi e cavolini di Bruxelles

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

Tenere scaloppine di capriolo in crosta di pane di segale CHF 38.00
con salsa al Gorgonzola, gnocchetti al burro (spätzli),
cavolini di Bruxelles e cavoli rossi

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

Sella di capriolo "Croce Bianca" CHF 54.00 a persona
con salsa ai funghi porcini (minimo 2 persone)
accompagnati con gnocchetti al burro (spätzli),
cavolini di Bruxelles e crauti rossi

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

Rinfrescante sorbetto d'uva con mirtilli di bosco alla grappa Nebbiolo	CHF 12.50
---	-----------

*Erfrischendes Trauben-Sorbet mit
Wald-Heidelbeeren an Nebbiolo-Grappa*

Semifreddo alle mandorle con salsa allo yoghurt	CHF 11.50
---	-----------

Mandeln-Halbgefrorenes mit Yoghurt-Sauce

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

*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

Dolcetivo / Gelato alle erbe di montagna con "Amaro di Poschiavo Riserva & Parmognulin & Bündner Röteli"	CHF 14.00
---	-----------

*Dolcetivo / Bergkräuter-Glace mit
"Amaro di Poschiavo Riserva & Parmognulin & Bündner Röteli"*

Sinfonia di dolci "Croce Bianca"	CHF 16.00
----------------------------------	-----------

Süssspeise-Symphonie „Croce Bianca“



I dolci non ingrassano, formano !

Süsses macht nicht dick, es formt !