



---

# La nostra cucina

## *Unsere Küche*

---



# Menu degustativo Poschiavino

## *Puschlaver Degustations-Menu*



---

### **Carpaccio “maison” e tiepido Chisciöl**

Sottili fette di bresaola di manzo con funghi marinati e scaglie di Parmigiano, accompagnato con tiepido \*Chisciöl \*(formaggio in mantello di saraceno)

### ***Carpaccio „maison“ mit lauwarmem Chisciöl***

*Dünn geschnittene Rindstrockenfleisch-Scheiben mit eingemachten Waldpilzen und Parmesanscheiben, dazu lauwarmes \*Chisciöl \*(Käse im Buchweizenmantel)*

---

### **Zuppa d'orzo profumata all'erba orsina del Palü**

*Gerstensuppe mit Palü-Bärlauch parfümiert*

---

### **Pizzoccheri alla Poschiavina**

Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia

### ***Puschlaver Pizzoccheri***

*Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter*

---

### **Tenere costole d'agnello rosolate in padella al rosmarino**

### **\*Capunet Poschiavini e carote glassate**

\*Gnocchetti di spinaci e pane con formaggio, burro e cipolle

### ***Zart und rosa gebratene Lammkoteletts an Rosmarinbutter***

### ***Puschlaver \*Capunet und Butterkarotten***

*\*Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Zwiebeln und Butter*

---

### **Pan ciuc con Sciümüdin, nus e mèl**

Tiepido pane al vino rosso con giovane, saporita formaggella BIO Valposchiavo e miele di montagna

*Lauwarmes Rotweinbrot mit jungem, schmackhaftem Vollfettkäse und Berghonig*

---

### **Rinfrescante sorbetto al \*Parmognulin**

\*Liquore al prugnolo casalingo

### ***Erfrischendes, fruchtiges Sorbet mit \*Parmognulin***

*\*hausgemachtes Schwarzdornlikör*



**CHF 74.00 per persona (min. 2 persone)**

***CHF 74.00 pro Person (Min. 2 Personen)***

## Primi piatti ■ Vorspeisen

<b>Bresaola carpacciata "maison"</b>	1/2 ☐ CHF 14.50 1/1 ● CHF 19.50
Sottili fette di bresaola di manzo con funghi marinati, scaglie di parmigiano reggiano e pinoli	
<i>Bresaola-Carpaccio "maison"</i> <i>Dünn geschnittene Rindstrockenfleischscheiben mit eingemachten Steinpilzen, Parmigiano Reggiano und Pinienkernen</i>	
<b>Tiepide verdure grigliate e marinate all'extra vergine d'oliva, aceto balsamico e pomodorini Cherry</b>	CHF 14.00
<i>Lauwarme, grillierte Gemüse mit Extra Vergne Olivenöl, Balsamico-Essig und Cherry-Tomaten mariniert</i>	
<b>Salmone scozzese affumicato con salsa alla senape di Digione e bruschette di pane di segale</b>	CHF 18.00
<i>Schottischer, geräucherter Lachs mit Dijonsenf-Sauce und Roggenbrot-Bruschetten</i>	
<b>Piatto d'affettati "Raetia"</b>	1/2 ☐ CHF 14.50 1/1 ● CHF 19.50
(Bresaola di manzo, prosciutto crudo, coppa, salame, mortadella e formaggio)	
<i>Aufschnittteller „Raetia“</i> <i>(Bresaola, Rohschinken, Coppa, Salami, Mortadella und Bergkäse)</i>	
<b>*Chisciöi su letto d'insalata verde e prosciutto crudo della Valposchiavo</b>	CHF 15.00
*Frittelle di grano saraceno rosolate in padella con ripieno al formaggio su letto d'insalata verde e accompagnate da prosciutto crudo Poschiavino	
<i>*Chisciöi auf grünem Salatbett mit Puschlaver Rohschinken</i> <i>*Mit Käse gefüllte, gebratene Buchweizenküchlein auf grünem Salatbett, dazu Puschlaver Rohschinken</i>	



## Zuppe ■ Suppen

<b>Minestrone casalingo in brodo di verdura con pasta "Molino di Poschiavo"</b>	CHF 9.00
<i>Gemüsesuppe mit Puschlaver Pasta-Einlage</i>	
<b>Minestra d'orzo profumata all'aglio orsino del "Palü"</b>	CHF 9.50
<i>Gerstensuppe mit Palü-Bärlauch</i>	
<b>Delicata crema al vino Chardonnay con crostini di pane di segale</b>	CHF 11.00
<i>Sämige Chardonnay-Cremesuppe mit Roggenbrot-Würfeln</i>	
<b>Vellutata agli scampi profumata al brandy con sfogliatina al sesamo</b>	CHF 12.50
<i>Scampi-Cremesuppe mit Brandy parfümiert und Sasam-Stäbchen</i>	

## Insalate ■ Salate

**Bouquet d'insalata verde** CHF 8.50

...con salsa speciale della casa (IT), salsa cremosa (FR) oppure salsa all'aceto balsamico

*Grüner Salat*

...an spezieller Haus-Sauce (IT), kremiger Sauce (FR) oder Balsamico-Sauce

**Insalata mista** CHF 9.50

...con salsa speciale della casa (IT), salsa cremosa (FR) oppure salsa all'aceto balsamico

*Gemischter Salat*

...an spezieller Haus-Sauce (IT), Kremiger Sauce (FR) oder Balsamico-Sauce

**Insalata Caprese** CHF 8.50

Saporiti pomodori con gustosa mozzarella "cuore" e salsa all'extra vergine d'oliva e aceto balsamico

● CHF 11.00

*Caprese-Salat*

*Schmackhafte Tomaten mit Mozzarella „cuore“ an Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig*

**Insalata verde "Cesare" con pancetta rosolata,** CHF 12.00

**crostini di pane e scaglie di parmigiano**

*Grüner Salat "Cesare" mit gebratenem Speck, Brotwürfeln und Parmesan-Scheiben*

**Bouquet d'insalata con cocktail di gamberetti e mele** CHF 14.00

*Salat-Bouquet mit Krevetten-Äpfeln-Cocktail*

## Spaghetti "Molino di Poschiavo"



**Pomodoro** (salsa pomodoro e basilico) CHF 14.00

(an feiner Tomaten-Sauce mit Basilikum)

**Arrabbiata** (salsa pomodoro, aglio, olio d'oliva, peperoncino e prezzemolo) CHF 15.00

(Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Petersilie)

**Carbonara** (aglio, pancetta, panna, tuorlo d'uovo e parmigiano) CHF 16.00

(Knoblauch, Speck, Rahm, Eigelb und Parmesan)

**Bolognese** (salsa al ragu di carne di vitellone 100% Valposchiavo) CHF 16.00

(an feiner Fleischsauce / 100% Kabsfleisch Valposchiavo)

## Gnocchi ■ Risotti ■ Paste

**Crespelle di grano saraceno ripiene** CHF 22.00

**di formaggio 100% Valposchiavo e carne secca di manzo**

*Mit Puschlaver BIO-Käse und Bresaol gefüllte Buchweizen-Crêpes, im Ofen gratiniert*

**Gustoso, classico risotto allo zafferano e funghi porcini** CHF 18.00

*Schmackhaftes, klassisches Safranrisotto mit Steinpilzen*

**Gnocchi di patate fatti in casa al tartufo nero** CHF 18.00

*Kartoffelgnocchi an feiner Schwarztrüffel-Sauce*

## Specialità di Poschiavo - Puschlaver Spezialitäten

**Pizzoccheri con mortadella** CHF 20.00  
Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio, burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella poschiavina - *Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter, begleitet mit Puschlaver Mortadella*

**Capunet con misolta** CHF 20.00  
Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle, accompagnati con salametto poschiavino  
*Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Zwiebeln und Butter, begleitet mit Puschlaver Salametti*

**Taiadin con coppa** CHF 20.00  
Tagliatelle all'uovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle, accompagnati con coppa nostrana  
*Hausgemachte Eiernudeln mit Käse, Kartoffeln, Butter und Zwiebeln, begleitet mit einheimischer Coppa*

**Ris cöncsc con filetto trota in carpione** CHF 20.00  
Riso con verdure, castagne, formaggio, burro e cipolle, accompagnati con con filetto trota in carpione  
*Reis mit Gemüse, Kastanien, Käse, Zwiebeln und Butter, begleitet mit marinierten Forellenfilets*

## Pietanze di carne ■ Fleischgerichten

**Tenero filetto di manzo alla griglia con burro alle erbe aromatiche** CHF 42.00  
oppure **al pepe verde con patatine fritte e verdure di stagione**  
*Zarter, grillierter Rindsfilet mit Kräuterbutter oder an feiner Grünpfeffer-Sauce mit Pommes frites und Saisongemüsen*

**Saltimbocca alla al Marsala con** CHF 30.00  
**risotto allo zafferano & funghi porcini e bouquet di verdure**  
*Saltimbocca an Marsala-Sauce mit Safran-Steinpilz-Risotto und Saisongemüsen*

**Sminuzzato di vitello all'indiana** (salsa al curry) CHF 32.00  
**con banana rosolata e patate "Rösti"**  
*Geschnetzeltes Kalbsfleisch indische Art (Curry-Sauce) mit gebratener Banane und knusprigem Rösti*

**Spiedino di Lüganighetta** (salsiccia) **Poschiavina "Patron" con** CHF 26.00  
**polenta "Taragna" e carote glassate**  
*Spiesschen von Puschlaver Würstchen „Patron“ mit Taragna-Polenta und glasierten Karotten*

**Scaloppine di vitello alla griglia con tiepide verdure grigliate e marinate** CHF 32.00  
*Grillierte Kalbsschnitzel mit lauwarmen, grillierten Gemüsen*

**Cordon bleu "Croce Bianca"** CHF 28.00  
**con bouquet d'insalata mista oppure con patatine fritte**  
*Cordon Bleu "Croce Bianca" mit gemischtem Salat-Bouquet oder Pommes frites*

**Sminuzzato di fegato di vitello con salsa alle cipolle e patate "Rösti"** CHF 28.00  
*Kalbsleber-Geschnetzeltes an feiner Zwiebeln-Sauce mit knusprigem Rösti*

**Tenere costole d'agnello alla griglia con** CHF 32.00  
**Capunet Poschiavini e pomodorini Cherry stufati**  
*Zarte, grillierte Lammkotelettes mit Puschlaver Capunet und gedünsteten Cherry-Tomaten*

**"Chateaubriand" con salsa Béarnaise, patatine fritte** CHF 54.00  
**e ricca guarnizione di verdure (minimo 2 persone)** a persona  
*„Chateaubriand“ mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und reichhaltiger Gemüse garnitur (Minimum 2 Personen)*

## Pietanze di pesce ■ *Fischgerichten*

**Filetti branzino alla mediterranea con patate bollite e verdure** CHF 30.00  
*Gebratene Wolfbarschfilets nach Mediterranischer Art mit Salzkartoffeln und Gemüse*

**Gamberoni "Black Tigers" in agrodolce con riso Basmati** CHF 34.00  
*Riesenkrevetten "Black Tigers" an feiner Süsssauer-Sauce und Basmati-Reis*

## Per i bambini ■ *Für die Kinder*

**Scaloppina di maiale impanata con patatine fritte** CHF 12.00  
*Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites*

**Spaghetti al pomodoro** CHF 8.00  
*Spaghetti an Tomatensauce*



**Tutti i prezzi compresi di 7,7% di IVA**

*Alle Preise inklusiv 7,7% MWST*



## Paese d'origine delle carni ■ *Herkunftsländer des Fleisches*

Manzo/Rind	Svizzera o Argentina/Uruguay/Brasile
Vitello/Kalb	Maiale/Schwein Svizzera
Agnello/Lamm	Svizzera o Nuova Zelanda
Salumi/Fleischwaren	Svizzera o Italia

Carne importata:

Può essere stata prodotta con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per favorire le prestazioni degli animali.

*Import Fleisch: Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*