



# DELIZIE DI SELVAGGINA *WILD - DELIKATESSEN*

2018



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-7742 Poschiavo

## 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*



Capuns di cervo gratinati al forno

*Hirsch-Capuns im Ofen gratiniert*



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*



Budino di castagne con salsa allo yogurt e rosa canina  
**oppure**

Rinfrescante sorbetto d'uva con mirtillo di bosco  
alla Grappa Nebbiolo di Valtellina

*Maroni-Pudding mit Joghurt-Hagebutten-Sauce  
**oder**  
Erfrischendes Trauben-Sorbet mit  
Waldheidelbeeren an Valtellina Nebbiolo-Grappa*

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 con terrina di funghi porcini della Valposchiavo, salsa Cumberland e tiepidi \*Chisciöi CHF 16.00

\*formaggio in mantello di farina di grano saraceno e rosolati in padella

*Salat-Bouquet mit Steinpilz-Terrine (Valposchiavo), Cumberland-Sauce und lauwarmen \*Chisciöi*

*\*gebratene Buchweizen-Käse-Küchleins*

Crema di castagne con schiuma al parmigiano e ginepro CHF 11.50

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

Carpaccio di carne secca di cervo "maison" CHF 19.00  
...con funghi porcini marinati e scaglie di parmigiano

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

Tiepido fagiano e uva al tartufo CHF 18.00  
su letto d'insalata verde

*Lauwarmes Fasanenfleisch mit Trauben an Trüffel-Sauce auf grünem Salatbett*

Delicatezze di selvaggina "per minimo 2 persone" CHF 16.00 a persona  
Carne secca di cervo, salametto di camoscio leggermente affumicato, salametto di cervo, terrina di porcini in mantello di prosciutto crudo e tiepidi \*Chisciöi

\*(formaggio in mantello di farina di saraceno e rosolato in padella)

*Wild-Delikatessen „für mindestens 2 Personen“  
Hirschtrockenfleisch, leicht geräuchertes Gems-Salsiz, Hirsch-Salsiz,  
Steinpilzterrine im Rohschinkenmantel und lauwarme Chisciöi*

*\*(gebratenes Käse mit Hirschtrockenfleisch im Buchweizenmantel)*



## Gnocchi - Risotto - Capuns

Gnocchetti di patate alla panna con castagne caramellate e funghi porcini ● CHF 24.00  
● CHF 16.00

*Kartoffel-Gnocchi an feiner Rahm-Sauce mit karamellisierten Kastanien und Steinpilzen*

Delicato risotto al mascarpone con carne secca di cervo ● CHF 26.00

*Delikates Mascarpone-Risotto mit Hirschtrockenfleisch* ● CHF 18.00

Capuns di cervo gratinati al forno CHF 22.00

*Hirsch-Capuns im Ofen gratiniert*

## Piatti principali – Hauptspeisen

---

Salmi di cervo al vino Sforzato con CHF 32.00  
gnocchetti di farina e uova (spätzli), cavoli rossi e cavolini di Bruxelles

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

---

Tenero sminuzzato di capriolo alla panna e funghi porcini CHF 34.00  
con patate arrostiti (Rösti)

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

---

Lüganighetta di cervo alla moda dello Chef con Polenta "Taragna" CHF 26.00

*Hirsch-Lüganighetta nach Art des Chefs mit „Taragna-Polenta“*

---

Tenere scaloppine di capriolo in crosta di pane di segale CHF 32.00  
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*

---

Saltimbocca di cervo con risotto al mascarpone CHF 32.00

*Hirsch-Saltimbocca mit Mascarpone-Risotto*

---

Sella di capriolo "Croce Bianca" CHF 48.00 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  
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

---

Prugne tiepide profumate al Maraschino con  
gelato alle meringhe e castagne

CHF 10.50

*Mit Maraschino parfümiert, lauwarme Zwetschgen mit  
Meringuen-Marroni-Glace*

---

Budino di castagne con salsa allo yogurt e rosa canina

CHF 11.00

*Maroni-Pudding mit Joghurt-Hagebutten-Sauce*

---

Rinfrescante sorbetto d'uva con mirtilli di bosco  
alla Grappa Nebbiolo di Valtellina

CHF 11.50

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

---

Pere alla Sangria con gelato al Fior di latte

CHF 9.50

*Sangria-Birne mit Fior di Latte-Glace*

---

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

CHF 11.50

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



I dolci non ingrassano, formano !

*Süßes macht nicht dick, es formt !*