

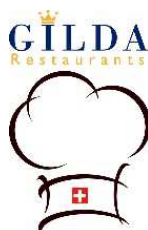


DELIZIE DI SELVAGGINA *WILD - DELIKATESSEN*

2019



BEST 3 STAR HOTELS
of Switzerland



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-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



Ravioli "maison" con ripieno di carne di cervo

al burro e salvia, salsa al cioccolato fondente

Mit Hirschfleisch gefüllte Ravioli „maison“ an

Salbei-Butter und Schokoladen-Sauce



Tenere scaloppine di capriolo in crosta di pane di segale con

salsa al Gorgonzola, gnocchetti al burro (spätzli),

cavolini di Bruxelles 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 mirtilli 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 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 20.00

...con funghi porcini marinati e scaglie di parmigiano

Hirschtrockenfleisch-Carpaccio „maison“

...mit marinierten Steinpilzen und Parmesanscheiben

*Cavolo bianco e *cavolo rosso brasati con *uovo affogato e salsa ai funghi porcini della Valposchiavo

CHF 18.00

*100% BIO Valposchiavo

*Geschmorte *Weiss- und *Rotkabis mit pochiertem *Ei und Steinpilz-Rahm-Sauce (Valposchiavo)*

*100% BIO Valposchiavo

Delicatezze di selvaggina

CHF 22.00

Carne secca di cervo carpacciata, salame di camoscio leggermente affumicato, salame di cervo, terrina di porcini e tiepidi *Chisciöi *(tortini di farina di grano saraceno e formaggio)

Wild-Delikatessen

*Hirschtrockenfleisch-Carpaccio, leicht geräuchertes Gems-Salsiz, Hirsch-Salsiz, Steinpilzterrinen und lauwarme *Chisciöi*

*(Buchweizen-Käse-Küchlein)

Gnocchi - Risotto - Raviolone

Gnocchetti di patate alla panna con

● CHF 24.00

castagne caramellate e funghi porcini

● CHF 16.00

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

Delicato risotto al mascarpone con noci e salame di camoscio

● CHF 26.00

Delikates Mascarpone-Risotto mit Baumnüssen und Gems-Salametti

● CHF 18.00

Ravioli "maison" con ripieno di carne di cervo al burro e salvia, salsa al cioccolato fondente

CHF 22.00

Mit Hirschfleisch gefüllte Ravioli „maison“ an Salbei-Butter und Schokoladen-Sauce

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 arrostate (Rösti)

CHF 34.00

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

Doppia costoletta di camoscio (filetto e controfiletto)
rosolata al burro e rosmarino con
Polenta "Taragna", cavoli rossi e cavolini di Bruxelles

CHF 38.00

*Rosa gebratenes doppeltes Gems-Koteletten-Steak (Filet und Entrecôte)
an Rosmarinbutter mit „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 32.00

** Im Roggenbrot-Mantel, rosa gebratene Rehschnitzeln mit
feiner Gorgonzola-Sauce, 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 48.00 a persona
(minimo 2 persone)

*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

Tiepido strudel di mele & pinoli con salsa alla vaniglia e mele cotogne	CHF 11.50
---	-----------

*Lauwarmes Apfel-Strudel mit Pinienkernen
Vanille-Quitten-Sauce*

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 piccoli alla Grappa Nebbiolo di Valtellina	CHF 12.00
--	-----------

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

Semifreddo ai pistacchi con datteri Deluxe	CHF 11.00
--	-----------

Pistazien-Halbgefrorenes mit Deluxe Datteln

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

Vermicelli di castagne con gelato al fior di latte e panna montata	CHF 11.00
--	-----------

Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm und Fior di Latte-Glace



I dolci non ingrassano, formano !

Süßes macht nicht dick, es formt !