



DELIZIE DI SELVAGGINA

WILD - DELIKATESSEN



BEST 3 STAR HOTELS
of Switzerland

GILDA
Restaurants



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)

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 zucca alla panna e croccanti Amaretti

Kürbiscremesuppe mit knusprigen Amaretti



Taglierini di farina di castagne

al burro nocciola, bresaola di cervo e mirtilli rossi

Kastanien-Taglierini an brauner Butter,

Hirsch-Trockenfleisch und Preiselbeeren



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

Bouquet d'insalata verde, sedano rapa con mele, accompagnato CHF 16.00
con tiepidi *Sciatt, salametti di cervo e pancetta "100% BIO Valposchiavo"

*formaggio giovane dell'alpe in mantello di farina di grano saraceno e fritti

*Grünes Salat-Bouquet, Sellerie-Apfel-Salat mit
lauwarmen *Sciatt, Hirsch-Salsiz und Speck „100% BIO Valposchiavo“
Frittierte Jung-Bergkäse-Kugel im Buchweizenmantel

Crema di castagne con schiuma al parmigiano e ginepro CHF 14.00
& Crema di zucca alla panna e croccanti Amaretti

*Sämige Kastanien-Cremesuppe mit Wacholderbeeren-Parmesan-Schaum
& Kürbiscremesuppe mit knusprigen Amaretti*

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*

Insalata di soncino con CHF 19.00
tiepida carne di cervo al tartufo nero e uva

*Nüssli-Salat mit lauwarmem Hirschfleisch an
Trüffel-Sauce mit Trauben*

Delicatezze di selvaggina CHF 22.00

- Carne secca di cervo carpacciata • salametti di cervo e pancetta "100% BIO Valposchiavo"
- tiepidi Sciatt • insalata di sedano rapa e mele

Wild-Delikatessen
• *Hirschtrockenfleisch-Carpaccio* • *Hirsch-Salsiz* und Speck „100% BIO Valposchiavo“
• *lauwarme Sciatt* • *Sellerie-Apfel-Salat*

Taglierini - Gnocchi - Risotto

Taglierini di farina di castagne CHF 24.00
al burro nocciola, bresaola di cervo e mirtilli rossi

*Kastanien-Taglierini an brauner Butter,
Hirsch-Trockenfleisch und Preiselbeeren*

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

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

Gustoso risotto al mascarpone e mirtilli "100% Valposchiavo" CHF 22.00

Mascarpone-Risotto mit Heidelbeeren „100% Valposchiavo“

Piatti principali – *Hauptspeisen*

Salmì di cervo al vino di Valtellina Sforzato con CHF 34.00
gnocchetti di farina e uova (spätzli), cavoli rossi e cavolini di Bruxelles

*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 arrostate (Rösti)

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

Tenera tagliata di filetto di cervo “Patron” CHF 38.00
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 34.00
con salsa al Gorgonzola, gnocchetti al burro (spätzli),
cavolini di Bruxelles e cavoli rossi

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

Sella di capriolo “Croce Bianca” CHF 49.00 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

Tiepido strudel alle albicocche con salsa alla cannella e pinoli	CHF 11.50
<i>Lauwarmes Aprikosen-Strudel mit Zimt-Sauce und Pinienkernen</i>	

Rinfrescante sorbetto d'uva con frutti di bosco "100% Valposchiavo"	CHF 12.50
<i>Erfrischendes Trauben-Sorbet mit Waldbeeren „100% Valposchiavo“</i>	

Semifreddo alle mandorle con salsa allo yoghurt	CHF 11.50
<i>Mandeln-Halbgefrorenes mit Joghurt-Sauce</i>	

Tortino di castagne "Croce Bianca" (senza farina) con panna montata e gelato alla cannella	CHF 12.00
<i>Kastanien-Küchlein „Croce Bianca“ (ohne Mehl) mit Schlagrahm und Zimt-Glace</i>	

Vermicelli di castagne con gelato al fior di latte e panna montata	CHF 12.50
<i>Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm und Fior di Latte-Glace</i>	

Sinfonia di dolci "Croce Bianca"...sorpresa!	CHF 16.00
<i>Süssspeise-Symphonie „Croce Bianca“...Überraschung!</i>	



I dolci non ingrassano, formano !
Süsses macht nicht dick, es formt !