



DELIZIE DI SELVAGGINA

WILD - DELIKATESSEN



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-7742Poschiavo

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



Taglierini casalinghi al tartufo nero e pere

Hausgemachte Taglierini an

feiner Schwarztrüffel-Sauce mit Birnen



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 dolce autunnali

- Semifreddo alle mandorle con salsa allo yoghurt
- Rinfrescante sorbetto d'uva con mirilli di bosco alla Grappa Nebbiolo di Valtellina
- Tortino di castagne "Croce Bianca"

Herbstliche Süßspeisen-Symphonie

- *Mandeln-Halbgefrorenes mit Joghurt-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 e sedano rapa con mele, CHF 16.00
accompagnato con tiepidi *Chisciöi al salametto di camoscio
*formaggio in mantello di farina di grano saraceno e rosolati in padella

*Salat-Bouquet und Sellerie-Apfel-Salat mit
lauwarmen *Gems-Chisciöi*

**gebratene Buchweizen-Käse-Küchlein mit Gems-Salsiz*

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 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, salametto di cervo,
formaggini Palü e tiepido *Chisciöl di camoscio
*tortini di farina di grano saraceno, formaggio e salametto di camoscio rosolati in padella

*Wild-Delikatessen
Hirschtrockenfleisch-Carpaccio, Hirsch-Salsiz,
Palü-Frischkäse und lauwarmer *Gems-Chisciöl
gebratene Buchweizen-Käse-Küchlein mit Gems-Salsiz

Gnocchi - Tagliolini - Risotto

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*

Taglierini casalinghi al tartufo nero e pere CHF 26.00

Hausgemachte Taglierini an feiner Schwarztrüffel-Sauce mit Birnen

Risotto al mascarpone con salametto di camoscio e noci CHF 22.00

Mascarpone-Risotto mit Gems-Salsiz und Baumnüssen

Piatti principali – *Hauptspeisen*

Hamburger di cervo con salsa alla senape di Digione CHF 26.00
Polenta Taragna, cavoli rossi e cavolini di Bruxelles
*Hirsch-Hamburger an feiner Dijon-Senf-Sauce mit
Taragna-Polenta Rotkraut und Rosenkohl*

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

Tiepide mele profumate CHF 10.50
al Maraschino con gelato alle nocciole

*Lauwarme gebratene Äpfel mit
Maraschino parfümiert und Haselnuss-Glace*

Rinfrescante sorbetto d'uva con piccoli mirtilli di bosco CHF 12.00
alla Grappa Nebbiolo di Valtellina

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

Semifreddo alle mandorle con salsa allo yoghurt CHF 11.00

Mandeln-Halbgefrorenes mit Joghurt-Sauce

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

*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 !