



DELIZIE DI SELVAGGINA

WILD - DELIKATESSEN



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-Degustations-Menü (nur abends)

Bouquet d'insalata verde, sedano rapa con mele, accompagnato con terrina di faraona in mantello di bresaola e salsa alla rosa canina

Grünes Salat-Bouquet, Sellerie-Apfel-Salat mit Perlhuhn-Terrine im Bresaola-Mantel und Hagenbutten-Sauce



Crema di castagne con schiuma al parmigiano e ginepro
&

Crema di zucca alla panna e croccanti Amaretti

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



Taglierini all'uovo alla bresaola di cervo e tartufo nero

Eier-Taglierini mit Hirsch-Trockenfleisch und Schwarztrüffel



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 18.00
con terrina di faraona in mantello di bresaola e salsa alla rosa canina

*Grünes Salat-Bouquet, Sellerie-Apfel-Salat mit
Perlhuhn-Terrine im Bresaola-Mantel und Hagenbutten-Sauce*

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

Salametti di cervo e di camoscio con tiepidi *sciatt CHF 14.00

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

*Hirsch- und Gems-Salametti mit lauwarmen *Sciatt*

**Frittierte Jung-Bergkäse-Kugel im Buchweizenmantel*

Delicatezze di selvaggina CHF 22.00

• Carne secca di cervo carpacciata • salametti di cervo e camoscio • terrina di faraona in mantello di bresaola • tiepidi Sciatt • insalata di sedano rapa e mele

Wild-Delikatessen

• *Hirschtrockenfleisch-Carpaccio* • *Hirsch- und Gems-Salsiz* • *Perlhuhn-Terrine im Bresaola-Mantel* • *lauwarme Sciatt* • *Sellerie-Apfel-Salat*

Taglierini - Gnocchi - Risotto

Taglierini all'uovo alla bresaola di cervo e tartufo nero CHF 24.00

Eier-Taglierini (Pasta) mit Hirsch-Trockenfleisch und Schwarztrüffel

Gnocchetti di patate con ● CHF 24.00

castagne caramellate e funghi porcini alla crema ◐ CHF 18.00

Kartoffel-Gnocchi mit

karamellisierten Kastanien und Steinpilzen-Rahm-Sauce

Gustoso risotto con *Lüganighetta di cervo CHF 28.00

*Mascarpone-Risotto mit *Hirsch-Lüganighetta*

*100% Valposchiavo

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 34.00

*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 36.00

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

Tenera tagliata di filetto di cervo "Patron"
Polenta "Taragna", cavoli rossi e cavolini di Bruxelles

CHF 38.00

*Zart gebratene Hirschfilet-Tagliata „Patron“
„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 36.00

**Im Roggenbrot-Mantel, rosa gebratene Rehschnitzeln mit
feiner Gorgonzola-Sauce, Butter-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 49.00 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

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

Semifreddo alle mandorle con salsa allo yoghurt CHF 11.50
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 12.50
Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm und Fior di Latte-Glace

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



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