

100%



# 100% VALPOSCHIAVO



Prosciutto crudo "BIO" della Valposchiavo con tiepidi *Chisciöi <small>*Tortino di farina di grano saraceno e formaggio</small> <i>Puschlaver BIO-Rohschinken mit lauwarmen *Chischöi</i> <small>*Buchweizen-Käse-Küchlein</small>	CHF 16.00
Uova affogato su pane di segale di Poschiavo e insalata (stagionale) <i>Pochiertes Ei auf Puschlaver Roggenbrot-Scheibe und Salat (Saison)</i>	CHF 10.50
Tatare di formaggio Sciümüdin BIO Valposchiavo con pane di segale grigliato <i>Sciümüdin-Tartare BIO Valposchiavo mit grilliertem Puschlaver Roggenbrot</i>	CHF 12.50
Sminuzzato di vitellone BIO alla crema con trancio d'orzo rosolato <i>Kalbsgeschnetzeltes BIO an feiner Rahm-Sauce mit gebratener Gersten-Schnitte</i>	CHF 32.00
Tenero spezzatino di vitellone alla moda dello Chef con "pulenta in flur" (polenta di farina di grano saraceno alla panna) <i>Zartes Kalbsvoessen nach Art des Chefs</i> <i>mit "Pulenta in flur" (Buchweizenmehl-Polenta mit Rahm)</i>	CHF 28.00
Scelta di formaggi misti del Caseificio BIO Valposchiavo con miele di montagna della Valposchiavo <i>Käse-Auswahl von der BIO-Käserei Valposchiavo mit Puschlaver Berghonig</i>	CHF 12.00
Semifreddo ai frutti di bosco della Valposchiavo <i>Puschlaver Waldbeeren-Halbgefrorenes</i>	CHF 11.00
Crema allo yogurt con frutti di bosco della Valposchiavo <i>Joghurt-Creme mit Puschlaver Waldbeeren</i>	CHF 11.50

«Durante le settimane culinarie «autunno culinario», proponiamo piatti preparati con ingredienti della regione Valposchiavo supportando così i principi di alpinavera nel suo impegno a favore dei prodotti regionali.»

Autunno  
culinario  
**alpinavera**

#### 100% Valposchiavo

Con il marchio "100% Valposchiavo" si contraddistinguono i prodotti preparati con materie prime che provengono interamente dalla Valposchiavo. (Non vengono considerati ingredienti come spezie, oli, sale, pepe, zucchero, ecc. non prodotti in valle. L'insieme di questi ingredienti non può superare il 10% del peso complessivo del composto. Per il momento la farina bianca non è disponibile quale prodotto "100% Valposchiavo". Come alternativa temporanea deve essere utilizzata esclusivamente la farina bianca di Gran Alpin.)

«Während des kulinarischen Herbstes bieten wir Gerichte mit Zutaten aus der Region Valposchiavo an und unterstützen dadurch die Grundsätze von alpinavera, sich für regionale Produkte zu engagieren.»

kulinarischer  
Herbst  
**alpinavera**

#### 100% Valposchiavo

Mit dem Logo "100% Valposchiavo" werden Produkte gekennzeichnet, die ausschliesslich aus Rohstoffen aus dem Gebiet des Valposchiavo bestehen. (Ausgenommen von dieser Regelung sind Bestandteile wie Gewürze, Öle, Salz, Pfeffer, Zucker usw., die nicht im Tal hergestellt werden. Zusammen dürfen diese Bestandteile aber höchstens 10% des Gesamtgewicht des Produkts ausmachen. Ausgenommen ist zur Zeit ausserdem das Weissmehl, das noch nicht in der Güteklasse "100% Valposchiavo" vorliegt. Als einstweilige Alternative darf ausschliesslich das Weissmehl von Gran Alpin verwendet werden.)

# MENU

Prosciutto crudo "BIO" della Valposchiavo con tiepidi \*Chisciöi

\*Tortino di farina di grano saraceno e formaggio

*Puschlaver BIO-Rohschinken mit lauwarmen \*Chischöi*

*\*Buchweizen-Käse-Küchlein*

■ ■ ■

Sminuzzato di vitellone BIO alla crema con trancio d'orzo rosolato

*Kalbsgeschnetzeltes BIO an feiner Rahm-Sauce mit gebratener Gersten-Schnitte*

■ ■ ■

Crema allo yogurt con frutti di bosco della Valposchiavo

*Joghurt-Creme mit Puschlaver Waldbeeren*

CHF 48.00 a persona/pro Person (min.2 pers./Min.2 Pers.)

## VINI BIANCHI - WEISSWEINE

- |  |      |       |           |
|--|------|-------|-----------|
| ● <b>Campà</b> (CH/Valposchiavo)   | 2019 | 75 cl | CHF 48.00 |
| Sauvignon blanc ■ Prodotto Svizzero "100% Valposchiavo" / Unico vigneto in Valposchiavo<br>Pietro Triacca, Campascio |      |       |           |
| ● <b>Maienfelder Sauvignon blanc</b> (Schweiz/Grigioni)  | 2019 | 75cl  | CHF 42.00 |
| Sauvignon blanc ■ Weinhaus Cottinelli, Malans  |      |       |           |
| ● <b>Malanser Cuvée blanc</b> (Schweiz/Grigioni)   | 2019 | 75cl  | CHF 40.00 |
| Freisamer, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner, Sauvignon blanc, Weissburgunder ■ Weinhaus Cottinelli, Malans              |      |       |           |
| ● <b>Malanser Pinot Blanc</b> (Schweiz/Grigioni)   | 2018 | 75cl  | CHF 44.00 |
| Weissburgunder ■ Weinhaus Cottinelli, Malans   |      |       |           |
| ● <b>Amedeo Episcopalis "Riesling x Sylvaner"</b>  | 2017 | 75cl  | CHF 38.00 |
| Riesling x Sylvaner ■ Bischöfliche Domain, Weinhaus Cottinelli, Malans   |      |       |           |

## VINI ROSSI GRIGIONESI - BÜNDENR ROTWEINE

- |  |      |      |           |
|--|------|------|-----------|
| ● <b>Molinära Reserve Trimmis</b> „ Pinot Noir “ AOC                                 | 2016 | 75cl | CHF 44.00 |
| Pinot noir   |      |      |           |
| ● <b>Zizerser Pinot noir</b>   | 2017 | 75cl | CHF 38.00 |
| Pinot noir   |      |      |           |
| ● <b>MOLINA</b>  | 2017 | 75cl | CHF 48.00 |
| Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot, Gamaret |      |      |           |
| ● <b>Graubünden Pinot noir</b>   | 2017 | 75cl | CHF 36.00 |
| Pinot noir   |      |      |           |