



La nostra cucina

Unsere Küche



Menu degustativo Poschiavino

Puschlaver Degustations-Menu



Carpaccio “maison” e tiepido Chisciöl

Sottili fette di bresaola di manzo con funghi porcini marinati e scaglie di Parmigiano, accompagnato con tiepido *Chisciöl *(formaggio in mantello di saraceno)

Carpaccio „maison“ mit lauwarmem Chisciöl

*Dünn geschnittene Rindstrockenfleisch-Scheiben mit eingemachten Steinpilzen und Parmesanscheiben, dazu lauwarmes *Chisciöl *(Käse im Buchweizenmantel)*

Zuppa d'orzo alla Poschiavina

e

Crema al vino bianco “Nebbiolo” con crostini di pane di segale

Puschlaver Gerstensuppe

und

Weisswein-Cremesuppe “Nebbiolo” mit Roggenbrotwürfeln

Pizzoccheri alla Poschiavina

Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia

Puschlaver Pizzoccheri

Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter

Tenere costole d'agnello rosolate in padella al rosmarino

***Capunet Poschiavini e carote glassate**

*Gnocchetti di spinaci e pane con formaggio, burro e cipolle

Zart und rosa gebratene Lammkoteletts an Rosmarinbutter

*Puschlaver *Capunet und Butterkarotten*

**Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Zwiebeln und Butter*

Pan ciuc con Sciümüdin, nus e mèl

Tiepido pane al vino rosso con giovane, saporita formaggella BIO Valposchiavo e miele di montagna

Lauwarmes Rotweinbrot mit jungem, schmackhaftem Vollfettkäse und Berghonig

Rinfrescante sorbetto al *Parmognulin

*Liquore al prugnolo casalingo

*Erfrischendes, fruchtiges Sorbet mit *Parmognulin*

**hausgemachtes Schwarzdornlikör*



CHF 74.00 per persona (min. 2 persone)

CHF 74.00 pro Person (Min. 2 Personen)

Primi piatti ■ Vorspeisen

Bresaola carpacciata "maison" 1/2 ☐ CHF 16.50
Sottili fette di bresaola di manzo con funghi marinati,
scaglie di parmigiano reggiano e pinoli 1/1 ● CHF 22.00

Bresaola-Carpaccio "maison"

Dünn geschnittene Rindstrockenfleischscheiben mit eingemachten Steinpilzen, Parmigiano Reggiano und Pinienkernen

Tiepide verdure grigliate e marinate all'extra vergine d'oliva, aceto balsamico e pomodorini Cherry CHF 14.50

Lauwarme, grillierte Gemüse mit Extra Vergne Olivenöl, Balsamico-Essig und Cherry-Tomaten mariniert

Piatto d'affettati "Raetia" 1/2 ☐ CHF 16.00

(Bresaola di manzo, prosciutto crudo, coppa, salame, mortadella e formaggio) 1/1 ● CHF 22.00

Aufschnittteller „Raetia“

(Bresaola, Rohschinken, Coppa, Salami, Mortadella und Bergkäse)

***Chisciöi su letto d'insalata verde e prosciutto crudo della Valposchiavo** CHF 16.00

*Frittelle di grano saraceno e formaggio su letto d'insalata verde, accompagnate da prosciutto crudo Poschiavino

***Chisciöi auf grünem Salatbett mit Puschlaver Rohschinken**

**Buchweizen-Käse-Küchlein auf grünem Salatbett, dazu Puschlaver Rohschinken*

Salmone affumicato con schiuma al pepe rosa e pane di segale tiepido CHF 21.00

Geräucherter Lachs mit Rosa-Pfeffer-Schaum und lauwarmem Roggenbrot

Bouquet d'insalata con cocktail di gamberetti e mele CHF 16.00

Salat-Bouquet mit Krevetten-Äpfeln-Cocktail

Bresaola "olio d'oliva e limone" CHF 18.00

Bresaola "Olivenöl und Zitrone"



Zuppe ■ Suppen

Minestrone casalingo in brodo di verdura con pasta "Molino di Poschiavo" CHF 9.50

Minestrone (Gemüsesuppe) mit Pasta "Molino di Poschiavo"

Minestra d'orzo alla Poschiavina CHF 9.50

Puschlaver Gerstensuppe

Delicata crema al vino Chardonnay con crostini di pane di segale CHF 11.00

Sämige Chardonnay-Cremesuppe mit Roggenbrot-Würfeln

Vellutata agli scampi profumata al brandy con sfogliatina al sesamo e papavero CHF 14.00

Scampi-Cremesuppe mit Brandy parfümiert und Sasam-Mohn-Stäbchen

Insalate ■ Salate

Bouquet d'insalata verde	CHF 9.00
...con salsa speciale della casa (IT), salsa cremosa (FR) oppure salsa all'aceto balsamico	
<i>Grüner Salat</i>	
...an spezieller Haus-Sauce (IT), kremiger Sauce (FR) oder Balsamico-Sauce	
Insalata mista	CHF 9.50
...con salsa speciale della casa (IT), salsa cremosa (FR) oppure salsa all'aceto balsamico	
<i>Gemischter Salat</i>	
...an spezieller Haus-Sauce (IT), Kremiger Sauce (FR) oder Balsamico-Sauce	
Insalata Caprese	CHF 11.00
Pomodori e mozzarella all'extra vergine d'oliva e aceto balsamico	
<i>Caprese-Salat</i>	
<i>Tomaten mit Mozzarella an Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig</i>	
Insalata verde "Cesare" con pancetta rosolata, crostini di pane e scaglie di parmigiano	CHF 12.50
<i>Grüner Salat "Cesare" mit gebratenem Speck, Brotwürfeln und Parmesan-Scheiben</i>	

Spaghetti "Molino di Poschiavo"



Pomodoro	(salsa pomodoro e basilico) <i>(an feiner Tomaten-Sauce mit Basilikum)</i>	CHF 14.00
Arrabbiata	(salsa pomodoro, aglio, olio d'oliva, peperoncino e prezzemolo) <i>(Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Petersilie)</i>	CHF 15.00
Carbonara	(aglio, pancetta, panna, tuorlo d'uovo e parmigiano) <i>(Knoblauch, Speck, Rahm, Eigelb und Parmesan)</i>	CHF 16.00
Bolognese	(salsa al ragu di carne di vitellone 100% Valposchiavo) <i>(an feiner Fleischsauce / 100% Kabsfleisch Valposchiavo)</i>	CHF 16.00

Riso ■ Crespelle ■ Gnocchi ■ Risotto

Verdure al curry con riso Basmati	CHF 20.00
<i>Gemüse-Curry mit Basmati-Reis</i>	
Crespelle di grano saraceno ripiene di formaggio 100% Valposchiavo e carne secca di manzo	CHF 22.00
<i>Mit Puschlaver BIO-Käse und Bresaol gefüllte Buchweizen-Crêpes, im Ofen gratiniert</i>	
Gustoso, classico risotto allo zafferano e funghi porcini	CHF 21.00
<i>Schmackhaftes, klassisches Safranrisotto mit Steinpilzen</i>	
Gnocchi di patate fatti in casa al tartufo nero	CHF 22.00
<i>Kartoffelgnocchi an feiner Schwarztrüffel-Sauce</i>	

Specialità di Poschiavo - Puschlaver Spezialitäten

Pizzoccheri° con mortadella CHF 22.00

Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio, burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella poschiavina - *Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter, begleitet mit Puschlaver Mortadella*

Capunet° con misolta CHF 20.00

Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle, accompagnati con salametto poschiavino
Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Zwiebeln und Butter, begleitet mit Puschlaver Salametti

Taiadin° con coppa CHF 20.00

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle, accompagnati con coppa nostrana
Hausgemachte Eiernudeln mit Käse, Kartoffeln, Butter und Zwiebeln, begleitet mit einheimischer Coppa

Ris cönsk° con filetto trota in carpione CHF 20.00

Riso con verdure, castagne, formaggio, burro e cipolle, accompagnati con con filetto trota in carpione
Reis mit Gemüse, Kastanien, Käse, Zwiebeln und Butter, begleitet mit marinierten Forellenfilets

°su richiesta da gustare anche senza glutine / *Auf Wunsch auch glutenfrei zu geniessen*

Pietanze di carne ■ Fleischgerichten

Tenero filetto di manzo alla griglia con burro alle erbe aromatiche CHF 42.00

oppure **al pepe verde con patatine fritte e verdure di stagione**

Zarter, grillierter Rindsfilet mit Kräuterbutter oder an feiner Grünpfeffer-Sauce mit Pommes frites und Saisongemüsen

Saltimbocca alla al Marsala con CHF 30.00

risotto allo zafferano & funghi porcini e bouquet di verdure

Saltimbocca an Marsala-Sauce mit Safran-Steinpilz-Risotto und Saisongemüsen

Sminuzzato di vitello all'indiana (salsa al curry) CHF 32.00

con banana rosolata e patate "Rösti"

Geschnetzeltes Kalbsfleisch indische Art (Curry-Sauce) mit gebratener Banane und knusprigem Rösti

Spiedino di Lügänighetta (salsiccia) **Poschiavina "Patron" con** CHF 26.00

polenta "Taragna" e carote glassate

Spiesschen von Puschlaver Würstchen „Patron“ mit Taragna-Polenta und glasierten Karotten

Scaloppine di vitello alla griglia con tiepide verdure grigliate e marinate CHF 32.00

Grillierte Kalbsschnitzel mit lauwarmen, grillierten Gemüsen

Cordon bleu "Croce Bianca" CHF 28.00

con bouquet d'insalata mista oppure con patatine fritte

Cordon Bleu "Croce Bianca" mit gemischtem Salat-Bouquet oder Pommes frites

Sminuzzato di fegato di vitello con salsa alle cipolle e patate "Rösti" CHF 28.00

Kalbsleber-Geschnetzeltes an feiner Zwiebeln-Sauce mit knusprigem Rösti

Tenere costole d'agnello alla griglia con CHF 32.00

Capunet Poschiavini e pomodorini Cherry stufati

Zarte, grillierte Lammkotelettes mit Puschlaver Capunet und gedünsteten Cherry-Tomaten

"Chateaubriand" con salsa Béarnaise, patatine fritte CHF 54.00

e ricca guarnizione di verdure (minimo 2 persone) a persona

„Chateaubriand“ mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und reichhaltiger Gemüse garnitur (Minimum 2 Personen)

Pietanze di pesce ■ *Fischgerichten*

Filetti branzino (IT) alla mediterranea con patate bollite e verdure CHF 30.00
Gebratene Wolfbarschfilets (IT) nach Mediterranischer Art mit Salzkartoffeln und Gemüse

Gamberoni "Black Tigers" (VT) in agrodolce con riso Basmati CHF 34.00
Riesenkrevetten "Black Tigers" (VT) an feiner Süsssauer-Sauce und Basmati-Reis

Per i bambini ■ *Für die Kinder*

Scaloppina di maiale impanata con patatine fritte CHF 12.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

Spaghetti al pomodoro o al burro CHF 9.00
Spaghetti an Tomatensauce oder nur mit Butter

Gnocchi di patate alla panna e verdure CHF 9.00
Kartoffel-Gnocchi an feiner Gemüse-Rahm-Sauce



Tutti i prezzi compresi di 8,1% di IVA

Alle Preise inklusiv 8,1% MWST



Paese d'origine delle carni ■ *Herkunftsländer des Fleisches*

Manzo/Rind	Svizzera o Paraguay
Vitello/Kalb	Svizzera
Maiale/Schwein	Svizzera o Nuova Zelanda
Agnello/Lamm	Svizzera o Italia
Salumi/Fleischwaren	Inghilterra o Frankreich
Branzino/Wolfbarsch	Vietnam
Gamberoni/Riesenkrevetten	

Carne importata:

Può essere stata prodotta con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per favorire le prestazioni degli animali.
Import Fleisch: Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.