



Per intolleranze/allergie  
Il nostro staff può fornirti informazioni dettagliate sugli ingredienti  
dei singoli piatti e sui loro metodi di preparazione.

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.

*Liebe Gäste*

*Bei all unseren Gerichten versteht es sich von selbst,  
dass wir nur frische und saisonale Zutaten verwenden.*

*Unsere Mitarbeiter können Ihnen detaillierte Auskunft  
geben über Herkunft und Inhaltsstoffe der einzelnen  
Gerichte und deren Zubereitung.*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
und Service.*

# 100% VALPOSCHIAVO Ristorante PARTNER

[www.valposchiavo.ch/100](http://www.valposchiavo.ch/100)



RISTORANTE **LA PERLA**

Produzent 100% Bio

Parmognulin Monastreo S.Maria Poschiavo  
Carne Macelleria Branchi M. Brusio

Uova Az.Agr. I Döss da Prada  
Farine Campicoltura Poschiavo  
Burro e Formaggi Alpe Pescia & Caseificio Poschiavo  
Salametti und Mortadella Macelleria Lardi  
Gemüse, aus eigenen Hotel-Garten

Carne Macelleria M.Branchi Brusio  
Birra Birrificio Pacifi.ch Poschiavo  
Farine Soc.Campicoltura Poschiavo  
Burro e formaggi Alpe Pescia e caseificio Poschiavo

*Tisane Az.Agr. Al Canton / Raselli Erboristeria*  
*Piccoli Frutti di N. Paganini Campascio*  
*Farine S. Coop. Campicoltori Poschiavo*  
*Uova Az.Agr. I Döss da Prada*  
*Burro Alpe Pescia / caseificio Poschiavo*

*Empfehlungen:*

*Wein - Campà 100% Sauvignon bianco, P. Triacca, Campascio*  
*Brot - Puschlaver Ringbrot 100%, Panetteria Bordonni, Poschiavo*

## Carta 100% Valposchiavo

100%



### **Carne salada Bio con dressing al Parmognulin**

*Rohem Carne Salada, an Schwarzdorn dressing*

CHF 18.50

### **Raviolo casareccio al Taroz, burro sferzato, salvia formaggio d'alpe servito con murtadela e misolta**

*Hausgemachte Buchweizen Ravioli, gefüllt mit Taroz  
(Kartoffelbohnenpüree), Butter und Salbei,  
mit Salametti und Mortadella serviert*

CHF 22.50

### **Aletta di manzo brasata alla birra Pacifi.ch con polenta della Valposchiavo**

*Geschmortes Rinds Priesterhut, an Pacifi.ch Bier-Sauce,  
mit Polenta-taragna aus dem Tal*

CHF 38.50

### **Panna Cotta all'infuso di melissa con frutti di bosco e crumble di grano saraceno**

*Panna Cotta an Zitronenmelisse Aufguss, Waldbeeren  
und Buchweizen Crumble*

CHF 11.50