



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



RISTORANTE **LA PERLA**

La carta da la nosa val

Produsent 100% Bio

Carne: *Macelleria Branchi M., Brusio; Macelleria E. Lardi, Poschiavo, Macelleria Scalino, Li Curt, Macelleria Zanetti, Poschiavo*

Piccoli frutti: *Piccoli Frutti di N. Paganini, Campascio*

Uova: *Az.Agr. I Döss da Prada & Giusto Cramerì*

Farine: *Campicoltura Poschiavo*

Burro e Formaggi: *Caseificio Valposchiavo*

Gemüse und Kräuter aus eigenem Hotel-Garten

Cumino raccolta nei prati di Le Prese

Carta 100% Valposchiavo

100%



Carne salada, cipolle rosse in agrodolce, scaglie di formaggio d'Alpe Pescia e dressing al lampone della Valle

CHF 24.50

In Rotwein mariniertes Rindstroekenfleisch, eingelegten süssauer roten Zwiebeln, Alpkäse und Himbeer-Dressing

Gnocchetti di saraceno, fonduta al formaggio Saoseo e ragù di stambecco

CHF 27.50

Buchweizen-Gnocchi mit Saoseo-Käsefondue und Steinbockragout

Brasato e polenta gialla della Valle

CHF 38.50

Rindsschmorbraten mit Polenta

Panna cotta al saraceno ed erbe spontanee con piccoli frutti pochè e cialdina di Bisciola

CHF 13.50

Buchweizen und Wildkräuter Panna Cotta mit pochierten Waldbeeren und Bisciola Waffel