



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%



Battuta di coscia di manzo Bio al coltello, segale croccante, giardiniera di verdure chutney di cipolla, ricotta fresca e polvere di tarassaco

CHF 26.50

Rustikales Bio-Rindstartar, knuspriger Roggen, süss-saures Gemüse, Zwiebeln-Chutney an roten Früchten, frischer Ricotta, Löwenzahnpulver und Wildkräutern

Lasagna tradizionale 100% Valposchiavo

CHF 27.50

Cappello del prete di manzo Brasato con polenta in doppia consistenza

CHF 38.50

Bio-Rindsschmorbraten mit Polenta-Variationen

Pavlova alle more e timo

CHF 13.00

Pavlova mit Brombeeren und Thymian