

Dolci/Desserts

Piccolo dessert di formaggi guarnito con frutta <i>Kleine Dessertkäse-Auswahl mit Früchten garniert</i>	16.50
Bianco Mangiare al latte di mandorle con coulis al lampone Bio <i>Blanc Manger an Mandelmilch mit Himbeeren-Coulis</i>	13.50
Cannolo poschiavino con ricotta BIO e Namelaka al cioccolato e pistacchio <i>Puschlaver «Cannolo» mit Bio-Ricotta-Füllung an Namelaka-Schokolade und Pistazien</i>	13.50
Cheesecake allo Yogurt con composta di ciliegie al vino rosso <i>Cheesecake an Puschlaver Yogurt mit Rotweinkirschen-Kompott</i>	12.50
Affogato al Caffè mit Fior di Latte-Glace und Rahm	8.50
Mangia e bevi con gelè al mirtillo, mousse al latte e lime <i>ISS und TRINK mit Heidelbeeren Gelè und Milch-Limetten-Mousse</i>	12.50
Gelati Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Caffè, Lampone, Limone, Fragola <i>Vanille, Schokolade, Stracciatella, Moka, Zitrone, Erdbeeren, Himbeeren</i>	3.50 porzione

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.
Wir beziehen unsere Produkte so lokal wie möglich.*

*Bei Intoleranzen/Allergien
Über die Herkünfte und Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte und
deren Zubereitung, können Ihnen unsere Mitarbeiter detaillierte
Auskunft geben.*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und
Service.*



Dall’orto

Insalata verde 10.50
Grüner gemischter Blattsalat

Insalata mista 12.50
Knackiger gemischter Salat

Scegli la tua salsa: italiana, francese, balsamico
Dressing-Auswahl: Italienisch, Französisch, Balsamico

Creme e zuppe

Minestra da Dumega Poschiavina 13.50
Puschlaver Gerstensuppe mit Brasciadela

Crema di Pomodori e fragole con ricotta 12.50
mantecata ai fiori spontanei
Tomaten-Erdbeerencrème mit Bio-Ricotta an wilden Blütenblättern

Antipasti

Crocante al Saraceno con caprino marinato, 19.00
gallinacei trifolati e fiori di zuccina
Knusprige Buchweizentasche mit mariniertem Ziegenkäse, Eierschwämmli und Zucchettiblüten

Insalata di coniglio candito con maionese al basilico, 26.00
albicocche secche e noci caramellate
Lauwarmer kandierter Kaninchensalat mit Basilikum-Mayonnaise, getrockneten Aprikosen und Walnüssen

Tentacolo di polipo croccante con crema di burrata, 26.00
prosciutto crudo e chips di polenta
Pulpo Tentakeln mit Burrata-Crème, Rohschinken und Polenta-Chips

Ceviche di salmerino con tequila, lime, coriandolo 24.00
e crema di avocado
Ceviche aus Seesaibling mit Tequila und Limette, Koriander und Guacamole-Crème

Lo Chef consiglia

Pizzoccheri alla Valtellinese con piccolo affettato 22.50
poschiavino e pesteda
Pizzocheri Buchweizennudeln nach Veltliner-Art mit kleinem Aufschchnitt und Pesteda Kräutersalz

Capunet Poschiavini con burro alla salvia 23.50
e formaggio d'alpe
Puschlaver Capunet, Spinat-Minze (Löffelspätzli) mit Alp-Käse, Butter und Knoblauch angerichtet

Mezzelune al salmerino con guancia di luccio perca 25.50
al dragoncello e pomodori datterini
Hausgemachte Ravioli Mezzelune mit Saiblingfüllung, Zanderwange, Datteltomaten und Estragon

Risotto alla Parmigiana con filetti di pesce persico 28.50
dorati alle erbe
Parmesan Risotto mit Gold-gebackenen Egli und Kräuter

Paccheri al ragù di Asino 27.50
Teigwaren Paccheri an handgeschnittenen Esel Ragout

Secondi - pesce

Filetto di salmerino al cartoccio con patate novelle, 29.50
spinaci e burro nocciola
In Folie gebackenes Saiblingfilet mit Frühlingkartoffeln und Spinat

Trota intera alla griglia con verdure croccanti 35.50
Grillierte Forelle mit knackige Gemüse

Mosaico di Tonno SAKU al sesamo e papavero, 44.50
su sale rosa con salsa esotica e insalata di germogli
SAKU THUNFISCH MOSAIK mit Mohn und Sesam-Samen, auf warmem Himalaya-Salzplatte und Sprossen-Salat



Secondi - carne

Guancia di Vitello brasate al lavecc 42.50
con polenta grigliata e verdure,
Kalbsbäggli Geschmorten mit grillierter Polenta und Gemüse

Agnello da latte al lavecc 40.50
Milch-Lamm vom Specksteintopf «Lavecc» mit Gemüse und Frühlingkartoffeln

Medaglioni di vitello alla griglia con crema al basilico 48.50
e tagliolini all'uovo al burro e salvia
Grillierte Kalbsmedaillons an Basilikumcrème und Puschlaver Tagliolini mit Salbeibutter

Tagliata di Manzo con patate «Ponte Nuovo» 45.50
insalata di rucola e scaglie di formaggio
Rinds-Tagliata mit «Pont Neuf» Kartoffeln, Rucola Salat und Käseflocken

