

Dolci/Desserts

Piccolo dessert di formaggi guarnito con frutta <i>Kleine Auswahl an Dessertkäse, garniert mit Früchten</i>	16.50
Lingotto al cioccolato, con coulis di frutti rossi e crumble al miele <i>Schokoladenbarren auf Beerencoulis und Honigcrumble</i>	13.50
Cheesecake alla zucca e Yuzo con crumble di amaretti <i>Kürbis-/Yuzo-Cheesecake mit Amaretti-Crumble</i>	12.50
Tarte tatin alle pere con gelato alle noci <i>Birnen-Tarte Tatin mit Walnussglacé</i>	13.50
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 <i>Grüner Salat</i>	10.50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	12.50
Scelta salse: italiana, francese, balsamico <i>Dressing-Auswahl: Italienisch, Französisch, Balsamico</i>	

Creme e zuppe

Minestra da Dumega Poschiavina <i>Puschlaver Gerstensuppe</i>	13.50
Crema di zucca e sciroppo d'acero con gnocchetti di trota <i>Kürbiscrèmesuppe und Ahornsirup mit Forellenknödel</i>	14.50

Antipasti

Carpaccio di cervo su insalata di sedano rapa, condita con uva, olio alle noci e burro d'alpe <i>Hirschcarpaccio auf Selleriesalat, angereichert mit Trauben, Nussöl und Alpenbutter</i>	25.50
Terrina di selvaggina ai pistacchi e spugnone con gelatina al porto, insalata di mele, pere e uva sultanina al curry <i>Wildterrinen mit Pistazien und Morcheln an Porto-Gelatine, Salat aus Äpfeln, Birnen und Weinbeerencurry</i>	25.50
Tentacolo di polpo croccante con crema di burrata, prosciutto crudo e chips di polenta <i>Knuspriger Polpo mit Burrata-Crème, Rohschinken und Polentachips</i>	26.50
Ceviche di salmerino con tequila, lime, coriandolo e crema di avocado <i>Seesaibling-Ceviche mit Tequila und Limetten, Koriander und Avocado-Crème</i>	24.50

Lo Chef consiglia

Pizzoccheri alla Valtellinese con piccolo affettato poschiavino e pesteda <i>Pizzocheri Buchweizennudeln nach Veltliner-Art mit kleinem Aufschnitt und Pesteda Kräutersalz</i>	22.50
Capunet poschiavini, spinaci e menta, con burro alla salvia e formaggio d'alpe <i>Puschlaver Capunet mit Spinat und Pfefferminze an Salbeibutter und Alpkäse</i>	23.50
Raviolo aperto alla quaglia con crema di patate e porro fritto <i>Offener Raviolo mit Wachtelragout gefüllt an Kartoffelcrème und frittiertem Lauch</i>	26.50
Gnocchi di polenta ai funghi porcini, castagne e crema alla camomilla <i>Polenta-Gnocchi an Steinpilzen, Kastanien und Kamillencrème</i>	22.50

Kulinarischer Herbst

Fagot di ricotta Alpe Pescia con crema di polenta, pesteda e verza frita <i>Alpe Pescia-Ricotta-Fagot mit Polentacrème, Pesteda und frittiertem Wirsing</i>	20.50
Tagliolini di Saraceno al ragu di capriolo e mirtilli <i>Buchweizen-Tagliolini an Rehfleisch- und Heidelbeeren-Ragout</i>	27.50
Agnello da latte al lavecc cotto sul fieno, patate novelle, verza stufata e salsa al Nebbiolo <i>Milchlamm auf Heu im Specksteintopf gegart, mit neuen Kartoffeln und sautiertem Wirsing an Nebbiolo-Sauce</i>	40.50
Bocconcini di saraceno al Parmognulin, con castagne caramellate, frutti di bosco e gelato al fior di latte <i>Buchweizen-Häppchen Parmognulin, mit karamellisierten Kastanien, Waldbeeren und Glacé Fior di latte</i>	13.50

Menu completo: 89.-

Während des kulinarischen Herbstes bieten wir Gerichte mit Zutaten aus der Region Valposchiavo an und unterstützen dadurch die Grundsätze von alpinavera, sich für regionale Produkte zu engagieren.

Secondi - pesce

Filetto di salmerino al cartoccio con patate novelle, spinaci e burro nocciola <i>In Folie gebackenes Saiblingfilet mit neuen Kartoffeln, Spinat und schwarzer Butter</i>	32.50
Trota intera alla griglia con verdure croccanti <i>Ganze Forelle vom Grill mit knusprigem Gemüse</i>	35.50
Incontro, lombo di capriolo e gamberoni con purè di sedano rapa e salsa ai gallinacci <i>Begegnung von Reh und Gamberoni auf Selleriepurée an Eierschwämmchen-Sauce</i>	45.50



Secondi - carne

Stroganoff di cervo con Spätzli dorati, crauti rossi e castagne <i>Hirschstroganoff mit golden gebratenen Spätzli, Rotkraut und Kastanien</i>	42.50
Medaglioni di vitello alla griglia con crema al basilico e tagliolini all'uovo, burro e salvia <i>Grillierte Kalbsmedaillons mit Basilikumcrème und Puschlaver Taiadin an Salbeibutter</i>	48.50
Salmì di camoscio, con polenta grigliata, mela, cavaletti di bruxelles e crauti rossi <i>Gämspfeffer mit grillierter Polenta, Apfel, Rosenkohl und Rotkraut</i>	48.50