






Antipasti

- Sciatt di formaggio Bio Valposchiavo su letto di insalata e salame di Capriolo** ¹⁻⁷⁻¹²  19
Sciatt aus Käse Bio Valposchiavo auf Salatbett mit Reh-Salametto
- Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana (24 mesi) e glassa al balsamico** ⁷ 19
Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Grana und Balsamico-Dressing
- Fantasia di salumi** 22
Prosciutto crudo di Poschiavo, capicollo di Maiale poschiavino, bresaola di Manzo, pancetta alla birra di Poschiavo
Puschlaver Rohschinken, Coppa, Rindsbresaola, in Puschlaver Bier mariniertes Speck
- Tartare di Cervo con tuorlo d'uovo Bio Valposchiavo, pane tostato e castagne glassate** ¹⁻⁷⁻³⁻⁸  23
Hirschtartar mit Eigelb Bio Valposchiavo, Toastbrot und glasierten Kastanien
- Petto di fagiano cotto a bassa temperatura su letto 'insalata e salsa ai lamponi** ¹  20
Niedergegarte Fasanenbrust auf Salatbett mit Himbeersauce

Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹⁰  9
- Caesar Salad (pollo, insalata, parmigiano, pomodorini, carote e crostini di pane)** ¹⁻⁷  17
Caesar-Salat (Huhn, Salat, Parmesan, Cherrytomaten, Karotten und Brot Croutons)

Zuppe

- Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe ¹⁻⁹  11
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe ¹⁻⁷⁻⁹ 10

Primi Piatti

- Pizzoccheri con mortadella** ¹⁻³⁻⁷  20
Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella
Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter serviert mit Puschlaver Mortadella
- Risotto aquarello con formaggio Bio Valposchiavo e straccetti di Camoscio** ⁷  22
Acquarello-Risotto mit Käse Bio Valposchiavo und Gämse-Geschnetzelttem
- Tagliatelle fatte in casa con ragu di Cervo** ¹⁻  23
Hausgemachte Nudeln mit Hirschragout
- Capunet con misolta** ¹⁻³⁻⁷  20
Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati con salametti
Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti
- Spaghetti trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo"** ¹  14
...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷ 15
...Aglio, olio e peperoncino ⁷ 17
...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Secondi dalla Griglia

- Tonno rosso alla griglia con salsa olandese, sesamo tostato** 36
su letto di songino e verdure del giorno ⁴⁻⁷⁻¹¹
Grillierter roter Thunfisch mit Sauce Hollandaise, geröstetem Sesam auf Nüsslisalat und Tagesgemüse
- Cordon bleu di maiale con fonduta di formaggio, patatine fritte e verdure del giorno** ¹⁻³⁻⁷ 29
Cordon Bleu (Schwein) mit Schinken und Schmelzkäse, Pommes Frites und Tagesgemüse
- Salmi di Camoscio, cavoli rossi, frutta e marroni glassati**  34
accompagnati da gnocchetti al burro (Spätzli) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸
Gämspfeffer mit Rotkohl, Früchte und glasierte Marroni, mit Butterspätzli serviert
- Entrecôte di manzo alla griglia con patate fritte e verdure del giorno** ⁷ 200g 36
Grilliertes Rinds-Entrecôte mit Pommes frites und Tagesgemüsen
- "Rib Eye steak dry aged" costata di manzo** 180g 38 300g 52
con patate country e verdure del giorno ⁷
"Rib Eye steak dry aged" Rumpsteak mit sautierten Novellekartoffeln und Tagesgemüsen
- Mignon di filetto di Cervo rosolati al burro alle erbe aromatiche, cavoli rossi, frutta e marroni glassati, accompagnati da gnocchetti al burro (Spätzli)** ⁷⁻⁸  36
Hirschfilet Mignon in aromatischer Kräuterbutter sautiert, Rotkohl, Früchte und glasierte Marroni, mit Butterspätzli serviert