





Antipasti

- Sciatt di formaggio Bio Valposchiavo su letto di insalata e misolta (salametto)** ¹⁻⁷⁻¹² 21
Sciatt aus Käse Bio Valposchiavo auf Salatbett mit Puschlaver Salami
- 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** ¹² 23
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
- Salmone marinato in casa sul letto di songino con Burratina fior di latte e salsa allo Jogurt** ⁷⁻⁴ 21
Im Haus mariniertes Lachs auf Nüsslisalat, mit Burratina und Joghurtsauce

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  19
Caesar-Salat (Huhn, Salat, Parmesan, Cherrytomaten, Karotten und Brot Croutons)

Zuppe

Minestrone di Verdure - <i>Italianische Gemüsesuppe</i> 1-9 	11
Zuppa d'orzo Grigionese - <i>Bündner Gerstensuppe</i> 1-7-9	10
Vellutata di Gamberi - <i>Crevetten-Crèmesuppe</i> 2-4-12	12

Primi Piatti

Pizzoccheri con mortadella 1-3-7 	20
<i>Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella</i> Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter serviert mit Puschlaver Mortadella	
Risotto aquarello con funghi porcini e pancetta Bio Valposchiavo 7-12	22
<i>Acquarello-Risotto mi Steinpilzen und Speck Bio Valposchiavo</i>	
Tagliatelle fatte in casa con Gamberi rossi e crumble basilico e lime 1-2-3-4	23
<i>Hausgemachte Nudeln mit Garnelen und Basilikum/Limetten-Crumble</i>	
Capunet con misolta 1-3-7 	20
<i>Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati con salametti</i> Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln, serviert mit Puschlaver Salametti	
Spaghetti trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo" 1	
... <i>Pomodoro</i> - Tomaten-Sauce 7	15
... <i>Aglio, olio e peperoncino</i> 7	15
... <i>Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo)</i> - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) 3-7-9-12	18
*Sempre disponibili spaghetti senza glutine *Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti	



Secondi dalla Griglia

Salmone alla griglia con salsa olandese, dadolata di verdure e patate novelle saltate al burro ⁴⁻⁷ 36


Grillierter Lachs an Sauce hollandaise, Gemüsewürfeln und in Butter geschwenkten Frühkartoffeln

Cordon bleu di maiale con fonduta di formaggio, patatine fritte e verdure del giorno ¹⁻³⁻⁷ 30


Cordon Bleu (Schwein) mit Schinken und Schmelzkäse, Pommes Frites und Tagesgemüse

Entrecôte di manzo alla griglia con patate fritte e verdure del giorno ⁷ 200g 36

Grilliertes Rinds-Entrecôte mit Pommes frites und Tagesgemüsen

Entrecôte di canguro con burro alle erbe, dadolata di verdure e patate novelle saltate al burro ⁷  180g 32

Känguru-Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüsewürfeln und in Butter geschwenkten Frühkartoffeln

Mignon di filetto di Cervo rosolati al burro alle erbe aromatiche, salsa allo sforzato della Valtellina, con pure di patate e verdure del giorno ⁷⁻¹²  36

Hirschfilet Mignon, angebraten in aromatischer Kräuterbutter, serviert mit Veltliner Sforzato-Sauce, Kartoffelstock und Tagesgemüsen