


















# Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** <sup>1-4-7-8</sup>   **12**  
 Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Pancetta  Prosciutto crudo di Poschiavo   
 e funghi porcini  
 Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speck  Puschlaver Rohschinken  - Steinpilze
- Battuta di Cervo con uova di quaglia**  **e bruschette gratinate al burro** <sup>1-3-7-10</sup>  **20**  
 Hirsch-Tartar mit Wachteleiern nach Art des Chefs und knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert
- Bouquet d'insalata autunnale con petto di fagiano cotto a bassa temperatura**  **19**  
**e vinaigrette ai mirilli dei nostri boschi** <sup>1-7</sup>  
 Herbstliches Salat-Bouquet mit zart gebratener Fasanenbrust an Blaubeervinaigrette aus unseren Wäldern
- Petto d'oca leggermente affumicato con formaggio morbido di capra,**  **19**  
**fichi e crumble di pane** <sup>1-7-12</sup>  
 Leicht geräucherte Gänsebrust mit weichem Ziegenkäse, Feigen und Brotkrümeln
- Tartare di Manzo alla moda dello Hotel Albrici** **30**  
**con bruschette gratinate al forno a legna** (Leggermente piccante) <sup>1-3-7-10</sup> **19** <sup>1/2</sup>  
 Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)
- Tagliere Rustico** <sup>7-12</sup> **19**  
 Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe   
 Bresaola (italienisches Rinds-Trockenfleisch)- Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Alpkäse 

# Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** <sup>7-11</sup>  **8**
- Insalata mista - Gemischter Salat** <sup>7-10</sup>  **9**
- Piramide di mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico** <sup>7-10</sup>  **11**  
 Schmackhafte Ramato-Tomaten mit Mozzarella an Olivenöl Extra Vergine und Balsamico-Essig **8.5**

# Zuppe

- Vellutata di Zucca con crostini di pane cotto nel forno a legna** <sup>1-7</sup>  **11**  
*Kürbissuppe mit Rosmarin-Croûtons*
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** <sup>1-9</sup>  **10**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** <sup>1-7-9</sup> **9**

# Primi Piatti




## "Il Viaggio"

- Penne Integrali con tonno fresco, cherry, acciughe, capperi e olive (leggermente piccante)** **24**  
*Vollkorn-Penne mit frischem Thon, Cherry-Tomaten, Sardellen, Kapern und Oliven (leicht scharf)* <sup>1-2-4-6</sup>
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta** <sup>1-7-6-12</sup> **22**  
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und \*Lüganighetta (\*Puschlaver Würstchen)*
- Tagliatelle al ragu di cervo con mirtilli rossi** <sup>1-3-7-8-9-12</sup>  **24**  
*Tagliatelle an feinem Hirsch-Ragout und wilden Preiselbeeren*
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** <sup>1-3-7-11</sup>  **20**  
*Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"*
- Risotto ai mirtilli dei nostri boschi mantecato al mascarpone con slinzega di cervo** <sup>1-7-12</sup>  **22**  
*Heidelbeer-Risotto an Mascarpone mit Hirschtrockenfleisch*

# Primi Piatti Tradizionali

- Pizzoccheri con mortadella & misolta**  1-3-7 20  
*Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia  
accompagnati con mortadella e salametto poschiavini*  
Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter  
serviert mit Puschlaver Mortadella und Salametti
- Capunet con misolta & mortadella**  1-3-7 20  
*Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle  
accompagnati con salametto e mortadella poschiavini*  
Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti und Mortadella
- Taiadin con coppa** 1-3-7 20  
*Tagliatelle all'nuovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle  
accompagnati con coppa di Poschiavo*  
Hausgemachte Eiernudeln mit Käse, Kartoffeln, Butter und Zwiebeln, serviert mit einheimischer Coppa
- Gnocchetti di farina saraceno**  **funghi porcini e formaggio Poschiavo**  24  
*Buchweizen-Gnocchi  an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Puschlaver Käse  1-3-7*
- Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo**  24  
**e gratinate nel forno a legna** 1-3-7  
*Mit Puschlaver BIO-Käse gefüllte Buchweizen-Crêpes, im Holzofen gratiniert *
- Spaghetti o Fusilli trafileti al bronzo del "Molino di Poschiavo"**  14  
...Pomodoro - Tomaten-Sauce 7 14  
...Aglio, olio e peperoncino 7 15  
...Arrabbiata 7 15  
...Carbonara 7 16  
...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) 3-7-12 17  
...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl 15
- \*Sempre disponibili spaghetti senza glutine**  
\*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti

# Carni & Pesci

- Tonno Rosso del Mediterraneo leggermente scottato al pistacchio, purea di sedano rapa e verdure del giorno** <sup>1-4-6-7-8-9-11</sup> 34  
*Kurz gebratener mediterraner Thunfisch mit Pistazien, Selleriepurée und Tagesgemüse*
- Medaglioni di filetto di cervo rosolati in padella con salsa ai finferli e accompagnati da gnocchetti al burro** <sup>100%</sup>  **(Spätzli)** <sup>1-3-7-8-9-12</sup> 36  
*Zart gebratene Hirsch-Filet-Médailles mit Pfifferlingen-Sauce, serviert mit Butterspätzli*
- Costoletta di Capriolo in crosta di nocciole, gnocchi al burro** <sup>100%</sup>  **(Spätzli), cavolini di Bruxelles, cavoli rossi, frutta e marroni glassati** <sup>1-3-7-8-9-12</sup> 36  
*Rehkotolett in Haselnusskruste, Buttergnocchi, Rosenkohl, Rothkraut, Früchten und glasierten Marronen*
- Salmi di Camoscio "Albrici" con polenta "Taragna"** <sup>1-3-7-8-9-12</sup>  34  
*Gämspfeffer "Albrici" mit Polenta Taragna*
- Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** <sup>1-3-5-7</sup> 30  
*Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat*
- Ossobuco di vitello "Baron de Bassus" con polenta "Taragna"** <sup>7-12-13</sup> 34  
*Kalbshaxen "Baron de Bassus" mit Polenta Taragna*
- Tagliata di Manzo alla griglia con salsa bernese, verdure del giorno e patate fiammifero** <sup>1-3-5-7-10</sup> 36  
*Geschnittenes Rindsfleisch vom Grill mit Béarnaise-Sauce, Tagesgemüse und Pommes alumette*
- Sminuzzato di vitello con funghi porcini e gnocchetti al burro (Spätzli)** <sup>1-7-12</sup>  34  
*Kalbsgeschnetzeltes (BIO Valposchiavo) mit Steinpilzen und Spätzli*
- Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro** <sup>1-3-5-7</sup> 28  
*Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten*