

**Bouquet d'insalata con tenera formaggella BIO Valposchiavo,
rosette di prosciutto crudo della Valle e marmellata di cipolle rosse di Tropea**

Salat-Bouquet mit zartem Puschlaver BIO-Käse,

Rosetten von einheimischem Rohschinken und Tropea-Rotzwiebel-Marmelade

■ ■ ■

Gnocchetti di patate alla panna, pomodori secchi e basilico

Kartoffelgnocchi an feiner Rahm-Sauce mit getrockneten Tomaten und Basilikum

■ ■ ■

Saltimbocca alla Romana con salsa al Marsala

Risotto allo zafferano & funghi porcini e carote al burro nocciola

Saltimbocca Romana an Marsala-Sauce

Safranrisotto mit Steinpilzen und Butterkarotten

■ ■ ■

Semifreddo al cappuccino con salsa vaniglia

Cappuccino-Halbgefrorenes mit Vanille-Sauce

MENU A – CHF 60.00

Piramide di pomodori e mozzarella con

salsa all'extra vergine d'oliva e aceto balsamico

Tomaten-Mozzarella-Pyramide an Extra-Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert

■ ■ ■

Crema al vino Chardonnay con crostini di pane di segale

Chardonnay-Cremesuppe mit Roggenbrotwürfeln

■ ■ ■

Involentino di vitello alla moda dello Chef con salsa ai carciofi

Riso Venere al parmigiano e spinaci

Gefülltes Kalbsfleischröllchen nach Art des Chefs an feiner Artischocken-Sauce

Venere-Reis mit Parmesan und Spinat

■ ■ ■

Sinfonia di dolci "Hotel Albrici"

Süssspeisen-Symphonie "Hotel Albrici"

MENU B – CHF 64.00

Tartare di manzo alla moda dello Chef (leggermente piccante)

con croccanti bruschette gratinate al forno a legna

Rindsfleisch-Tartare nach Art des Chefs (leicht scharf)

mit knusprigen Bruschetten im Holzofen gratiniert

■ ■ ■

Delicato risotto allo Champagner

Delikater Champagner-Risotto

■ ■ ■

Tenero filetto di manzo al forno con salsa Bearnaise

Patate al forno e Bouquet di verdure

Zartes, gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise

Bratkartoffeln und Gemüse-Bouquet

■ ■ ■

Panna cotta con salsa ai mirtilli

Panna cotta mit Heidelbeeren-Sauce

MENU C – CHF 68.00



Carpaccio di bresaola “maison”

Sottili fettine di bresaola con funghi porcini marinati e scaglie di parmigiano

Bresaola-Carpaccio “maison”

Dünn geschnittene Bresaola-Scheiben mit eingemachten Steinpilzen und Parmesanscheiben

■ ■ ■

Pizzoccheri Poschiavini

Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio

Puschlaver Pizzoccheri

Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauchbutter

oppure / oder

Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo e gratinate nel forno a legna

Mit Puschlaver BIO-Käse gefüllte Buchweizen-Crêpes im Holzofen gratiniert

■ ■ ■

Saporito sorbetto al Parmognulin (liquore casalingo ai prugnoli)

Fruchtiges Sorbet mit Parmognulin (Hausgemachter Schwarzdornlikör)

■ ■ ■

Tenere costolette d'agnello alla griglia

Capunet poschiavini e pomodoro gratinato al pane di segale

Zart grillierte Lammkotletts

Puschlaver Capunet und mit Roggenbrot gratinierte Tomate

■ ■ ■

Coppa “Patron” (Gelato nocciola con Amaretto, biscotti e panna montata)

Coupe „Patron“ (Haselnussglace mit Amaretto, Biskuits und Schlagrahm)

MENU D – CHF 78.00

Sinfonia d'antipasti “Hotel Albrici”

Tartare di carne di manzo – bresaola carpacciata – cocktail di gamberetti con bruschetta all'aglio –

coda di gamberone – Chisciöl (formaggio in pastella di saraceno)

Rindsfleisch-Tartare – Bresaola-Carpaccio – Krevettencocktail mit Knoblauch-Bruschetta –

Risesenkrevette – Chisciöl (Käse im Buchweizenmantel)

■ ■ ■

Tagliatelle casalinghe “Excalibur”

Salsa alla panna con funghi porcini, gamberetti, rucola e fiori di zafferano

Hausgemachte Tagliatelle „Excalibur“

Rahmsauce mit Steinpilzen, Krevetten, Rucola und Safranblüten

■ ■ ■

Tenera tagliata di puledro al rosmarino

Patate gratinate e bouquet di verdure

Zarte Fohlen-Entrecote-Scheiben an Rosmarin-Butter

Gratinierte Kartoffeln und Gemüse-Bouquet

■ ■ ■

Formaggi Poschiavini con marmellata di cipolle e miele di montagna

Puschlaver Käse mit Zwiebeln-Marmelade und Berghonig

■ ■ ■

Crema Catalana con gelato vaniglia

In Spagna uno dei più amati dolci. Il tipico gusto del caramello è

dato da un velo sottile di zucchero caramelizzato in superficie.

Katalanische Creme mit Vanilleglace

In Spanien eines der beliebtesten Desserts überhaupt.

Der typische feine Karamell-Geschmack

wird durch die abgeflämmte, zarte Zuckerkruste optimal abgerundet.

MENU E – CHF 78.00



I prezzi comprendono servizio, stampa menu e decorazioni del tavolo

Service, Menudruck und Tischdekoration sind in den Preisen inbegriffen

2017