



Antipasti

Bruschettone "Albrici" ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸	12
<i>Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Lardo - Prosciutto crudo di Poschiavo e funghi porcini</i>	
Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speckschwarte - Puschlaver Rohschinken - Steinpilze	
Roastbeef freddo con rucola, scaglie di grana e vinaigrette al Limone	30
<i>Kaltes Roastbeef mit Rucola, gebobelter Parmesan Grana an Zitronen-Vinaigrette</i>	19 ^{1/2}
Salmone marinato e affumicato in casa con burrata e bouquet d'insalata ²⁻⁴⁻⁷	24
<i>Hausgemachter marinierter und geräucherter Lachs mit Büffel-Burrata und Salat-Bouquet</i>	
Insalata di Gamberi Rossi agli agrumi di Sicilia con zucchine e pomodoro Piccadilly ²⁻⁴	22
<i>Crevetten-salat an sizilianischen Zitrusfrüchten mit Zucchini un Cherry-Tomaten</i>	
Tagliere Rustico ⁷⁻¹²	19
<i>Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe</i>	
<i>Bresaola (italienisches Rindstrockenfleisch)- Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Alpkäse</i>	
Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Crameri	30
con bruschette gratinate al forno a legna <i>(Leggermente piccante)</i> ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰	19 ^{1/2}
<i>Rindsfleisch-Tartare nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)</i>	

Insalate






Insalatona Albrici ⁷	19
<i>Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini cherry, Arance, Formaggi Palü</i>	
<i>Saisonsalat, Weisskabis, Cherry-Tomaten, Orangen mariniert mit Palü-Käse</i>	
<i>Tonno / Thunfisch</i>	5
<i>Pollo / Poulet</i>	6
<i>Bresaola</i>	6
Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet ⁷⁻¹¹	8
Insalata mista - Gemischter Salat ⁷⁻¹⁰	9
Piramide di mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico ⁷⁻¹⁰	11
<i>Schmackhafte Ramato-Tomaten mit Mozzarella an Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig</i>	8.5

Zuppe

- Crema di Asparagi con formaggio Bio Valposchiavo ^{100%} e crudo croccante** 7-  11
Spargelcrème mit Bio Valposchiavo-Käse und knusprigem Rohschinken
- Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe 1-9  9
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe 1-7-9 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) 1-2-4-6
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lügenighetta** 1-7-6-12  22
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lügenighetta (*Puschlaver Würstchen)*
- Reginette del Mulino di Poschiavo al ragu di cervo con mirtilli rossi** 1-3-7-8-9-12  24
Spezielle "Mulino-Nudeln"(tagliatelle) von Poschiavo an feinem Hirsch-Ragout mit wilden Preiselbeeren
- Lasagna di verdure alla moda dello chef Mario Cramer** 1-3-7-12  20
Gemüselasagne nach Art des Chefs Mario Cramer
- Gnocchi di patate con pesto alla siciliana** 1-3-7-12  18
(pomodori secchi, basilico, ricotta, aglio, pinoli, parmigiano reggiano)
Kartoffelgnocchi mit sizilianischen Pesto 
(getrocknete Tomaten, Basilikum, Ricotta, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan)

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 salame poschiavini

Buchweizennudeln 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 salame 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'uovo 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


Ris cönc con tonno 7-9 20

Riso con verdure, castagne, formaggio, burro e cipolle
accompagnati con tonno pinna gialla all'extra vergine d'oliva

Reis mit Gemüsen, Kastanien, Käse, Zwiebeln und Butter, begleitet mit Thunfisch in Extra Vergine Olivenöl

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" ¹

...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷

...Aglio, olio e peperoncino ⁷

...Arrabbiata ⁷

...Carbonara ⁷

...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻¹²

...Pesto di Bailico - basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl



14

15

15

16

17

15


***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti


Carni & Pesci

Tonno Rosso del Mediterraneo leggermente scottato con dadolata di pomodoro e verdure grigliate ⁴⁻⁵ 34

Kunz gebratener mediterraner Thunfisch mit Tomaten, und grilliertem Gemüse

Involtini di Vitello servito nello stecco con patate al forno e verdure del giorno  28


Kalbsröllchen im Zahnstocher serviert mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse ¹⁻⁷

Filetto di Manzo alla griglia con due salse a scelta: (finferli o bernese), verdure di stagione e patatine fritte ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰  34


Grilliertes Rindsfilet mit Saucen nach Wahl: (Pfefferlinge, Béarnaise und Gorgonzola), saisongemüse und Pommes frites

Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus" con polenta "Taragna" ⁷⁻¹²⁻¹³  32

Kalbsvressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Polenta Taragna

Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus" con spätzli ⁷⁻¹²⁻¹³  32

Kalbsvressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Butterspätzli

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci ¹⁻³⁻⁵⁻⁷  29

Cordon Bleu (Schweinfleisch) mit Puschlaver Rohschinken und Schmelzkäse mit Pommes Frites und Spinat

Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 26

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Butterkarotten