

Antipasti

Bruschettone "Albrici" 1-4-7-8

Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Pancetta  *Prosciutto crudo di Poschiavo* 

Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speck  Puschlaver Rohschinken  - Steinpilze

Prosciutto crudo di Poschiavo con melone al profumo di menta¹²

Puschlaver Rohschinken mit süsser Rosa-Melone und frischer Pfefferminze

Salmon marinato e affumicato in casa con burrata e bouquet d'insalata 2-4-7

Hausgemachter marinierter und geräucherter Lachs mit Büffel-Burrata und Salat-Bouquet

Vitello Valposchiavo cotto a bassa temperatura e salsa Tonnata ³⁻⁴⁻¹⁰

Niedergegart "Vitello Tonnato" Valposchiavo

Tagliere Rustico 7-12

Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe

Bresaola (italienisches Rinds-Trockenfleisch) - Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Alpökä.

Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Crameri

con bruschette gratinate al forno a legna (Leggermente piccante) 1-3-7-10 19 1/2

Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)

Insalate

Insalatona Albrici 7

Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini cherry, Arance, Formaggi Palù

Saisonsalat, Weisskabis, Cherry-Tomaten, Orangen, mariniert Palü-Käse

Tonno / Thunfisch 5

Pollo / Poulet 6

Bresaola 6

Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet 7-11

Insalata mista - Gemischter Salat 7-10 9

Piramide di mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico 7-10

Schmackhafte Ramato-Tomaten mit Mozzarella an Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig 8.5

Zuppe

- Crema di zucchini con spuma di formaggio della Valposchiavo** ⁷⁻⁹   **11**
Zucchini-crème-Suppe mit Bio Valposchiavo -Käseschaum
- 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 Lügenihetta** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹²  **22**
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lügenihetta (*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 und wilden Preiselbeeren
- Lasagna di verdure alla moda dello chef Mario Cramer** ¹⁻³⁻⁷⁻¹²  **20**
Gemüse-Lasagne nach Art des Chefs Mario Cramer
- Tagliatelle fatte in casa con gamberi rossi e Zucchini** ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁸ **28**
Hausgemachte Teigwaren mit sizilianischen Garnelen und zucchini
- 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

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 salame poschiavini 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 cönsk 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 Gemüse, 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 trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo" 1



14

...Pomodoro - Tomaten-Sauce 7

15

...Aglio, olio e peperoncino 7

15

...Arrabbiata 7

16

...Carbonara 7

17

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

15

...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl

***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

Gesteckte Kalbs-Röllchen, mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse ¹⁻⁷

Tagliata di Manzo alla griglia con due salse a scelta: (finferli o bernese),  34

verdure di stagione e patatine fritte ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰

*Grilliertes Rinds-Geschnetzeltes mit Saucen nach Wahl: (Pfifferlinge oder Béarnaise),
Saisongemüse und Pommes frites*

Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"  32

con polenta "Taragna" ⁷⁻¹²⁻¹³

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

Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"  32

con spätzli ⁷⁻¹²⁻¹³

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

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  29

e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci ¹⁻³⁻⁵⁻⁷

Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat

Tenera bistecca di manzo alla griglia con burro alle erbe aromatiche, patate fritte 28

Zartes grilliertes Rindsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites

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

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten