




Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 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
- Asparagi gratinati nel forno a legna con pancetta  alla birra**  19
 Spargeln, im Holzofen gratiniert mit Bierspeck
- Tartare di Salmone con formaggio morbido, asparagi e crumble salato** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ 19
 Lachstartar mit weichem Käse, Spargeln und salzigem Crumble
- Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici** 30
con bruschette gratinate al forno a legna (Leggermente piccante) ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ 21 ^{1/2}
 Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)
- Tagliere di salumi e sciatt con formaggio  Bio Valposchiavo** 22
 Aufschnittplättli und Sciatt mit Käse 100% Valposchiavo
- Asparagi "Salsa Olandese"** ³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰  ● 16 ● 22
 Spargel mit holländischer Sauce

Insalate



- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹⁰  9
- Caprese: mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico** ⁷⁻¹⁰  11
 Caprese: Tomaten, Mozzarella, Olivenöl mit Basilikum parfümiert ● 8.5

Zuppe

- Crema di Asparagi con formaggio Bio Valposchiavo** ¹⁻⁷   **11**
Spargelcrème mit Käse Bio Valposchiavo
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** ¹⁻⁹  **10**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** ¹⁻⁷⁻⁹ **9**
- Zuppa di pomodoro con pesto al basilico** ¹⁻⁷  **11**
Puschlaver Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto

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 Lüganighetta** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² **22**
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lüganighetta (*Puschlaver Würstchen)*
- Reginette del Mulino di Poschiavo al ragù di cervo** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  **24**
Spezielle "Mulino-Nudeln"(tagliatelle) von Poschiavo an feiner Hirsch-Hackfleischsauce
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** ¹⁻³⁻⁷⁻¹²  **20**
Gemüse-Lasagne nach "Mamma Pina"-Art
- Tagliatelle fatte in casa con gamberi rossi e asparagi** ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁸  **28**
Hausgemachte Teigwaren mit roten Garnelen und Spargeln
- Risotto con asparagi verdi e mascarpone** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹²  **20**
Risotto mit grünen Spargeln und Mascarpone

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 trafilati 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 Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl



14

15

15

16



17

15

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

- Salmone Norvegese alla griglia servito con asparagi e salsa Olandese**  **34**
Grillierter Norweger Lachs, serviert mit Spargeln und Sauce Hollandaise
- Filetto d'Orata in crosta di pane ed erbe aromatiche e verdure del giorno** ¹⁻⁴ **33**
Doradenfilet in mit Kräutern aromatisierter Brotkruste und Tagesgemüse
- Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ **30**
Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat
- Carrè d'agnello cotto intero in crosta di nocciole, patate gratin e verdure del giorno** **36**
Lammcarrè, ganz in Haselnusskruste gegart, Gratinkartoffeln und Tagesgemüse
- Ossobuco di vitello "Baron de Bassus" con polenta "Taragna"** ⁷⁻¹²⁻¹³ **34**
Kalbshaxen "Baron de Bassus" mit Polenta Taragna
- Entrecôte di Manzo alla griglia con salsa ai finferli, verdure del giorno e patate fiammifero** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ **36**
Grilliertes Rindsentrecôte mit Pfefferlingen-Sauce, Tagesgemüse und Pommes Allumette
- Sminuzzato di vitello con funghi porcini e gnocchetti al burro (Spätzli)** ¹⁻⁷⁻¹²  **34**
Kalbsgeschnetzeltes (BIO Valposchiavo) mit Steinpilzen und Spätzli
- Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ **29**
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten