







# 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 Bruschetten im Holzofen gratiniert*
- Bouquet d'insalata autunnale con petto di fagiano cotto a bassa temperatura**  19  
**e vinaigrette ai mirtilli dei nostri boschi**   
*Herbstliches Salat-Bouquet mit zart, gebratener Fasanenbrust an Blaubeervinaigrette aus unseren Wäldern*
- Tris del Cacciatore e Sciatt Bio-Valposchiavo**  <sup>1-7-8-11-12</sup>  21  
*Slinzega di cervo, salameo di camoscio leggermente affumicato, crudo di cinghiale e Sciatt Bio-Valposchiavo*  
*Hirschtrockenfleisch, leicht geräucherter Gäms-Salsiz, Wildschwein-Rohschinken und Sciatt Bio-Valposchiavo*
- Tagliere Rustico** <sup>7-12</sup> 19  
*Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salameo) e formaggio dell'alpe*   
*Bresaola (italienisches Rinds-Trockenfleisch) - Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salameo) - Alpkäse* 
- Tartare di Manzo alla moda dell' 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)*


# Insalate

- Insalatona Albrici** <sup>7</sup> 19  
*Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini cherry, Arance, Formaggi Palü*    
*Saisonsalat, Weisskabis, Cherry-Tomaten, Orangen, marinier Palü-Käse* 
- Tonno / Thunfisch** 5
- Pollo / Poulet** 6
- Bresaola** 6
- 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 Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig* 8.5

# Zuppe

- Vellutata di Zucca**  **con crostini al rosmarino** <sup>1-7</sup>  **11**  
*Kürbissuppe mit Rosmarin-Croûtons*
- Minestrone di Verdure** - *Italienische Gemüsesuppe* <sup>1-9</sup>  **9**
- 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 (\*Puschlauer Würstchen)*
- Reginette del Mulino di Poschiavo al ragu di cervo con mirtilli rossi** <sup>1-3-7-8-9-12</sup>   **24**  
*Spezielle "Mulino-Nudeln"(tagliatelle) von Poschiavo an feinem Hirsch-Ragout und wilden Preiselbeeren*
- Risotto ai mirtilli dei nostri boschi**  **e mascarpone e slinzega di cervo** <sup>1-7-12</sup>  **22**  
*Heidelbeer-Risotto mit Mascarpone und Hirschtrockenfleisch*
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** <sup>1-3-7-1</sup>  **20**  
*Gemüse-Lasagne nach Art des "Mamma Pina"*
- Tagliatelle fatte in casa con gamberi rossi e Zucchine** <sup>1-2-4-7-8</sup> **28**  
*Hausgemachte Teigwaren mit sizilianischen Garnelen und Zucchini*

# 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 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 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"**  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 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 con riso alle verdure** <sup>4-5</sup> 34  
*Kunz gebratener mediterraner Thunfisch mit Gemüse-Reis*

**Salmi di Camoscio "Albrici" con polenta "Taragna"** <sup>1-3-7-8-9-12</sup>  
*Gämsepf Pfeffer "Albrici" mit Polenta Taragna*




**Sminuzzato di Capriolo con salsa ai funghi Finferli con riso Pilaf** <sup>1-3-7-8-9-12</sup>  
*Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingspilzsauce und Reispilaf*




**Tenera tagliata di filetto di cervo rosolato in padella**  
**con burro al timo e accompagnato da gnocchetti al burro** <sup>100%</sup> (Spätzli) <sup>1-3-7-8-9-12</sup>  
*Zart gebratene Hirsch-Filet-Scheiben an Thymian-Butter serviert mit Butterspätzli*



**Cordon bleu di maiale** <sup>100%</sup> **con crudo della Valposchiavo**  29  
**e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** <sup>1-3-5-7</sup>  
*Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat*

**Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"** <sup>100%</sup> 32  
**con spätzli** <sup>7-12-13</sup>  
*Kalbsvressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Butterspätzli*

**Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"** 32  
**con polenta "Taragna"** <sup>7-12-13</sup>  
*Kalbsvressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Polenta Taragna*

**Tagliata di Manzo alla griglia con salsa bernese, verdure del giorno**  34  
**e patate al forno** <sup>1-3-5-7-10</sup>  
*Grilliertes Rinds-Geschnetzeltes mit Béarnaise-Sauce, Bratkartoffeln und Tagesgemüse*

**Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro** <sup>1-3-5-7</sup> 26  
*Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten*