

Menu

dalle ore 12.00 alle ore 14.00

Zuppe

Minestra d'orzo dei Grigioni		13.00
Minestra di carote e zenzero con coriandolo	LGV	12.00
Consommé Celestina		9.50
Crema di maroni con castagne caramellate	GV	13.00
Spatz in gamella brodo di manzo con fettine di manzo, con pasta e verdure	L	14.50

Insalate

Insalata Schweizerhaus (a partire da 2 persone viene servita in un'insalatiera) diverse insalate con verdure di stagione, frutta, semi e crostini	13.50	p.p.
Insalata verde	LGV	11.00
Insalata Caesar con fettine di pollo arrostito dall'Alpstein, speck, parmigiano e crostini	grande piccola	25.00 18.00
Insalata di soncino e rucola con Mascarpin*, uovo e semi di girasole		17.00

Salse fatte in casa a scelta:

balsamico LGV, francese G, fichi-senape GV

L = senza lattosio G = senza glutine V = vegetariano * =  Presidio Slow Food®

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa

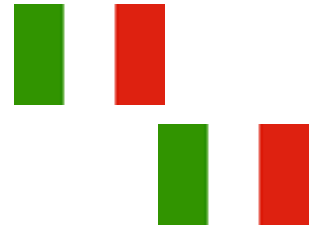


Stuzzichini e Piatti freddi

Carpaccio di polipo con vinaigrette alle erbe e piccolo bouquet d'insalata	LG	17.00
Gamberoni saltati in olio d'oliva con erbe, aglio e pomodori	LG	18.00
Carpaccio di carne secca dei Grigioni con marroni, menta, scaglie di parmigiano e salsa al limone	LG	19.50
Piatto di carne secca dei Grigioni	LG	28.50
Affettato grigionese prosciutto crudo e carne secca dei Grigioni, formaggio di montagna della Bregaglia e salametto di cervo	LG	28.50
Salametto di cervo dei Grigioni	LG	14.00
Tartar di manzo con pane tostato e burro	LG grande piccola	29.00 18.00
Formaggio della Bregaglia con pomodori secchi due pezzi di formaggio con diversi stadi di maturità: 6 mesi e 12 mesi	G	17.00
Formaggio di capra fresco marinato in olio d'oliva e rosmarino servito con rucola e pomodori secchi	GV	15.00
„Iklämts“ (Sandwich) con:		
prosciutto cotto <u>o</u> formaggio <u>o</u> salame		9.50
carne secca dei Grigioni <u>o</u> prosciutto crudo		12.00
salmone affumicato		12.00
Birchermüesli con/senza panna con pane e burro	V	13.50

L = senza lattosio **G = senza glutine** **V = vegetariano** * =  Presidio Slow Food®

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa



Rösti

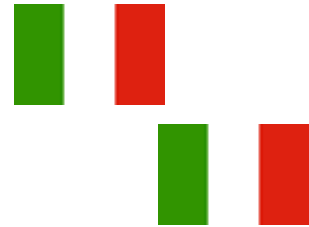
Rösti Schweizerhaus sminuzzato di vitello bio della Bregaglia, gratinato con formaggio	G	35.00
Rösti del contadino con uovo, speck e salsiccia	LG	27.00
Rösti al salmone affumicato con spinaci e crème fraîche	G	29.00
Rösti Engadinesi con crema di formaggio di capra pomodori secchi e carne secca dei Grigioni	G	29.00
Rösti giardiniera con verdure miste e salsa al rosmarino	LG V	27.00

I classici dello Schweizerhaus

Sminuzzato “alla zurighese” sminuzzato di vitello bio della Bregaglia salsa alla panna con funghi, tagliatelle <u>o</u> rösti	G	39.00
Wiener Schnitzel scaloppina di vitello bio della Bregaglia impanata	L	39.00
Scaloppina di maiale impanata patatine fritte <u>o</u> spaghetti al pomodoro		34.00
Piatto engadinese filetti di manzo, maiale e vitello bio della Bregaglia serviti con pizokels, pomodori grigliati e fagiolini verdi		42.00
Riso “Casimiro” striscioline di vitello bio della Bregaglia arrostate con salsa piccante al curry, guarnite con frutta, banana frita e con riso al burro	LG	39.50
Cordon bleu scaloppina di vitello bio della Bregaglia oppure con scaloppina di maiale		41.00 36.00
farcita con prosciutto crudo e formaggio, carote glassate, patate al rosmarino		
Costolette d’agnello saltate salsa all’aglio patate al rosmarino e con fagioli secchi svizzeri*	LG	42.00
Ossobuco alla milanese risotto allo zafferano <u>o</u> polenta	G	37.00

L = senza lattosio **G = senza glutine** **V = vegetariano** * =  Presidio Slow Food®

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa



Pasta e piatti tradizionali e gustosi

Capuns una specialità grigionese, foglie di bietola farcite con pasta, salsiccia tritata ed erbe gratinate con formaggio		27.00
Pizokels una specialità grigionese, la pasta può essere paragonata a quella degli „spätzli“ serviti con lardo, formaggio e cipolle		24.00
Duetto di Capuns e Pizokels		27.00
Pizzoccheri valtelinesi tagliatelle di grano saraceno con spinaci, patate, formaggio, aglio e salvia	V	27.00
Äpler Makkaroni con carne secca, formaggio di montagna e cipolle serviti con purè di mela	grande piccola	26.00 18.00
Ghackets mit Hörnli pennette alla salsa bolognese con formaggio gratinato serviti con purè di mela		24.00
Spaghetti fatti a mano dalla Pasta-Factory di Poschiavo alla napoletana alla bolognese al pesto Piri Piri (con aglio, olio d'oliva, chili e gamberoni)	LV LV L	18.00 19.50 18.00 25.50
Frutti “Casimiro“ frutti arrostiti con salsa al curry piccante con banana frita e riso	LV	27.00

L = senza lattosio G = senza glutine V = vegetariano * =  Presidio Slow Food®

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa



Pesce

La nostra specialità: „Trota alla piota“ trota cotta sulla pietra (solo se bel tempo) piccola insalata mista <u>o</u> patate <u>o</u> riso	LG	35.00
Trota alla mugnaia con burro alle mandorle piccola insalata mista <u>o</u> patate <u>o</u> riso	L	36.00
Filetto di branzino con salsa al vino bianco su verdure mediterranee, patate al rosmarino	L	36.00

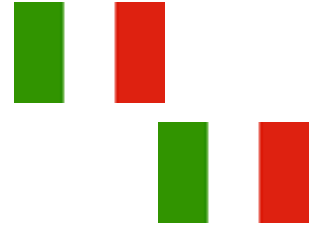
Chickeria

Polli ruspanti dall'Alpstein (Appenzell)

Coqu au vin con funghi, lardo e purè di patate	GL	34.00
Poletto alla griglia all'americana con country cuts e pomodoro alla griglia	GL	36.00
Ali di pollo al balsamico con cuscus mediterraneo	GL	28.00
Tandoori-petto di pollo petto di pollo marinato con Tandoori con yogurt, riso e limetta	G	31.00
Curry rosso e piccante thailandese con striscioline di pollo con riso Basmati verdure miste, germogli e funghi	GL	29.00

L = senza lattosio **G = senza glutine** **V = vegetariano** * =  Presidio Slow Food®

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa



Fondute al formaggio

Fonduta al formaggio tradizionale	29.00
Fonduta al formaggio con pomodori	29.00
Fonduta al formaggio con funghi	32.00
Fonduta al formaggio moitié-moitié (Gruyère e Vacherin fribourgeois*)	31.00

Tutte le fondute vengono servite con dadini di pane e/o patate

Su richiesta: Luminosa ed ariosa, serviamo la fonduta al formaggio con spumante (al posto del vino bianco) e da gustare con un filo d'olio al tartufo (gratuito).

Raclette servita con patate della raclette, cipolline, cetrioli sott'aceto, funghi e ananas	29.00
--	-------

Le fondute al formaggio e la raclette

a partire da 2 persone, prezzo a persona
anche possibile per solo una persona, supplemento CHF 4.00

Carta dei bambini per bambini fino a 12 anni

piccola insalata mista	L	6.00
“Sunneschii”-Rösti con verdure miste e salsiccia		11.00
Piatto Geissenpeter	L	13.00
scaloppina di vitello impanata con patatine fritte		
Kids-Hörnli Pennette alla salsa bolognese		11.00
gratinate con formaggio, servite con purè di mele		
Piatto Würmli Spaghetti Molino di Poschiavo	L	11.00
con salsa napoli <u>oppure</u> bolognese		
Piatto Snoopy Spätzli con salsa alla panna e broccoli		11.00
Chicken Nuggets con patatine fritte	L	11.00
Hot Dog con patatine fritte		11.00



L = senza lattosio G = senza glutine V = vegetariano * =      

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa