



# Menu

## Zuppe & Insalate

<b>Minestra d'orzo dei Grigioni</b>		13.00
<b>Minestra di carote e zenzero</b> con coriandolo	LGV	12.00
<b>Insalata verde</b>	LGV	11.00
<b>Insalata Schweizerhaus</b>		13.50 p.p.
(a partire da 2 persone viene servita in un'insalatiera) diverse insalate con verdure di stagione, frutta, semi e crostini		
<u>Salse fatte in casa a scelta:</u> balsamico LGV, francese G, fichi-senape GV		

## Stuzzichini e Piatti freddi

<b>Piatto di carne secca dei Grigioni</b>	LG	28.50
<b>Affettato grigionese</b>	LG	28.50
prosciutto crudo e carne secca dei Grigioni, formaggio di montagna della Bregaglia e salame di cervo		
<b>Salame di cervo dei Grigioni</b>	LG	14.00
<b>Formaggio della Bregaglia</b> con pomodori secchi	G	17.00
due pezzi di formaggio con diversi stadi di maturità: 6 mesi e 12 mesi		
<b>Formaggio di capra fresco</b>	GV	15.00
marinato in olio d'oliva e rosmarino servito con rucola e pomodori secchi		
<b>Carpaccio di polipo</b>	LG	17.00
con vinaigrette alle erbe e piccolo bouquet d'insalata „Iklämts“ (Sandwich) con:		
<b>prosciutto cotto</b> o <b>formaggio</b> o <b>salame</b>		9.50
<b>carne secca dei Grigioni</b> o <b>prosciutto crudo</b>		12.00
<b>salmone affumicato</b>		12.00

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



## Piatti caldi

<b>Sminuzzato “alla zurighese”</b> sminuzzato di vitello bio della Bregaglia salsa alla panna con funghi, tagliatelle o rösti	<b>G</b>	39.00
<b>Wiener Schnitzel</b> scaloppina di vitello bio della Bregaglia impanata	<b>L</b>	39.00
<b>Scaloppina di maiale impanata</b> patatine fritte o spaghetti al pomodoro		34.00
<b>Rösti del contadino</b> con uovo, speck e salsiccia	<b>LG</b>	27.00
<b>Capuns</b> una specialità grigionese, foglie di bietola farcite con pasta, salsiccia tritata ed erbe gratinate con formaggio		27.00
<b>Pizokels</b> una specialità grigionese, la pasta può essere paragonata a quella degli „spätzli“ serviti con lardo, formaggio e cipolle		24.00
<b>Ghackets mit Hörnli</b> pennette alla salsa bolognese con formaggio gratinato serviti con purè di mela		24.00
<b>Spaghetti fatti a mano dalla Pasta-Factory di Poschiavo</b> alla napoletana	<b>LV</b>	18.00
alla bolognese		19.50
al pesto	<b>LV</b>	18.00
Piri Piri (con aglio, olio d’oliva, chili e gamberoni)	<b>L</b>	25.50
<b>Bratwurst</b> salsiccia di vitello 200 g		14.50
<b>Luganighetta</b> salsiccia di maiale della Bregaglia		14.50
<b>Contorni:</b> Patatine fritte o insalata di patate		6.00
Rösti		7.50



## Fondute al formaggio

<b>Fonduta al formaggio tradizionale</b>	29.00
<b>Fonduta al formaggio con pomodori</b>	29.00
<b>Fonduta al formaggio con funghi</b>	32.00
<b>Fonduta al formaggio moitié-moitié</b> (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

<b>Piccola insalata mista</b>		6.00
<b>Piatto Geissenpeter</b>	L	13.00
scaloppina di vitello impanata con patatine fritte		
<b>Kids-Hörnli</b> Pennette alla salsa bolognese		11.00
gratinate con formaggio, servite con purè di mele		
<b>Piatto Würmli</b> Spaghetti Molino di Poschiavo	L	11.00
con salsa napoli <u>oppure</u> bolognese		
<b>Chicken Nuggets</b> con patatine fritte	L	11.00