

ACQUA - WASSER

VALPOSCHIAVO - GRIGIONI

Calma acqua e serenità. Per noi è anche sinonimo di rispetto e apprezzamento. L'acqua è un dono del cielo, un dono della montagna. Condividiamo questo dono gli uni con gli altri. Il regalo ha valore. Tutto ciò che ha valore è apprezzato. L'acqua ha valore per noi. E per voi?

Calma ist romanisch und steht für: Ruhe, Gelassenheit. Für uns steht es auch für Respekt und Wertschätzung. – Das Wasser ist ein Geschenk des Himmels, ein Geschenk der Berge. Dieses Geschenk teilen wir miteinander. Das Geschenk hat einen Wert. Was einen Wert hat wird auch geschätzt. Für uns hat Wasser einen Wert. Und für Sie?

"OFFRIAMO ACQUA IN DIVERSI FORMATI E FORME, A VOI LA SCELTA"

"WIR BIETEN WASSER IN VERSCHIEDENEN FORMATEN UND FORMEN AN,
DIE WAHL LIEGT BEI IHNEN."

"WE OFFER WATER IN VARIOUS FORMATS AND FORMS; THE CHOICE IS YOURS."

ACQUA DELLA VALPOSCHIAVO IN CARAFFE

Naturale o mineralizzata per ospite a discrezione	CHF 4.00
Valsерwasser 33cl. bottiglia	CHF 4.50
Allegra naturale 33cl. bottiglia	CHF 4.50
Passugger Minerale 1lt. bottiglia	CHF 8.50

WASSER AUS DEM VALPOSCHIAVO IM OFFENAUSSCHANK

<i>mit oder ohne Kohlensäure, pro Gast a discretion</i>	CHF 4.00
<i>Valsерwasser 33cl. Flasche</i>	CHF 4.50
<i>Allegra ohne Kohlensäure 33cl. Flasche</i>	CHF 4.50
<i>Passugger Mineralwasser 1lt. Flasche</i>	CHF 8.50

HOTEL
La Romantica
★★★ SUPERIOR
LE PRESE | VALPOSCHIAVO

PRIMI PIATTI / VORSPEISEN

	MOLLA L'OSSO ! IL MIDOLLO DELLO STINCO DI BUE DELLA VALPOSCHIAVO GRATINATO CON LA MOLLICA DI PANE E LE ERBETTE DI LE PRESE <i>Rindsmarkt im Ofen gegart mit Brotwürfelchen und Kräutern aus Le Prese</i>	16
	ANTIPASTO MISTO DELLA VALPOSCHIAVO CON IL FORMAGGIO BIO DI SAN CARLO <i>Kalte Puschlaverplatte mit Biokäse aus San Carlo</i>	22
	SCIAT CON IL FORMAGGIO SAOSEO DI POSCHIAVO INSALATA VERDE, SALAME E BRESAOLA <i>«Sciat» Gebackene Käsekrapfen aus Poschiamo mit grünem Salat Salami und Bresaola</i>	22
	SALMERINO MARINATO SALSA SENAPE DOLCE CON MIELE DELLA VAL DI CAMPO <i>Marinierte Saibling an einer Süßsauce mit Honig aus dem Val di Campo</i>	16
	TARTARE DI MANZO AL COLTELLO, PROFUMATA AL LIQUORE A VOSTRO PIACERE <i>Rinds Tartare mit Messer geschnitten, aromatisiert mit Liquor nach ihrem Geschmack</i>	
	ANTIPASTO / <i>Vorspeise 80gr.</i>	20
	PORZIONE / <i>Portion 180gr.</i>	36
	INSALATA MISTA DAL BUFFET <i>Gemischter Salat vom Büffet</i>	12

ZUPPE FATTE IN CASA / HAUSGEMACHTE SUPPEN

MINESTRA DI ORTICHE CON LA BRUSCHETTA DI PANE DI SEGALE AL POMODORO 13
Brennessel Cremesuppe mit Tomaten Bruschetta aus Brasciadella Brot

MINESTRA RUSTICA DI GRANO SARACENO E VERDURE D'ALPE 12
CON CROSTINI AL TIMO E FORMAGGIO DI MONTAGNA

Kräftige Buchweizensuppe mit Alpenkräutergemüse, Thymian-Croûtons und Bergkäse

PIATTI VEGETARIANI / VEGETARISCHE GERICHTE

 LASAGNE DI ERBETTE SPONTANEE CON LA PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA E FARINA DELLA CAMPICOLTURA DI POSCHIAVO 22

Hausgemachte Lasagne mit Wildkräutern und Eierteigwaren aus Mehl der Campicoltura Poschiavo

FLAN DI SILENE, ERBA SPONTANEA PRIMAVERILE, COTTO DOLCEMENTE E SERVITO ACCANTO AL NOSTRO RISOTTO AI FUNGHI E CHIPS CROCCANTI DI VERDURA. 24

Flan aus wildem Leimkraut, einer zarten Frühlingspflanze, sanft gegart und serviert mit unserem Pilzrisotto und knusprigen Gemüsechips.

PASTA FATTA IN CASA / HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

	1/2 PORTION	PORTION
CAPUNETT DELLA NONNA CON LA PESTEDA <i>„Capunett“ Puschlaver Spinatspätzli mit Käse und Pesteda</i>	18	24
PIZZOCCHERI ALLA POSCHIAVINA <i>Puschlaver Pizzoccheri</i>	18	24
SPAGHETTI ARTIGIANALI DEL MULINO DI POSCHIAVO CON RAGU DI AGNELLO BIOLOGICO DI VIANO (20 MIN.) <i>Spaghetti aus der Poschiavo-Mühle mit Bio-Lammragout aus Valposchiavo (20 Min.)</i>	19	25
RAVIOLO DI SEGALE DELLA CAMPICOLTURA, RIPIENO DI RICOTTA DEL CASEIFICIO CON LE CASTAGNE DI BRUSIO E BURRO DI CAMOMILLA DI LE PRESE  <i>Hausgemachter Raviolo aus Campicoltura-Roggenmehl, gefüllt mit Ricotta aus der Käserei, Brusio-Kastanien und Kamillenbutter aus Le Prese.</i>	19	25
 DEGUSTAZIONE DI SALUMI DELLA CASA <i>Verkostung hausgemachter Wurstspezialitäten</i>	8	

PESCE, TROTE E SALMERINI DEL LAGO DI LE PRESE
FISCH, FORELLEN UND SAIBLINGE AUS DEM LAGO DI LE PRESE

DA OLTRE 70 ANNI SERVIAMO AI NOSTRI AFFEZIONATI OSPITI TROTE E SALMERINI CATTURATI DAI NOSTRI PESCATORI NEL LAGO DI LE PRESE. DAL 2023, LA LEGGE CANTONALE SULLA PESCA PROIBISCE AI PESCATORI DI TENERE IL PESCE VIVO: QUINDI, NON POSSONO PIU' FORNIRE PESCE VIVO AL NOSTRO RISTORANTE. TUTTAVIA, SE CATTURIAMO PESCE FRESCO, VIENE IMMEDIATAMENTE SFILETTATO E CONGELATO PER GARANTIRE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO. SE LE CATTURE NEL LAGO NON SONO SUFFICIENTI A GARANTIRE LA FORNITURA, RITIRIAMO SALMERINI CONTROLLATI DALL'ALLEVAMENTO CRAMERI A SAN CARLO IN VALPOSCHIAVO.

"Seit über 70 Jahren haben wir unseren treuen Gästen Forellen und Saiblinge servieren können, die von unseren Fischern im Le Prese See gefangen wurden. Seit 2023 verbietet das kantonale Fischereigesetz die Haltung von lebendem Fisch, weshalb unsere Fischer kein lebender Fisch an unser Restaurant liefern können. Jedoch wird täglich gefangener frischer Fisch sofort filetiert und eingefroren, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten.

Sollten die Fänge im See nicht ausreichen, um unseren Bedarf zu decken, beziehen wir kontrollierte Saiblinge aus der Zuchtanlage Cramerer in San Carlo im Valposchiavo."

PESCE, SALMERINI DELLA VALPOSCHIAVO D'ALLEVAMENTO
FISCH, SAIBLINGE AUS ZUCHT IM VALPOSCHIAVO

FILETTO DI TROTA / SALMERINO ALLA GRIGLIA Chutney DELICATO DI RABBARO E MELA VERDE 36

Gegrilltes Filet vom Saibling oder von der Forelle, serviert mit einem feinen Chutney aus Rhabarber und grünen Äpfeln

FILETTO DI TROTA / SALMERINO ALLA MUGNAIA SERVITO CON LA SALSA AL LIMONE E VINO BIANCO 36

Forellen- oder Saiblings Filet nach Müllerinart, serviert mit Zitronen-Weissweinsauce

*FRITTO MISTO DI PESCE DI ACQUA DOLCE IN PASTELLA DI TEMPURA (ZANDER, TROTA, SALMERINO E PESCE PERSICO) INSALATE VERDI OPPURE PATTE BOLLITE O PATATE FRITTE, SALSA TARTARA 39

Knusperli aus Süßwasserfischen im Tempura-Teig (Zander, Forelle, Saibling und Egli), dazu grüner Salat oder Salzkartoffeln oder Pommes frites, serviert mit Tartarsauce

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPESIEN

ROMANTICA CLASSICS



FEGATO DI VITELLONE BIO "NATURABEEF" ALLA VENETA CON CIPOLLE E SALVIA 33
IL NOSTRO PIATTO FORTE: FEGATO TENERO E SAPORITO, CUCINATO SECONDO LA TRADIZIONE VENETA, CON CIPOLLE STUFATE E PROFUMO DI SALVIA.

Geschnetzelte „Natura Beef“ Kalbsleber Venezianischer Art mit Salbei



TRIPPA ALLA MILANESE CON LE PATATE BOLLITE 28

Kutteln Mailänder Art mit Tomaten und Salzkartoffel

STEAKHOUSE

TAGLIATA DI FLAT IRON STEAK DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE E 34
 SALSA CHIMICHURRI, TAGLIO SAPORITO E TENERO RICAVATO DALLA SPALLA DEL MANZO,
 COTTO ALLA GRIGLIA

Gegrillte Tagliata vom Flat Iron Steak (Rind) mit saisonalem Gemüse und Chimichuri-

Sauce. Ein aromatischer und zarter Schnitt aus der Rinderschulter

INSALATA TIEPIDA DI TAGLIATA DI FLAT IRON STEAK DI MANZO ALLA GRIGLIA, CON 34
 VINAIGRETTE AL PREZZEMOLO E OLIVE TAGGIASCHE, SERVITA SU FETTINE DI MELA
 CARAMELLATA E MISTICANZA DI INSALATE VERDI

Lauwarmer Salat mit gegrillter Tagliata vom Flat Iron Steak vom Rind,

***Petersilienvinaigrette und Taggiasca-Oliven, serviert auf karamellisierten Apfelscheiben
 und einer Mischung aus grünen Blattsalaten***

SPIDER STEAK DI MAIALE 100% VALPOSCHIAVO ALLA GRIGLIA, SU CREMA DI CAROTE ALLA 28
 BIRRA SCURA E SALSA BBQ ARTIGIANALE

Gegrilltes Spider-Steak vom Schwein (100% Valposchiavo) auf Karottencreme mit

dunklem Bier und hausgemachter BBQ-Sauce

"BLACK & BOLD" 44
 ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON CROSTA DI PEPE AFFUMICATO, SERVITA CON
 CHIPS CROCCANTI DI VERDURE.

"Black & Bold"

***Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit einer Kruste aus geräuchertem Pfeffer, serviert mit
 knusprigen Gemüsechips.***

CONTORNI NON COMPRESI / NICHT INBEGRIFFENE BEILAGEN

PATATINE FRITTE / ***Pommes Frites*** 7

BOUQUET DI VERDURE FRESCHE AL BURRO / ***Frisches Gemüse Bouquet an Butter*** 10

PATATE AL VAPORE / ***Salzkartoffeln*** 6

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI / ***Risotto mit Steinpilzen*** 8

H O T E L
La Romantica
★ ★ ★ SUPERIOR
LE PRESE | VALPOSCHIAVO

DOLCE E GELATO / *GELATI UND DESSERT*

CREME CARAMEL CON LA PANNA E LA GUARNIZIONE DI FRUTTA <i>Klassisches Caramelköpfl mit Rahm und Früchte</i>	9
LA TIEPIDA TORTA DI FRUTTA CON LA PANNA (MELA/ MIRTILLI / PRUNGE E VINO ROSSO) <i>"Lauwarm servierter Obstkuchen mit Rahm (Apfel, Heidelbeeren und Zwetschgen in Rotwein)"</i>	8
TORTINO AL TARASSACO ED AMARETTI CON LA SALSA ALLE NOCI E GELATO ALLA NUSSTORTE ENGADINESE <i>Löwenzahn Törtchen mit Amaretti an einer Baumnussauce</i>	13
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA NATURALE <i>Frisches Fruchtsalat nature</i>	10
PORZIONE DI FORMAGGIO BIO DELLA VALLE <i>Porzion Bio Käse aus dem Valposchiavo</i>	19
UNO SFIZIO DI FORMAGGIO BIO DELLA VALLE 3 PEZZETTI <i>Ein Genuss von Bio-Käse aus dem Tal, 3 Stückchen</i>	12
FRAPPE MEDIO 3DL. / GRANDE 5DL. / <i>Frappe medium 3dl. / gross 5dl.</i>	7 / 10
CAFFE GOURMET CON IL GELATO / <i>Caffè Gourmet</i>	7
GELATI «MORITZ» CON LA PANNA DI POSCHIAVO / AUS PUSCHLAVER RAHM	
VANIGLIA, MOCCA, STRACCIATELLA NUSSTORTE, BERRY, LIMONE, FIORDILATTE, MANGO, UVA <i>Vanille, Mocca, Stracciatella, Nusstorte, Berry, Zitrone, Fiordilatte, Mango, Traube</i>	
1 PALLINA 4.00 / 2 PALLINE 6.50 / 3 PALLINE 9.00 / PANNA 2.50 <i>1 Kugel 4.00 / 2 Kugeln 6.50 / 3 Kugeln 9.00 / Rahm 2.50</i>	

RICHIEDETE LA NOSTRA RICCA CARTA DEI GELATI
MAN FINDET WEITERE GLUSTIGE COUPE AUF UNSERE GELATI KARTE

ALLERGENE: Unsere Kellner beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

FLEISCH HERKUNFT:

Naturabeef Kalb: Azienda agricola Isepponi al Canton / Fattoria Godenzi /

Natura-Beef steht für Fleisch von zehn Monate alten Kälbern. Die Kälber bleiben im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern zusammen. Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf ist Voraussetzung. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden auf extensive Weise. Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu.

Kalbsleber: Ausschliessend aus Naturabeef Kälber aus dem Valposchiavo die im Schlachthof Branchi in Brusio geschlachtet wurden.

Rindsmarkbein: Ausschliessend aus Rindern aus dem Valposchiavo die im Schlachthof Branchi in Brusio geschlachtet wurden.

Rindfleisch: **Schweiz, Südamerika***

Kann mit hormonellen leistungsfördernd erzeugt worden sein, und/oder kann mit nicht hormonellen leistungsfördernd wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Schweinefleisch: **Schweiz / Bio Schwein Fattoria Isepponi al Canton**

**Fischknusperli:* Süsswasser Fische variieren je nach Einkauf, Forellen: Schweiz/ Saibling: Schweiz EU/ Egli und Zander: Estland – Dänemark



100% VALPOSCHIAVO

Un prodotto può essere a marchio "100% Valposchiavo"® esclusivamente se il prodotto stesso (nel caso di materie prime come latte, carne, frutta, verdura, ecc) oppure tutti i suoi componenti (nel caso di prodotti composti come salumi, yogurt, prodotti da forno, ecc) provengono interamente dalla Valposchiavo.

Ein Produkt kann mit dem Logo "100% Valposchiavo"® ausgezeichnet werden, wenn das Produkt selbst (im Falle von Rohstoffen wie Milch, Fleisch, Früchte und Gemüse etc.) oder all seine Bestandteile (im Fall von zusammengesetzten Produkten wie Wurstwaren, Joghurt, Backwaren etc.) aus der Valposchiavo stammen.

MWST. 8.1% INKL.