



RASELLI

SPORT HOTEL



PARTECIPIAMO AL PROGETTO "CHARTA
100% VALPOSCHIAVO + FAI SÜ IN VALPOSCHIAVO"

SPECIALITÀ DELLA CASA

LE PIETANZE CHE PROPONIAMO SONO PREPARATE IN BUONA PARTE CON ALIMENTI BIOLOGICI POSCHIAVINI, PRODOTTI DALL'AZIENDA DI RETO RASELLI, FRATELLO DEL TITOLARE DEL RISTORANTE. SALUMI STAGIONATI, CARNI DI VITELLONE E DI MAIALE, INSALATE E VERDURE (ESTATE), UOVA FRESCHE DI GIORNATA. I NOSTRI PIZZOCCHERI SONO PREPARATI - IN ESCLUSIVA - CON GRANO SARACENO DI PRODUZIONE PROPRIA. ANCHE PER LE PIZZE DAL FORNO A LEGNA E LA PASTA FRESCA ABBIAMO DECISO DI FARE USO SOLO DI FARINA DI PRODUZIONE BIOLOGICA POSCHIAVINA MACINATA AL MOLINO DI POSCHIAVO. LA NOVITÀ SONO I NOSTRI LAMPONI E LE MORE COLTIVATI AI 1000 METRI DI LE PRESE.





PUSCHLAVER SPEZIALITÄTEN

FÜR DIE ZUBEREITUNG UNSERER PUSCHLAVER SPEZIALITÄTEN VERWENDEN WIR HAUPTSÄCHLICH LOKALE BIOPRODUKTE. LIEFERANT IST RETO RASELLI, DER BRUDER DES HOTELIERS. WIR BIETEN IHNEN EINE AUSGEZEICHNETE AUSWAHL AN WURSTWAREN, KALB- UND SCHWEINEFLEISCH, EIERN, FRISCHEN SALATEN UND GEMÜSE. FÜR DIE VORBEREITUNG DER PIZZOCCHERI VERWENDEN WIR EXKLUSIV BUCHWEIZENMEHL AUS EIGENER PRODUKTION. AUCH UNSERE PIZZA AUS DEM HOLZFOFEN SOWIE DIE FRISCHE TEIGWAREN WERDEN MIT PUSCHLAVER BIOMEHL ZUBEREITET. DIE NEUHEIT SIND DIE HIMBEEREN UND BROMBEEREN VOM EIGENEN GARTEN AUF 1000 M.

BRUNO E MARCELLO RASELLI



ANTIPASTI • VORSPEISEN

	BRESAOLA DI MANZO OLIO E LIMONE <i>Rindfleisch luftgetrocknet mit Öl und Zitrone</i>	18.00 *
	CARPACCIO DI BRESAOLA <i>Trockenfleisch-Carpaccio mit Steinpilzen, Parmesan, Öl und Zitrone</i>	20.00 *
	CARPACCIO DI MANZO <i>Rindfleisch-Carpaccio mit Steinpilzen, Parmesan, Öl und Zitrone</i>	20.00 *
	CARPACCIO DELLA CASA <i>Rucola, carciofi, strisce di bresaola, scaglie di parmigiano</i> <i>Rucola, Artischocken, Trockenfleisch-Streifen, Parmesan-Häppchen</i>	18.50
	PROSCIUTTO CRUDO DI BRUSIO E MOZZARELLA <i>Rohschinken aus Brusio und Mozzarella</i>	20.00
	AFFETTATO MISTO DEL NOSTRO <i>Kalter Puschlaverteller eigene Produkte</i>	18.00
	SALAMETTO DI POSCHIAVO <i>Puschlaver Salametti</i>	8.50

* serviamo anche la ½ porzione * auch ½ Portion erhältlich

INSALATE • SALATE

INSALATA VERDE <i>Grüner Salat</i>	8.00
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i>	8.50
INSALATA DI POMODORO <i>Tomatensalat</i>	8.00
INSALATE MISTE CON TONNO E FORMAGGIO <i>Salatteller mit Thunfisch und Käse</i>	15.00
INSALATA CAPRESE <i>Tomatensalat mit Mozzarella</i>	10.50

MINESTRE • SUPPEN

MINISTRA DEL GIORNO <i>Tagessuppe</i>	8.00
BOUILLON CON L'UOVO <i>Bouillon mit Ei</i>	8.00
MINISTRA DI ORZO <i>Bündner Gerstensuppe</i>	8.50



PASTE • TEIGWAREN



SPAGHETTI DEL MOLINO DI POSCHIAVO (15 MINUTI)

Spaghetti vom Mulino di Poschiavo (15 Minuten)

- ALLE ERBETTE RASELLI *mit Rasellis-Kräutermischung* 14.00
- AL POMODORO *mit Tomatensauce* 12.50
- AL PESTO GENOVESE *mit Basilikumpesto* 14.00
- ALLA BOLOGNESE *mit Fleischsauce* 15.00
- AGLIO E OLIO E PEPERONCINO 13.00
mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (MIN. 2 PERS / 20 MIN) 17.00

Risotto mit Steinpilzen

RISOTTO AL GORGONZOLA (MIN. 2 PERS / 20 MIN) 17.00

Risotto mit Gorgonzola



PIZZOCCHERI POSCHIAVINI SARACENO DI PRODUZIONE PROPRIA 17.00

Buchweizen Nudeln mit Gemüse, Bergkäse und Salbeibutter



PIZZOCCHERI POSCHIAVINI CON AFFETTATO TIPICO 25.50

Pizzoccheri mit Buchweizen eigener Produktion, dazu Puschlaver-Aufschnitt



GNOCCHETTI AL SARACENO "RASELLI" E SALAME 24.50

Hausgemachte Buchweizen-Gnocchi "Raselli" dazu Salamiportion



OMELETTE NATURE CON UOVA FRESCHE BIO 10.00

mit frischen Eiern aus eigener Bioproduktion

OMELETTE AL PROSCIUTTO 11.50

mit Schinken

OMELETTE AI CHAMPIGNON 11.50

mit Champignon

PER I BAMBINI • FÜR DIE KINDER

PORZIONE DI PATATE FRITTE 5.00

Pommes-frites

SPAGHETTI AL SUGO 8.50

Spaghetti mit Tomatensauce

SCALOPPINA IMPANATA CON POMMES-FRITES 13.00

Paniertes Schnitzel mit Pommes

BASTONCINI DI PESCE CON PATATE FRITTE 11.00

Fischstäbchen mit Pommes-frites



PIATTO DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

COSTATA DI MANZO AL BURRO AROMATICO	180 GR	26.00
<i>Rindsentrecôte an Kräuterbutter</i>		
TAGLIATA DI MANZO SULLA RUCOLA, PATATE AL ROSMARINO E VERDURE	180 GR	27.00
<i>Rindsentrecôte, fein geschnitten auf Raukensalat, Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>		
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA		27.00
<i>Schweinschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>		
FILETTO DI MANZO AL BURRO AROMATICO		30.00
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter</i>		
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE		33.00
<i>Rindsfilet an grüner Pfeffersauce</i>		
FILETTO DI MANZO AI PORCINI		35.00
<i>Rindsfilet an Steinpilzsauce</i>		
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE		27.00
<i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce</i>		
SCALOPPINE DI VITELLO PANNA-PORCINI		29.00
<i>Kalbsschnitzel an Steinpilz-Rahmsauce</i>		

CONTORNI A SCELTA • BEILAGEN NACH WAHL

Patate fritte e verdure – Patate al rosmarino e verdure –
Tagliatelle fresche – Insalata mista

*Pommes-frites und Gemüse – Rosmarinkartoffeln und Gemüse – hausgemachte
Eiernudeln – gemischter Salat*

PIATTO FITNESS • FITNESS TELLER

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA GRIGLIA - CONTORNO DI INSALATE MISTE	22.00
<i>Zarte Kalbsschnitzel vom Grill, garniert mit gemischtem Salat</i>	
SCALOPPINE DI MAIALE ALLA GRIGLIA - CONTORNO DI INSALATE MISTE	18.50
<i>Zarte Schweinschnitzel vom Grill, garniert mit gemischtem Salat</i>	

PROVENIENZA DELLE NOSTRE CARNI: MAIALE CH-EU, VITELLO CH, MANZO CH-
ARGENTINA-BRASILE, SALUMI CH-ITALIA, TROTE CH



PIZZE DAL FORNO A LEGNA PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Tutti i giorni – Täglich 12.00-14.00 / 18.30-23.00

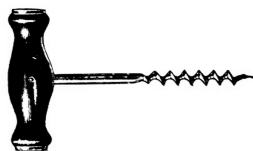


Le nostre pizze sono preparate con farina biologica poschiavina!
Unsere Pizza werden mit puschlaver Biomehl vorbereitet!

PIZZA MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella, origano</i>	12.00
PIZZA NAPOLETANA <i>Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe</i> <i>Mozzarella, Oregano, Sardellenfilets</i>	13.00
PIZZA PUGLIESE <i>Pomodoro, mozzarella, origano, cipolle</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln</i>	13.00
PIZZA ROMANA <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellenfilets, Kapern</i>	13.50
PIZZA COSA NOSTRA <i>Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, cipolle, peperoncino</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch fein geschnitten, Zwiebeln, Chili</i>	18.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI <i>Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, olive, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano</i>	17.50
PIZZA PROSCIUTTO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano</i>	16.00
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	17.00
PIZZA QUATTRO FORMAGGI <i>Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, casera, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Bergkäse, Oregano</i>	16.00
PIZZA SARDA <i>Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salame piccante</i>	17.00



PIZZA AL TONNO	17.00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
PIZZA GORGONZOLA	15.50
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven</i>	
CALZONE RIPIENO	18.00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, acciughe, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellenfilets, Oregano</i>	
PIZZA DELIZIA	19.00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Steinpilze, Oregano</i>	
PIZZA DEL PADRONE	19.00
<i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze</i>	
PIZZA AL PESTO GENOVESE	16.00
<i>Pomodoro, mozzarella, pesto genovese, pinoli, olive</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Pesto, Pinienkerne, Oliven</i>	
PIZZA ORTOLANA	16.00
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure assortite</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Gemüse</i>	
PIZZA DIAVOLA	17.00
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Chili</i>	
PIZZA JEJE	17.00
<i>Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Ei, Schinken</i>	
PIZZA LE PRESE	19.50
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Oregano</i>	
PIZZA CARPACCIATA	19.50
<i>Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana</i> <i>Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan</i>	
MINI PIZZA JUNIOR	11.00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mais (solo per bambini)</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais (nur für Kinder)</i>	

**VINI BIANCHI • WEISSWEINE**

	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>	<i>1 l</i>
BIANCO LA CONTEA <i>Fratelli Triacca</i>	8.60	12.90	21.50	–
FRASCATI DOC <i>Montagnano</i>	6.60	9.90	16.50	32.00
FENDANT RAPILLES <i>Provins</i>	7.60	11.40	19.00	36.00
FRIZZANTE AMABILE <i>Weinkellerei Rahm</i>	6.60	9.90	16.50	32.00
PROSECCO VAL D'OCA <i>Cantina Valdobbia</i>			<i>Bottiglia</i>	10.50
BIANCO LA CONTEA <i>Fratelli Triacca, Campascio</i>			<i>7.5 dl</i>	32.00
TORRE DELLA SIRENA <i>Sertoli Salis, Tirano</i>			<i>7.5 dl</i>	40.00
CHARDONNAY BARRIQUE <i>Plozza, Brusio</i>			<i>7.5 dl</i>	45.00
ST. SAPHORIN CHARMIGNY <i>Badoux, Lavaux</i>			<i>7.5 dl</i>	46.00
GLORIA ROSÉ – NEBBIOLO <i>La Torre, Poschiavo</i>			<i>5 dl</i>	16.00
ROSATO DELLA TOSCANA <i>Fratelli Triacca, Campascio</i>			<i>7.5 dl</i>	29.50
PLOZZA BRUT “FRANCIACORTA” <i>Plozza</i>			<i>7.5 dl</i>	56.00
TRIACCA BRUT, CLASSICO <i>Fratelli Triacca, Campascio</i>			<i>1 L</i>	46.00
MUMM “CORDON ROUGE” BRUT <i>Reims</i>			<i>1 L</i>	78.00
ASTI CINZANO DOCG <i>Savas Canelli, Italia</i>			<i>7.5 dl</i>	32.00

MENU DEGUSTAZIONE BIO BIO-SPEZIALITÄTEN DEGUSTATIONSMENÜ

MINIMO 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN



CARNE SECCA DI MANZO PRODUZIONE PROPRIA
Trockenfleisch vom Rind eigener Produktion

★★★



GNOCCHETTI "RASELLI" CON SARACENO DI
PRODUZIONE PROPRIA
Hausgemachte Buchweizen-Gnocchi "Raselli"

★★★

INSALATE VERDI DI STAGIONE
Firscher Saisonsalat

★★★



STEAK DI VITELLONE BIO AI PORCINI
CON VERDURE ASSORTITE

Bio-Kalbssteak mit Steinpilze und Gemüse-Bouquet

★★★



CREMA AL CARAMELLO FATTO IN CASA
O SORBETTO DI PERA ALLA WILLIAMS DI CAMPASCIO
O FORMAGGINO BIO PALÜ ALLE ERBETTE RASELLI

*Karamelcreme hausgemacht mit Bioeiern
oder Birnensorbet mit Williams aus Campascio
oder Bio Palükäse an Raselli's Kräuter*

MENU TRE PORTATE *3-Gangsmenu* CHF 42.50

MENU CINQUE PORTATE *5-Gangsmenu* CHF 59.50

IL VINO IDEALE • WIR EMPFEHLEN DAZU

„NEBBIOLO BIO“ VALTELLINA SUPERIORE DOCG, 2011

13% Vol. Casa Vinicola La Torre, Bianzone

7.5 dl 45.00

100%



Un prodotto può essere a marchio “100% Valposchiavo” esclusivamente se proviene interamente dalla Valposchiavo. Il progetto ha vinto il primo premio nazionale Milestone 2016 per la “sostenibilità”.

Mit dem Logo “100% Valposchiavo” werden Produkte gekennzeichnet, die ausschliesslich aus Rohstoffen aus dem Gebiet des Valposchiavo bestehen. Das Projekt 100% Valposchiavo hat das 1. Preis in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ Milestone 2016 (Excellence in Tourism) gewonnen.

FAIT SÜ IN



Un prodotto può essere a marchio “Fait sù in Valposchiavo” (espressione dialettale per “Prodotto in Valposchiavo”) se viene prodotto in Valposchiavo, ma non unicamente da materie prime della valle.

Ein Produkt darf mit dem Label “Fait sù in Valposchiavo” (Dialekt für “Hergestellt im Valposchiavo”) ausgezeichnet werden, wenn es im Valposchiavo hergestellt wurde, seine Bestandteile aber nicht unbedingt alle aus dem Tal stammen.



Se l'allevamento del bestiame è una tradizione di famiglia, sono la coltivazione biologica, la lavorazione e la fornitura di erbe aromatiche e di verdure il vero cavallo di battaglia dell'Azienda di Reto Raselli. Nel 1991 Reto Raselli converte la sua azienda agricola alla produzione e all'allevamento biologico; dal 1993 la sua azienda è certificata dal marchio „Gemma BIO“. Con il marchio „Erboristeria Biologica“ Reto Raselli coltiva, raccoglie e lavora in modo accurato erbe verdure e fiori per la vendita al dettaglio e per la grande distribuzione. Primo premio “Biogrischun 2018”.

Unter der Marke „Erboristeria Biologica“ werden zahlreiche Bio-Kräuter und -Blumen für den Klein- und Grosshandel kultiviert, geerntet und schonend verarbeitet. Viehzucht ist bei den Rasellis Familientradition doch der Kräuter und Gemüseanbau steht ganz im Zeichen der Innovation. Bereits 1991 hat sich Reto Raselli dem biologischen Landwirtschaftsbetrieb verschrieben und seit 1993 ist sein Hof mit dem Bio-Label „Knospe“ zertifiziert. 1. Preis «Biogrischun 2018».