

Dessert

Selezioni di Formaggi della Valle <i>Dessert-Käseteller Garniert</i>	18.50
Bunèt alla piemontese con Sorbetto all'arancia <i>Bunèt aus dem Piemont</i> <i>Schokoladen-Karamell-Pudding mit orangen-Sorbet</i>	14.50
Tiramisù Classico	13.50
Panna cotta alla Zucca e Yuzo con crumble al Mais <i>Kürbis und Yuzo -Panna-cotta mit Mais Crumble</i>	13.50
Crème Brûlée ai Fichi <i>Feigen Crème Brûlée</i>	13.50
Gelati Vaniglia, cioccolato, fior di latte, pistacchio, nocciola, caffè <i>Vanille, Schokolade, Fior di Latte, Pistazien, Haselnuss, Kaffee</i>	4.00
Sorbetti Limone, frutti di bosco e fragola <i>Zitrone, Walldbeeren, Erdbeeren</i>	4.00

Pro Kugel CHF 4.00

Per intolleranze/allergie
Il nostro staff può fornirti informazioni dettagliate sugli ingredienti dei singoli piatti e sui loro metodi di preparazione.

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.

Liebe Gäste
Bei all unseren Gerichten versteht es sich von selbst,
dass wir nur frische und saisonale Zutaten verwenden.
Wir beziehen unsere Produkte so lokal wie möglich.

Unsere Mitarbeiter können Ihnen detaillierte Auskunft
geben über Herkunft und Inhaltsstoffe der einzelnen
Gerichte und deren Zubereitung.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Service.



hotel-le-prese.swiss



Dai nostri orti

Insalata Verde <i>Grüner Blattsalat</i>	10.50
Insalata Mista <i>Gemischter Salat - 5 Sorten</i>	12.50
Salsa a scelta / <i>Dressing- Auswahl</i> Italiana, Francese, Balsamico <i>Italienisch, Französisch, Balsamico</i>	

Creme e zuppe

Minestra da Dumega Poschiavina <i>Puschlaver Bio Gerstensuppe</i>	13.50
Crema di Patate, porri dell'orto con Chips di patate e porri fritti <i>Kartoffel-Lauch-Suppe mit Pommes- Chips und Knusprigem Lauch</i>	13.50

Antipasti

Scaloppa di Foie Gras, mele al Vin Santo, fichi, gelatina al porto e Pan Brioches <i>Fois Gras Escalope, in Vin Santo eingelegte Äpfel, Feigen, Portweingelatine und Pan Brioches</i>	26.50
Hummus di ceci con verdure autunnali e castagne <i>Kichererbsen – Hummus mit Herbst-Gemüse und Kastanien</i>	22.50
Tartare di Manzo, chips di Brasciadella, carciofi e maionese alle erbe <i>Rindstatar garniert , Puschlaver Ringbrot Chips und Kräuter-Mayonnaise</i>	27.50
Salmerino marinato , barbabietola, topinambur e salsa alle erbe <i>Marinierter Saiblingfilet, Rote-Bete, Topinambur un Kräutersauce</i>	25.50
Cervo Marinato al vino rosso e ginepro, accompagnato da Zucca e mirtilli rossi <i>Hirschfleisch mariniert in Rotwein und Wacholder mit Kürbis und Preiselbeeren</i>	28.50



Primi

Pizzoccheri Classici <i>Buchweizen Bandnudeln mit Alp-Käse, Knoblauchbutter und Salbei</i>	23.50
Capunet <i>Zarte Spätzli aus frischem Spinat und Minze mit Käse und Butter überbacken</i>	23.50
Lasagna Bolognese <i>Hausgemachte</i>	27.50
Ravioli ripieni alla ricotta ed erbe spontanee con porcini trifolati Ravioli mit Ricotta und Wildkräuter, mit Geschmorten Steinpilzen	26.50
Rigatoni di Gragnano al ragù di cervo <i>Pasta- Rigatoni aus Gragnano an Rustikales Hirschragout (Bolognese)</i>	26.50

Secondi di pesce

Fischgerichte

Trota intera alla griglia e verdure croccanti <i>Ganze grillierte Forelle und knusprig frittierte Gemüse</i>	39.50
Trancio di luccio perca con purea di zucca verdura e cavolo nero <i>Zanderfilet mit Kürbispüree, Gemüse und Schwarzkohl</i>	42.50
Pesce persico al burro e salvia con risotto mantecato <i>Eglifilets in Salbeibutter und dazu Risotto Vialone nano</i>	40.50



Secondi di carne

Entrecote di Cervo in crosta di erbe Spätzli, castagne, cavoletti <i>Hirschentrecote mit Kräutermantel Spätzli, Marroni, Rosenkohl und Rotkraut</i>	48.50
Coscia d'anatra Confit, crema di topinambur e verdure di stagione <i>Entenkeulen (Schenkel) Confit, Topinambur-Crème und Saisongemüse</i>	42.50
Medaglione di Vitello con salsa ai porcini, patate al rosmarino e verdure <i>Kalbsmedaillon an Steinpilzsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	44.50
Filetto di cinghiale con salsa al Nebbiolo e polenta con Funghi <i>Wildschweinfilet an Nebbiolo-Sauce mit Polenta und Steinpilzen</i>	42.50