

# Winter Spezialitäten

ZUPPA ALL'ORZO „GRIGIONESE“ Bündner Gerstensuppe	9.50
MINESTRA CON KNÖDEL „VAL MUSTAIR“ Münstertaler Knödelsuppe	9.50
CAPUNS „SURSILVANS“ hausgemacht nach alter Rezeptur	22.50
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA Buchweizennudeln mit Wirz, Käse und brauner Butter	21.00
MALFATTI ALLA TIRANESE Spinatnockerl an leichter Schinken-Rahmsauce	19.50
RAVIOLI DI ZUCCA AL BURRO AROMATICO SALVIA E PARMIGGIANO Kürbisravioli an würziger Salbeibutter mit Parmesan	19.50
TROCADERO-RÖSTI mit Birne, Speck und Käse überbacken	23.00
DAMEN-RÖSTI mit Pouletbrust vom Grill und Käse überbacken	26.50
BRASATO ALLA VALMALENCO Rindsbraten, mariniert in Sassella-Wein, dazu Veltliner Polenta	28.50
INVOLTINI DI VITELLO AL TALEGGIO Kalbsröllchen, gefüllt mit Bresaola und Taleggio, serviert mit Safranrisotto	35.50
OSSOBUCO DI VITELLO „CREMOLATA“ serviert Veltliner Polenta	34.50
CORDON BLEU DI MAIALE „TROCADERO“ Schweins-Cordon bleu mit Gorgonzola- und Spinatfüllung	31.50
CORDON BLEU DI MAIALE „GIGANTE“ Schweins-Cordon bleu EXTRA GROSS, serviert mit Pommes frites	33.50
DESSERT	
FRITELLE DI MELE Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.50