

Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen

Affettato misto della Mesolcina con prosciutto crudo, carnesecca e salame <i>Misoxerteller</i> <i>Rohschinken, Rindstrockenfleisch, Salami</i>	CHF	18.—
Carnesecca della Mesolcina <i>Misoxer Rindstrockenfleisch</i>	CHF	22.—
Prosciutto crudo della Mesolcina <i>Misoxer Rohschinken</i>	CHF	19.—
Tartar di manzo con panini e burro 70 gr. <i>Rindstartar mit Brötchen und Butter 70 Gr.</i>	CHF	22.—
Tartar di manzo con panini e burro 130 gr. <i>Rindstartar mit Brötchen und Butter 130 Gr.</i>	CHF	29.—
Salmone affumicato di Lostallo <i>Lachs aus Lostallo</i>	CHF	21.—



Insalate
Salate

Insalata di stagione con gamberoni al sesamo <i>Saisonsalat mit Riesengarnelen und Sesam</i>	CHF	17.—
Insalata di foglie con pere marinate, gorgonzola e pinoli alla brace <i>Blatsalat mit marinierte Birnen, Gorgonzola und Pinienkerne</i>	CHF	17.—
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	CHF	9.50
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	CHF	8.00

Zuppe
Suppen

Zuppa del Giorno <i>Tagessuppe</i>	CHF	9.—
Crema di zucca con zenzero <i>Kürbiscremesuppe mit Ingwer</i>	CHF	11.50
Zuppa d'orzo alla grigionese <i>Bündner Gerstensuppe</i>	CHF	11.50
Zuppa di cipolle con crostino al formaggio <i>Zwiebelsuppe mit Käsekrouton</i>	CHF	11.50

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Paste

Teigwaren

Spaghetti alla carbonara		CHF	17.—
Spaghetti Carbonara	1/2 p.	CHF	14.—
Spaghetti alla bolognese		CHF	18.—
Spaghetti mit Fleischsauce	1/2 p.	CHF	14.—
Linguine al mascarpone e limone		CHF	18.—
Schmale Nudeln mit Mascarpone und Zitrone	1/2 p.	CHF	14.—
Gnocchi di patate ai mirilli		CHF	19.—
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Heidelbeeren	1/2 p.	CHF	15.—
Capuns alla moda dello Chef		CHF	19.—
Bündnercapuns nach Hausart	1/2 p.	CHF	15.—
Agnolotti alle melanzane e pachino		CHF	19.—
Agnolotti mit Auberginen und	1/2 p.	CHF	15.—
Risotto al Taleggio e radicchio		CHF	17.—
Risotto mit Taleggio Käse und Chicorée	1/2p.	CHF	13.—
Pizzocheri alla valtellinese		CHF	19.—
Pizzocheri Veltliner Art			
Rösti alla vallesana		CHF	19.—
Rösti Valliser Art			

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Filetto di manzo al rosmarino <i>Rindsfilet mit Rosmarin</i>	CHF 46.—
Tagliata di manzo al timo <i>Rindsteak mit Thymian</i>	CHF 39.—
Filetto di cavallo con burro alle erbe <i>Pferdefilet mit Kräuterbutter</i>	CHF 29.—
Cordon Bleu di maiale <i>Cordon Bleu vom Schwein</i>	CHF 27.—
Filetto di maiale ai funghi porcini <i>Schweinefilet mit Steinpilzsauce</i>	CHF 29.—
Scaloppa di maiale impanata <i>Sachweinschnitzel paniert</i>	CHF 19.—
Petto di pollo all'orientale <i>Hühnerbrust mit Currysauce</i>	CHF 18.—
Sminuzzato di vitello alla zurighese <i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</i>	CHF 32.—
Cordon Bleu di vitello <i>Cordon Bleu vom Kalb</i>	CHF 32.—
“Bratwurst” di vitello alle cipolle <i>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i>	CHF 16.—
Costolette d'agnello con burro alle erbe <i>Lammkoteletten mit Kräuterbutter</i>	CHF 28.—

Contorni compresi / Beilagen inbegriffen

**Patate fritte, patatine novelle, riso, pasta e
Verdure / legumi o insalata**

*Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis, Teigwaren
Und Gemüse oder Salat*

Contorno di Rösti

Rösti als Beilage

CHF 5.00

Pesci

Fisch

Filetti di trota al burro e salvia

CHF 25.—

Forellenfilet mit Butter und Salbei

Trancio di salmone con burro all'aneto

CHF 26.—

Lachs an Dillbutter



Code di gamberoni spadellati

CHF 25.—

Risengarnelen sautiert

Contorni compresi / Beilagen inbegriffen

**Patate fritte, patatine novelle, riso, rösti o pasta
e**

Verdure / legumi o insalata

*Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis, Rösti,
Teigwaren
Und Gemüse oder Salat*

Contorno di Rösti

Rösti als Beilage

CHF 5.00

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Su riservazione min. 2 persone

Auf Vorbestellung mind. 2 Personen

Châteaubriand CHF 55.—
Salsa Béarnaise, legumi, patatine novelle o fritte

*Châteaubriand,
Sauce Béarnaise, Gemüse, Bratkartoffeln oder
Pommes frites*

Prezzo per persona / Preis pro Person

Per i più piccoli

Für die Kinder

Mikey, impanata di pollo con patatine fritte CHF 13.—

Paniertes Puloletschnitzel mit Pommes frites

Bastoncini di pesce con patatine fritte e maionese CHF 13.—

Fischstäbchen mit Pommes frites und Mayonnaise

Chiken Nuggets con pasta CHF 13.—

Chiken Nuggets mit Teigwaren

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Presutt e carnseca de la Mesolcina

Pizòchen cun la mascarpa
Ton
Insalata verda

CHF 35.--

Pasta comune o preparata in casa
patate tagliate a spicchi
mascarpa(ricotta stagionata)
burro
cipolle tagliuzzate

Mascarpa (ricotta)

Col siero rimasto nella caldaia dopo aver levato la pasta del formaggio si prepara la ricotta. Al siero si aggiunge avantutto il latticello (lac pén) si prepara un bel fuoco sotto la caldaia e quando il siero sta per levare il bollore vi si versa dentro un po' di latticello trattenuto appositamente in un vaso (per inamuli) e un po' di acqua fredda con lo scopo di ritardare l'ebollizione. Ai primi scoppi del bollore (quand la talpa la buta dico-no le casare) vi si versa sopra adagio e tutto all'ingiro (l'agra-la maestra) Indi si ritira la caldaia dal fuoco. Alla superficie si é formato uno strato di pasta la ricotta. Questa vien levata con un mestolo bucherellato (gaspula) adagio con precauzione affinché non affondi e messa un mastello bucherellato(garott). Così la pasta della mascarpa sgocciola lentamente facendosi più soda. Dopo un paio di giorni la si sala a poco a poco e a più riprese. Da ultimo viene messa ad affumicare sulla mensola che sovrasta il focolare o il camino in compagnia delle altre già fatte antecedentemente.

"I bon pizochen cun la mascarpa i e isci securéi", i buoni pizochen fatti con la mascarpa sono così assicurati

Specialità regionali

Misoxer Spezialitäten

Antipasto - Vorspeise

Salmone affumicato di Lostallo CHF 21.—
Geräucherter Lachs aus Lostallo

Piatto principale - Hauptgang

Trancio di salmone con burro all'aneto CHF 26.—
Lachs an Dillbutter



Swiss Lachs - Swiss Alpine Fish AG

"La Swiss Alpine Fish AG alleva il salmone a Lostallo, un bellissimo e incontaminato angolo della Mesolcina, una parte di lingua italiana dei Grigioni. I salmoni sono allevati in acqua dolce di sorgente secondo i più alti standard qualitativi - senza l'uso di prodotti chimici o antibiotici. Il pesce fresco viene lavorato direttamente sul posto e affumicato a freddo nell'affumicatoio interno secondo la ricetta segreta dello Scottish Smoking Maker secondo la tradizione".

"Die Swiss Alpine Fish AG züchtet Lachs in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Die Lachse werden im frischen Quellwasser nach den höchsten Qualitätsstandards aufgezogen – ohne jegliche Chemikalien oder Antibiotika. Die frischen Fische werden direkt vor Ort verarbeitet und in der hauseigenen Räucherei nach dem Geheimrezept des Schottischen Räuchermeisters auf traditionelle Art kalt geräuchert."

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Fondue al formaggio con pane e patate <i>Käsefondue mit Brot und Kartoffeln</i>	CHF	28.—
Raclette con patate, sottaceti, verdure grigliate <i>Raclette mit Kartoffeln, Mixed Pickles, gegrilltes Gemüse</i>	CHF	29.—
Fondue Bourguignonne con manzo "Swiss prime", 6 salse fatte in casa, sottaceti, mostarda di frutta, patate fritte e riso alle verdure <i>Fleischfondue im Öl, mit Rindsfleisch Swiss Prime, 6 Hausgemachten Saucen, Mixed Pickles, Senfruchte, Pommes frites, Gemüsereis</i>	CHF	46.—
Fondue Chinoise con carne di manzo e di tacchino, 6 salse fatte in casa, sottaceti, frutta esotica, patate fritte e riso ai legumi <i>Fleischfondue mit Kraftbrühe, Rinds und Truthanfleisch, 6 Hausgemachten Saucen, Mixed Pickels, Exotische Früchte, Pommes frites, Gemüsereis</i>	CHF	42.—

Le fondues vengono servite su riservazione. Minimo per 2 persone
Fondues werden auf Vorbestellung serviert und für mind. 2 Personen

Carta pomeridiana – Piatti freddi – Panini imbottiti - Toast

Nachmittagskarte - Kalte Teller – Sandwichs - Toast

Piatto grigionese porzione <i>Bündnerteller Portion</i>	CHF	22.—
Carnesecca della Mesolcina <i>Misoxer - Bündnerfleisch</i>	CHF	24.—
Prosciutto crudo della Mesolcina <i>Misoxer Rohschinken</i>	CHF	23.—
Insalata di Salsiccia <i>Wurstsalat</i>	CHF	16.—
Insalata con formaggio Tomme tiepido <i>Gemischter Salat mit Tomme Käse</i>	CHF	16.—
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	CHF	13.—
Porzione di formaggi misti <i>Käseportion</i>	CHF	15.—
Panini imbottiti con prosciutto crudo o carne- secca <i>Sandwichs mit Bündnerfleisch oder Rohschinken</i>	CHF	7.—
Panini imbottiti con salame, o prosciutto cotto o formaggio <i>Sandwichs mit gekochtem Schinken, Salami oder Käse</i>	CHF	6.—
Toast al prosciutto e formaggio <i>Toast mit Schinken und Käse</i>	CHF	6.—

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Grazie per aver scelto il nostro ristorante

Vielen Dank das Sie unser Restaurant besuchen

Per le nostre proposte cerchiamo di favorire aziende che producono o allevano in maniera rispettosa dell'ambiente e degli animali

Wir achten darauf, unweltschönende erzeugte Produkte einzukaufen und bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung

I nostri prodotti provengono da :

Unsere Produkte stammen aus:

Carne di manzo - Rindsfleisch H - NH	CH – U - AUS
Carne di vitello – Kalbsfleisch	CH - NL - DE
Carne di maiale – Schweinefleisch	CH
Agnello – Lammfleisch H -NH	AUS
Selvaggina – Wildfleisch	CH– DE
Polame - Geflügel	CH - H
Legumi/verdure frutta – Gemüse/Früchte	CH – IT – E
Latte – latticini - Milchprodukte	CH – IT
Formaggio, Uova – Käse - Eier	CH – IT - DE
Gelati – Eis/Glacen	CH
Pane – Panini - Brotprodukte	CH

H = Può essere stato prodotto con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni

H = Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

NH = Può essere prodotto con sostanze non ormonali, come antibiotici, per aumentare prestazioni degli animali

NH = Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

I nostri fornitori sono - Uns beliefert:

Prodotti Regionali – Regionale Produkte:

Alpe Pian Dos, San Bernardino, Alpe Portella San Bernardino, Macelleria Bernasconi Fumagalli Grono, Macelleria Alpina Mesocco, Panetteria Gianfranco Cuoco Lostallo, Denner Satellite San Bernardino, Sennerei Splügen

Altri fornitori – Andere Lieferanten:

Traitafina Fleischwaren Lenzburg, Augusto Resinelli Bellinzona, Howeg Schweiz, Ovodoro Losone, Frutta Banfi Bellinzona, Gruenenfelder Quartino, Römershausbäckerei Benken, Tipesca Taverne, Nestle Frisco Findus S. Antonino

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA

In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Allergie e intolleranze alimentari
Allergien und Unverträglichkeiten

Caro Cliente,
se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi maggiori informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Faremo in modo di poterla accontentare al meglio con il nostro servizio.

Lieber Gast,
wenn Sie Allergie und oder Unverträglichkeiten haben, bitte informieren sie uns darüber und fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir werden uns bemühen Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear customer,
our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Cher visiteur,
si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêtes à vous conseiller de la meilleure façon.



HOTEL BELLEVUE
SAN BERNARDINO