



Benvenuti Willkommen

Raselli Sport Hotel è un'azienda a conduzione familiare alla quinta generazione. Offriamo specialità poschiavine e cucina italiana, piatti stagionali genuini, pizze dal forno a legna. I nostri menu sono preparati in buona parte con alimenti biologici locali. Oltre al saraceno, l'orzo e la farina bianca - macinati in valle - l'azienda di famiglia ci fornisce carne e salumi, uova fresche e durante la stagione estiva insalate, verdure, patate, piccoli frutti.

Per vostro e nostro diletto abbiamo selezionato vini di piccole e grandi cantine perlopiù valtellinesi, tradizionalmente rossi di nebbiolo; nel frattempo anche alcuni bianchi di ottimo spessore.

Das Raselli Sport Hotel ist ein Familienbetrieb, der bereits in der fünften Generation geführt wird. Wir bieten hausgemachte Puschlaver Spezialitäten, italienische Küche sowie frische saisonale Feinheiten. Unsere lokalen Bioprodukte stammen hauptsächlich aus eigener Produktion oder werden von lokalen Bauern bezogen. Für die hausgemachten Pizzoccheri verwenden wir Buchweizenmehl aus dem Puschlav. Unsere Pizzas aus dem Holzofen und Teigwaren werden ebenfalls mit dem Puschlaver Biomehl zubereitet. Entdecken und kosten Sie unsere liebevoll zubereiteten Spezialitäten.

Marcello, Elena e Bruno Raselli

Specialità della casa

Puschlaver Spezialitäten

100 % Valposchiavo & Fait sü in Valposchiavo

Partecipiamo al progetto „Charta 100 % Valposchiavo + Fait sü in Valposchiavo“ e sappiamo da dove provengono i nostri prodotti. Con il marchio “100% Valposchiavo” si contraddistinguono i prodotti preparati con materie prime che provengono esclusivamente dalla Valposchiavo. Un prodotto può essere a marchio “Fait sü in Valposchiavo” se viene prodotto in Valposchiavo, ma non unicamente con materie prime della valle. Non vengono considerati ingredienti come spezie, oli, sale, pepe, zucchero, ecc. non prodotti in valle.

Wir nehmen am Projekt «Charta 100% Valposchiavo + Fait sü in Valposchiavo» teil und wissen, woher unsere Produkte herkommen. Das Label «100 % Valposchiavo» kennzeichnet Rohstoffe, die aus dem Gebiet der Valposchiavo kommen. «Fait sü in» kennzeichnet Produkte, die in der Valposchiavo hergestellt wurden, die Bestandteile aber nicht alle aus dem Tal stammen.





Menù Degustazione 100% Valposchiavo

Degustationsmenü 100% Valposchiavo

Menu tre portate 50.00
3-Gänge-Menü

Menu cinque portate 70.00
5-Gänge-Menü

Slinzega di manzo di produzione propria
Hausgemachtes luftgetrocknetes Rindfleisch

Pizzoccheri al grano saraceno 100% Valposchiavo
Pizzoccheri mit Buchweizen 100% Valposchiavo

Misticanza Raselli con fiori di stagione, uovo bio e chips di guanciale croccante
Raselli-Blattsalat mit saisonalen Blüten, Bio-Ei und knusprigen Guanciale-Chips

Steak di vitellone bio in crosta di burro alle erbe con verdure di stagione
Bio-Kalbssteak in Kräuterbutterkruste mit saisonalem Gemüse

Mousse allo yogurt con miele e coulis di piccoli frutti
Joghurtmousse mit Honig und Beeren-Coulis

Il vino ideale | Wir empfehlen dazu

"Nebbiolo Bio" Valtellina Superiore Docg 13% Vol. 46.00
Marcel Zanolari, Casa Vinicola La Torre, Bianzone 7.5dl



Piatto vegetariano



Piatto vegano



Sapori d'autunno

Herbstgenüsse



Crema di zucca profumata all'amaretto 11.50
Kürbiscremesuppe mit Amaretto verfeinert

Insalata autunnale con fiocchi di slinzega di cervo, ribes, crostini di pane 16.00
e salsa ai lamponi
Herbstsalat mit Hirsch-Slinzega „Trockenfleisch“, Johannisbeeren,
Brotcroutons und Himbeersauce

Carpaccio di capriolo con crema all'uovo e parmigiano, 18.00 24.50
su letto di cavolo cappuccio e mirtilli rossi
Reh-Carpaccio mit Parmesan-Eicreme, auf Rotkohl und Preiselbeeren



Risotto ai mirtilli e nocciole tostate, mantecato al taleggio 22.00
Risotto mit Heidelbeeren und gerösteten Haselnüssen, verfeinert mit Taleggio

Paccheri del Cacciatore con crema di cavolfiore arrosto, olio al tartufo 29.00
e tartare di cervo
Paccheri nach Jäger-Art mit gerösteter Blumenkohlcreme, Trüffelöl
und Hirsch-Tartar

Sella di capriolo "Baden Baden" - min 2 persone 44.00 p.P
Rehrücken "Baden Baden" – min. 2 Personen

Cervo in salmì della Valposchiavo alla Uberto con ragù di funghi 29.00
e cavolo rosso
Hirschpfeffer aus Valposchiavo nach Hubertus-Art mit Pilzragout und Rotkohl

Costoletta di cervo alla provenzale con salsa ai mirtilli rossi e cavolo rosso 34.00
Hirschkotelett nach provenzalischer Art mit Preiselbeersauce und Rotkohl

Medaglioni di capriolo "Diana" nella sua salsa con mela sciropata e cavolo rosso 36.00
Rehmedaillons nach Diana-Art in eigener Sauce mit Apfel und Rotkohl

Contorni: Polenta o spätzli
Beilagen: Polenta oder Spätzli

Pizza Settembre 24.00
Pomodoro, mozzarella, bistecchine di capriolo in cottura, porcini
Tomaten, Mozzarella, Rehschnitzel, Steinpilze



Pizza Bosco d'autunno 19.00
Crema di zucca, mozzarella, porcini, taleggio, noci, olio al tartufo
Kürbiscreme, Mozzarella, Steinpilze, Taleggio, Walnüsse, Trüffelöl

Zabaione al whisky di Brusio 13.00

Zabaione mit Whisky aus Brusio
con pallina di gelato alla vaniglia 15.00
mit einer Kugel Vanilleglace



Antipasti Vorspeisen

Rose di bresaola con spuma di ricotta del Caseificio Valposchiavo,
su letto di insalata e crema delicata ai funghi
Bresaolaröllchen mit Ricottaschaum der Caseificio Valposchiavo,
auf Salatbett mit feiner Pilzcreme

16.50 23.00

Tartare di tonno su carpaccio di pesce spada con dressing agli agrumi,
insalata di alghe e chips di riso
Thunfischtartar auf Schwertfisch-Carpaccio mit Zitrusdressing, Algensalat und Reis-Chips

19.00 26.00



Carpaccio di cavolo rapa dei nostri campi con spinacino fresco
e vinaigrette alle erbe fatta in casa
Kohlrabi-Carpaccio aus unseren Feldern mit frischem Babyspinat und
hausgemachter Kräutervinaigrette

14.00

Insalate | Salate



Insalata verde croccante con semi tostati e crostini
Grüner Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons

9.50



Insalata mista con verdure di stagione, semi tostati, crostini
e scaglie di Grottino del Caseificio Valposchiavo
Gemischter Salat mit saisonalem Gemüse, gerösteten Kernen, Croûtons
und Grottino Scheiben der Caseificio Valposchiavo

12.00

/ a scelta: salsa italiana della casa, dressing alle erbe Raselli oppure salsa francese
Wahlweise: italienische Haussauce, Raselli-Kräuterdressing oder französische Sauce

Minestre | Suppen



Minestra del giorno
Tagessuppe

10.00



Zuppa d'orzo
Bündner Gerstensuppe

11.50

Paste & Risotti

Pasta & Risotto



Tübet (penne) di frumento al pesto di erbe Raselli
Weizen-Tübet (Penne) mit Raselli-Kräuterpesto

16.00



Tübet (penne) di frumento alla Carbonara Poschiavina
Weizen-Tübet (Penne) nach Puschlaver Carbonara-Art

18.00



Pizzoccheri Poschiavini al grano saraceno
Puschlaver Pizzoccheri aus Buchweizen

20.00



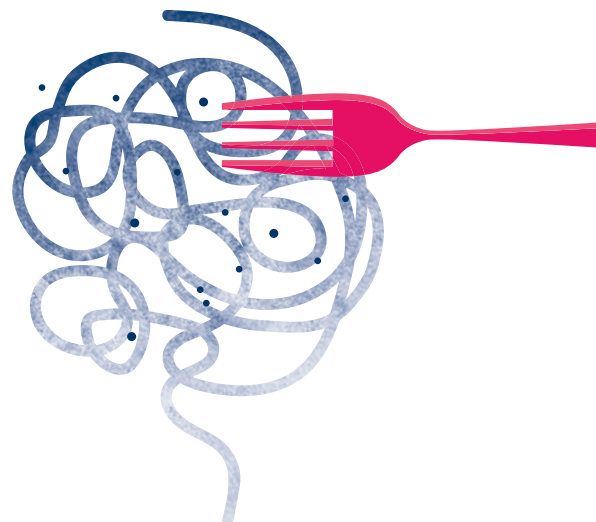
Pizzoccheri Poschiavini al grano saraceno
con piccolo affettato della casa
Puschlaver Pizzoccheri aus Buchweizen
Kleiner gemischter Aufschnitt Teller

27.00



Gnocchetti al latte fatti in casa con crema di zucca, essenza di
prezzemolo, chips di pane e pesteda
Hausgemachte Milchgnocchetti mit Kürbiscrème, Petersilienessenz,
Brotchips und Pesteda

20.00



Piatto vegetariano



Piatto vegano

Carne & Pesce Fleisch & Fisch



Fegato di vitellone alla poschiavina
Kalbsleber nach Puschlaver Art

28.00



Ribs di maiale leggermente affumicate nel Kamado, marinate
alla birra di Poschiavo e miele Raselli, laccate con salsa BBQ
Schweinerippchen im Kamado leicht geräuchert, mariniert mit
Puschlaver Bier und Raselli-Honig, glasiert mit BBQ-Sauce

24.00

Chateaubriand di manzo 450g per min. 2 persone
Chateaubriand vom Rind 450 g für min. 2 Personen

48.00 p.P

Filetto di salmerino alpino leggermente affumicato nel Kamado,
con beurre blanc alla stella alpina e olio al prezzemolo
Leicht geräuchertes Alpen-Saiblingsfilet aus dem Kamado,
mit Edelweiss-Beurre-blanc und Petersilienöl

25.00

Contorni a scelta / Beilage nach Wahl

Patate al forno alle erbette
Verdure grigliate di stagione
Patate fritte
Polenta con farina 100% Valposchiavo
Spätzli
Cavolo rosso

Ofenkartoffeln mit Kräutern
Gegrilltes Saisongemüse
Pommes frites
Polenta aus 100% Valposchiavo-Maismehl
Spätzli
Rotkohl

Vegano / Vegan



Melanzana glassata con salsa alle erbe e verdure di stagione
Glasierte Aubergine mit Kräutersauce und saisonalem Gemüse

20.00

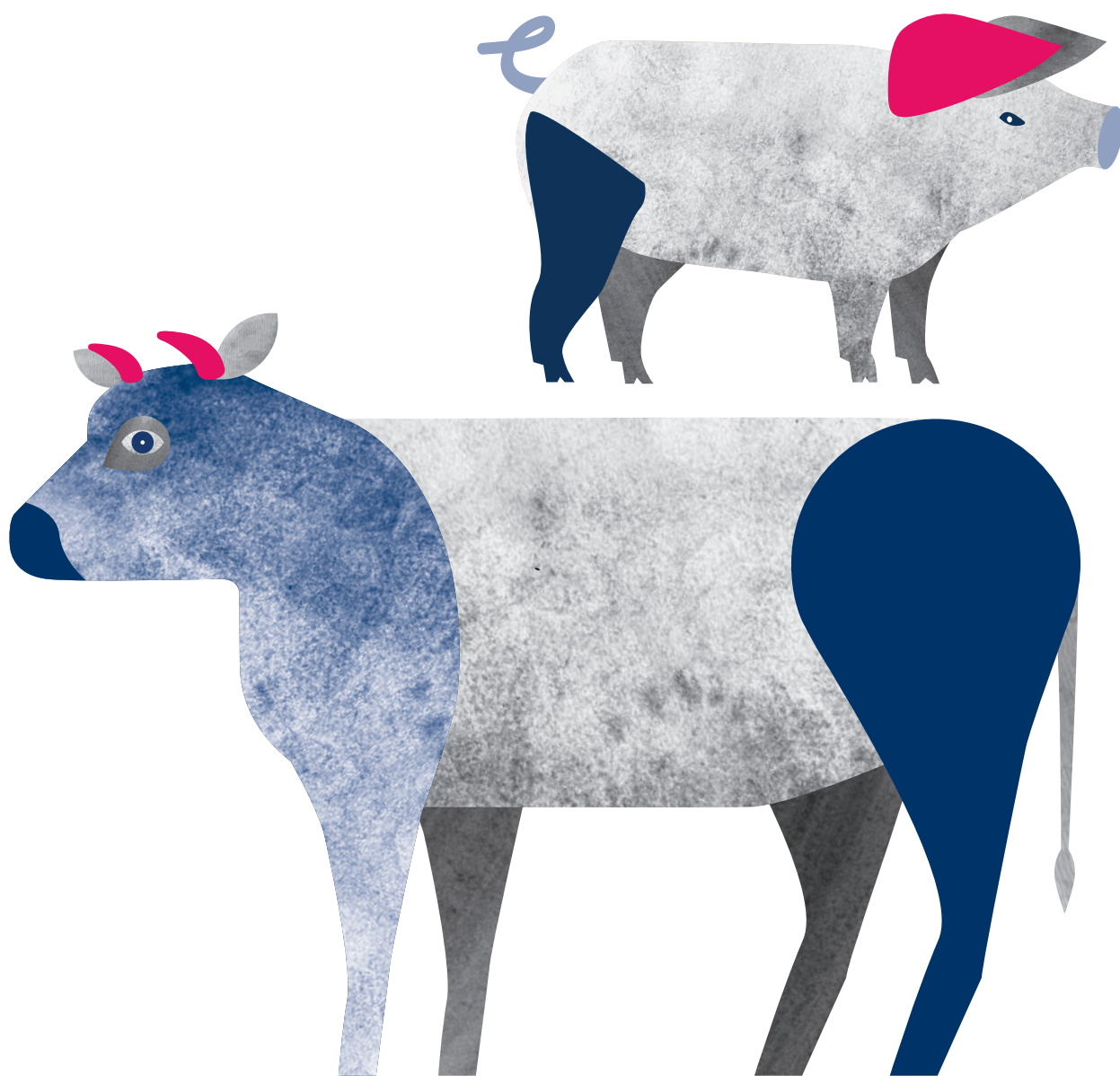
Piatti completi / Hauptgerichte

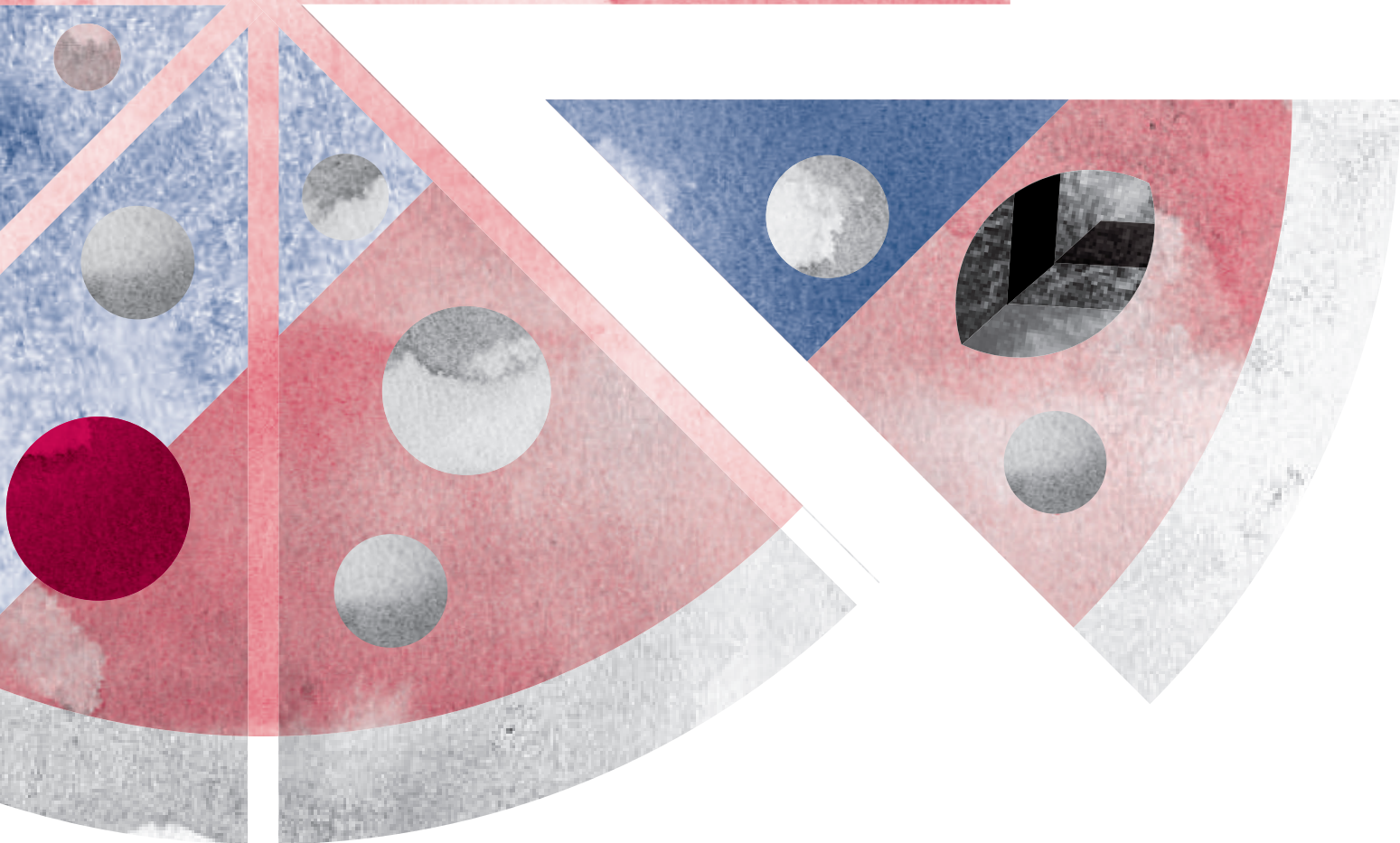
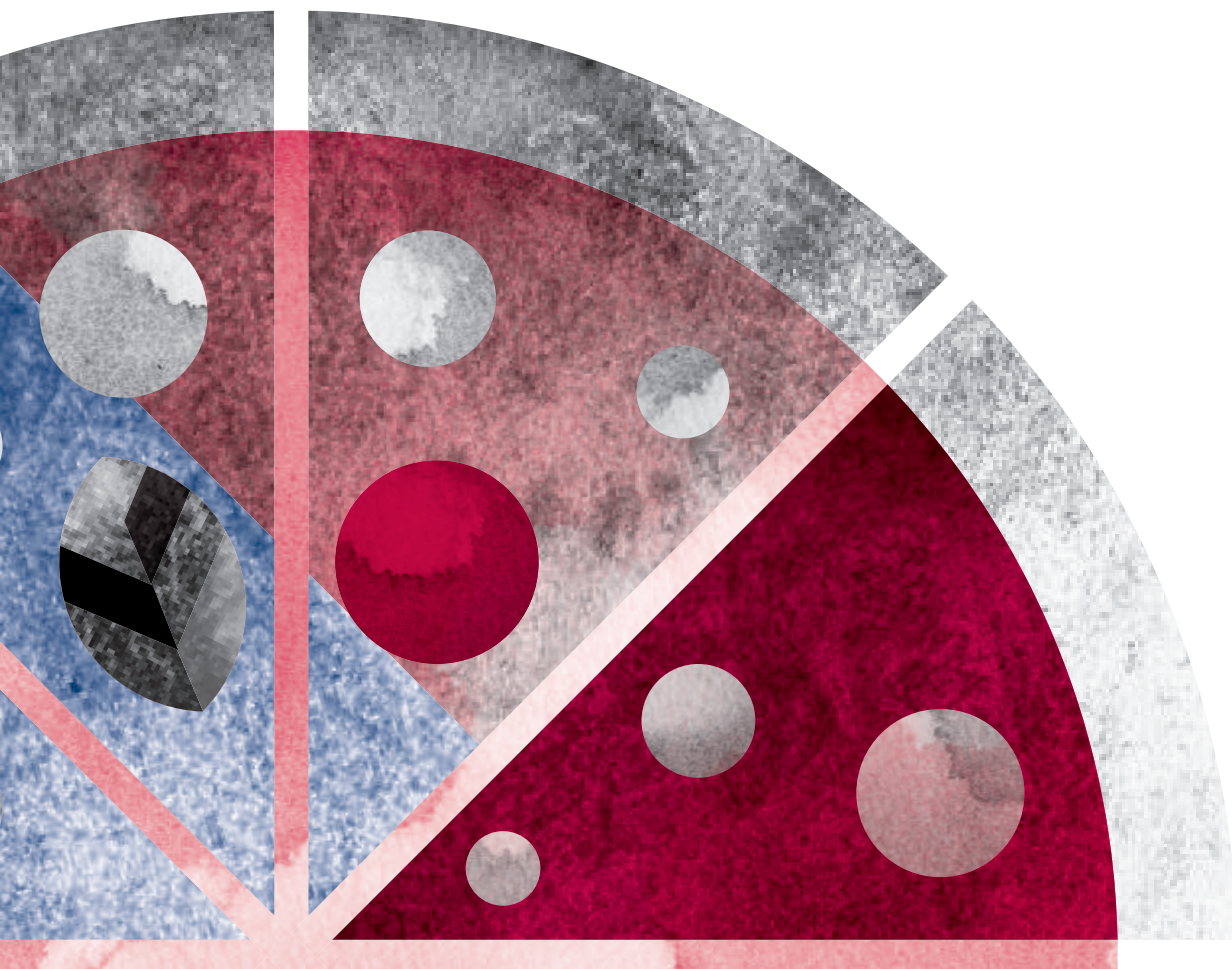
Paillard di vitello alla griglia farcita con verdure di stagione,
servita con insalata mista, semi tostati e crostini
Gegrilltes Kalbspaillard, gefüllt mit saisonalem Gemüse, serviert mit
gemischtem Salat, gerösteten Kernen und Croûtons

30.00

Tagliata di manzo con salsa bernaïse fatta in casa e patatine fritte
Rindstagliata mit hausgemachter Sauce Béarnaise und Pommes frites

34.00





Pizza dal forno a legna

Pizza aus dem Holzofen

Le nostre pizze sono preparate con farina biologica poschiavina!
Unsere Pizzas werden mit Puschlaver Biomehl zubereitet!

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



Pizza Margherita
Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella

13.50

Pizza Napoletana
Pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets

15.00



Pizza Pugliese
Pomodoro, mozzarella, cipolle
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln

15.00

Pizza Romana
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern

15.00

Pizza Cosa Nostra
Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, cipolle, peperoncino
Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch fein geschnitten, Zwiebeln, Chili

23.00

Pizza Quattro Stagioni
Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, olive
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven

19.50

Pizza Prosciutto
Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Schinken

17.50

Pizza Prosciutto e Funghi
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

18.50



Pizza Quattro Formaggi
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, casera
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Bergkäse

19.00

Pizza Sarda
Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, Schafsmilchkäse, scharfes Salami

18.50



Piatto vegetariano



Piatto vegano

	Pizza Lügenighéta Pomodoro, mozzarella, salsicetta fresca, cipolle Tomaten, Mozzarella, Oregano, Puschlaver Wurst, Zwiebel	19.50
	Pizza Crudo e Burrata Pomodoro, mozzarella, crudo e burrata Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Burrata	23.00
	Pizza Cotto e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone	19.50
	Pizza Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio di grana Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan	18.50
	Pizza Tonno e Cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	19.00
	Pizza Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven	17.50
	Calzone Ripieno Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellenfilets	20.50
	Pizza Delizia Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Steinpilze	23.00
	Pizza del Padrone Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze	23.00
	Pizza al Pesto Genovese Pomodoro, mozzarella, pesto genovese, pinoli, olive Tomaten, Mozzarella, Pesto, Pinienkerne, Oliven	18.50
	Pizza Ortolana Pomodoro, mozzarella, verdure assortite Tomaten, Mozzarella, Gemüse	18.00
	Pizza Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfes Salami	18.00
	Pizza Le Prese Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken	21.50

Pizza Carpacciata	23.00
Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan	
Pizza Delicata bianca	20.50
Mozzarella, stracchino, pistacchi, mortadella Mozzarella, Stracchino, Pistazien, Mortadella di Bologna	
Pizza Tirolese	20.50
Pomodoro, mozzarella, speck, wurstel e cipolle Tomaten, Mozzarella, Speck, Würstel, und Zwiebeln	
La Piada di Ale	23.00
Crema di basilico, burrata, prosciutto di Parma, pomodorini e granella di pistacchio Gefaltete Pizza, Basilikumcreme, cremige Burrata, Parmaschinken, frische Cherrytomaten und Pistaziengranulat	
Pizza Settembre	24.00
Pomodoro, mozzarella, bistecchine di capriolo in cottura, porcini Tomaten, Mozzarella, Rehschnitzel, Steinpilze	
 Pizza Bosco d'autunno	19.00
Crema di zucca, mozzarella, porcini, taleggio, noci, olio al tartufo Kürbisceme, Mozzarella, Steinpilze, Taleggio, Walnüsse, Trüffelöl	

Per i bambini Für die Kinder

 Porzione di patate fritte	5.50
Portion Pommes frites	
 Fusilli al sugo	9.00
Fusilli mit Tomatensauce	
Scaloppina impanata con patatine fritte	14.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	
Chicken Nuggets con patatine fritte	14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	
Mini Pizza Junior	11.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mais Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais	



Piatto vegetariano



Piatto vegano

Il dolce Dessert

Crema Caramel fatto in casa con uova bio Raselli 10.00
Hausgemachte Crème Caramel mit Bio-Eiern Raselli

Brownie fondente artigianale con coulis di lamponi 10.00
Hausgemachter Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Coulis

Crème brûlée al pistacchio fatta in casa 10.00
Hausgemachte Pistazien-Crème brûlée



Mousse allo yogurt con miele e coulis di piccoli frutti 10.00
Joghurtmousse mit Honig und Waldbeeren-Coulis

Zabaione al whisky di Brusio 13.00

Zabaione mit Whisky aus Brusio
con pallina di gelato alla vaniglia 15.00
mit einer Kugel Vanilleglace

—

Sorbetto Colonel (limone e Vodka) 9.00

Sorbetto Pera (pera e Williams di Campascio) 9.00

Sorbetto al Röteli 9.00

Sorbetto al Braulio 9.00

—

Coppa Danimarca 9.00

Affogato al Caffè 8.50

—

Pallina di gelato 2.80

2 palline di gelato 5.60

3 palline di gelato 8.40

Panna 1.00

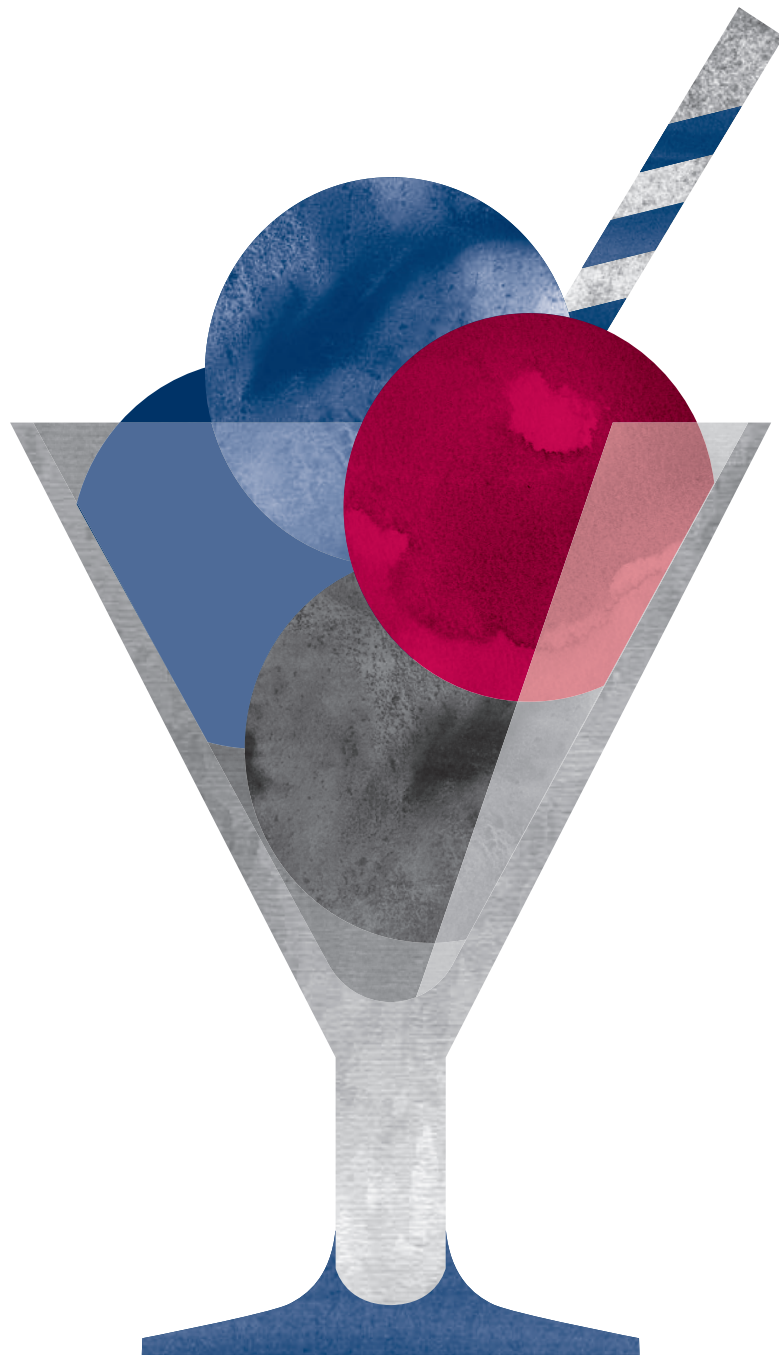
Gusti: vaniglia, stracciatella, cioccolato, caffè, fragola, limone, pera, noci

—

Per bambini:

Dino's 6.00

Wonder Bibi 5.00



Hai allergie o intolleranze?

Il nostro staff è a tua disposizione per qualsiasi informazione.

Hast du Allergien oder Unverträglichkeiten?

Unser Team steht dir gerne für alle Informationen zur Verfügung.

Provenienza delle nostre carni | Fleischdeklaration

Maiale CH, vitello CH, manzo CH, salumi CH/Italia, selvaggina CH

Schweinefleisch CH, Kalbfleisch CH, Rindfleisch CH, Trockenfleisch CH/Italia, Wildfleisch CH

Provenienza del nostro pesce | Herkunft unseres Fisches

Tonno Oceano Pacifico FA071, Pesce spada Oceano Indiano FA051, Salmerino CH

Thunfisch Pazifischer Ozean FAO 71, Schwertfisch Indischer Ozean FAO 51, Saibling CH

Provenienza del nostro pane | Herkunft unseres Brotes

Panetteria Alpina Le Prese oppure fatto in casa

Bäckerei Alpina Le Prese oder hausgemacht