



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 handgemachte 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.



Resilience Project

Il progetto di terapia mandra e dei suoi titolari Manuela e Andrea Casura si basa sul concetto di psico-neuro-immunologia clinica. (cPNI). L'obiettivo è quello di uscire dalla zona di comfort attraverso stimoli mirati come il freddo, il caldo, la fame, gli esercizi di respirazione o il movimento per attivare gli antichi poteri di autoguarigione. Questo porta a una maggiore energia vitale, forza mentale e resilienza. In questo contesto, abbiamo creato ricette naturali e adatte alla specie!

Das Projekt der therapia mandra und dessen Inhaber Manuela und Andrea Casura basiert auf dem Konzept der klinischen-psycho-neuro-immunologie. (kPNI). Dabei gilt es, die Komfortzone durch gezielte Reize wie Kälte, Hitze, Hunger, Atemübungen oder Bewegung zu verlassen, um uralte Selbstheilungskräfte zu aktivieren. Dies führt zu mehr Vitalenergie und mentaler Stärke und mehr Resilienz. Im Zusammenhang haben wir Rezepte kreiert, die naturnah und artgerecht sind!





Menù Degustazione Bio

Bio-Degustationsmenü

Menu tre portate 48.00
3-Gänge-Menü

Menu cinque portate 66.00
5-Gänge-Menü

 Slinzega di manzo di produzione propria
Trockenfleisch vom Rind aus eigener Produktion

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

 Insalata Raselli
Spinacino, cavolo nero, formaggio Super Tony, vinaigrette al pesto Raselli
Spinat, Schwarzkohl, Super Tony Käse, Pesto Raselli Vinaigrette

 Costata di vitellone bio ai porcini con verdure assortite
Bio-Kalbssteak mit Steinpilzen und Gemüse-Bouquet

 Creme brûlé alla verbena con crumble e miele di Poschiavo
Verveine Crème brûlée mit Crumble und Honig aus Poschiavo

oppure sorbetto di pera con Williams di Campascio
oder Birnensorbet mit Williams aus Campascio

oppure formaggino bio Palü alle erbe Raselli
oder Bio Palükäse an Raselli Kräuter

Il vino ideale | Wir empfehlen dazu

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



Antipasti

Vorspeisen

Carpaccio di bresaola con porcini, olio d’oliva e limone 16.00 22.50
Trockenfleischcarpaccio mit Steinpilzen,
Olivenöl und Zitrone

Carpaccio di manzo su letto di rucola con porcini 16.00 22.50
e scaglie di grana
Rindfleischcarpaccio auf Rucola mit Steinpilzen und Parmesan

 Sashimi di tonno marinato alla soja con purea 18.00 25.00
di melanzane ed essenza di Erbe Raselli
Thunfisch-Sashimi mit Soja mariniert, Auberginenpüree
und einer Essenz aus Raselli-Kräutern

 Carpaccio di rape dei nostri campi marinato alla maggiorana 12.00
con crema di avocado
Randen-Carpaccio von unseren Feldern in Majoran mariniert
mit Avocadocreme

Insalate | Salate

 Insalata verde Grüner Salat 8.50

 Insalata mista Gemischter Salat 9.50

Ceasar Salad con salsa fatta in casa e straccetti di pollo saltati 16.00
Ceasar Salad mit hausgemachter Sauce und gebratenen Pouletstreifen

Minestre | Suppen

 Minestra del giorno 9.50
Tagessuppe

 Zuppa d’orzo 10.50
Bündner Gerstensuppe

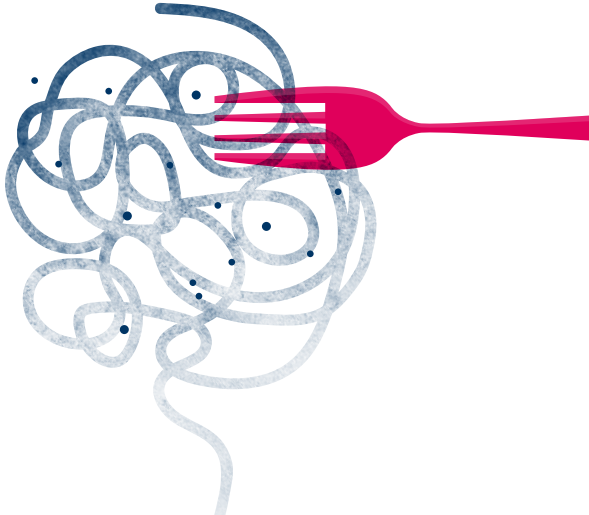
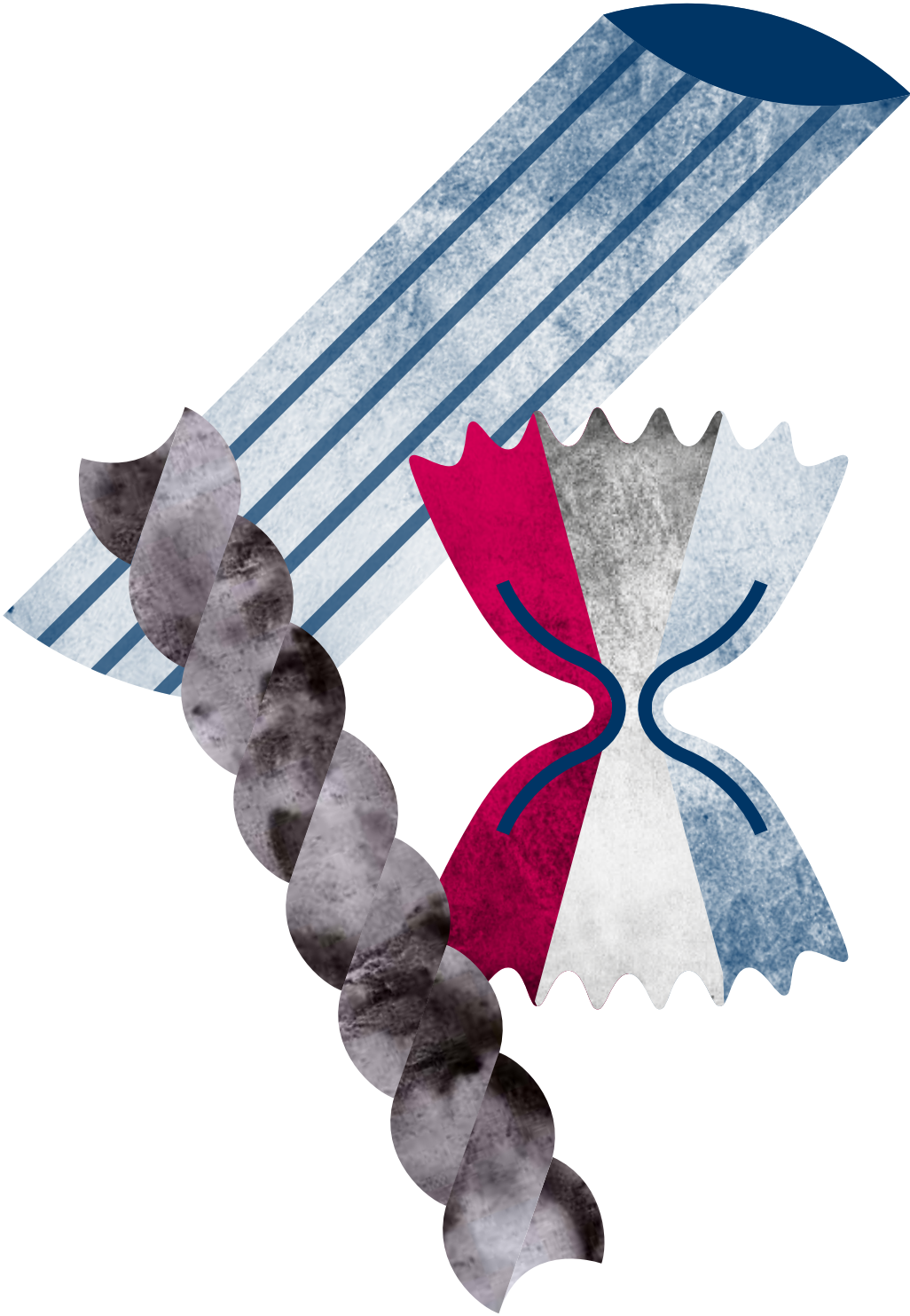
 Zuppa fredda “Gazpacho” con crostini di pane 10.50
Kalte Suppe “Gazpacho” mit Brotcroutons



Piatto vegetariano

Paste & Orzotto

	<u>Spaghetti del Mulino di Poschiavo</u>	
	Spaghetti al pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce	15.00
	Spaghetti al pesto di erbe Raselli Spaghetti mit Pesto aus Raselli Kräuter	16.00
	Pizzoccheri Poschiavini al grano saraceno Puschlaver Pizzoccheri mit Buchweizen	19.00
	Pizzoccheri Poschiavini al grano saraceno con piccolo affettato della casa Puschlaver Pizzoccheri mit Buchweizen Kleiner Aufschnitt aus eigener Produktion	26.00
	Gnocchetti di ortiche Raselli fatti in casa mantecati alla fonduta d'alpe con croccante di pane e pesteda Hausgemachte Brennessel-Gnocchetti auf Alpkäse, knuspriges Brot und Pestada	19.00
	Ravioletti fatti in casa ripieni di vitellone bio con salsa alle erbe Raselli Hausgemachte Ravioletti gefüllt mit Bio-Kalbfleisch mit Raselli- Kräutersauce	22.00
	Tagliatelle fatte in casa ai porcini Hausgemachte Eiernudeln mit Steinpilzen	20.00
	Orzotto "Valposchiavo" mantecato alle erbe Raselli Rollgerste "Valposchiavo" mit Raselli-Kräutern nach Risotto Art	18.00



Piatto vegetariano

Piatti di carne
Fleischgerichte

Tagliata di manzo su letto di rucola e pomodorini confit
Rindsentrecôte, fein geschnitten auf Rucolasalat 31.00

Costolette di agnello alla “Provenzale”
Gegrillte Lammkoteletts à la Provençale 34.00

 Costata di vitellone bio ai porcini
Bio-Kalbssteak mit Steinpilzen 35.00

 Pulled Pork – straccetti di maiale marinati e cotti 24 ore a bassa temperatura con birra nostrana, servito nel pane “buns” fatto in casa e salsa allo yogurt affumicato
Pulled Pork - Schweinefleischstreifen, mariniert und 24 Stunden bei niedriger Temperatur im lokalem Bier gegart, serviert mit hausgemachten Brötchen und geräucherter Joghurtsauce 24.00

 Vegi Burger – burger di orzo locale, verdure e insalata nel pane “buns” fatto in casa e salsa allo yogurt affumicato
Vegi Burger - hausgemachter Burger aus Gerste, Gemüse und Salat im hausgemachten Brötchen und geräucherter Joghurtsauce 20.00

Contorni a scelta
Beilage nach Wahl

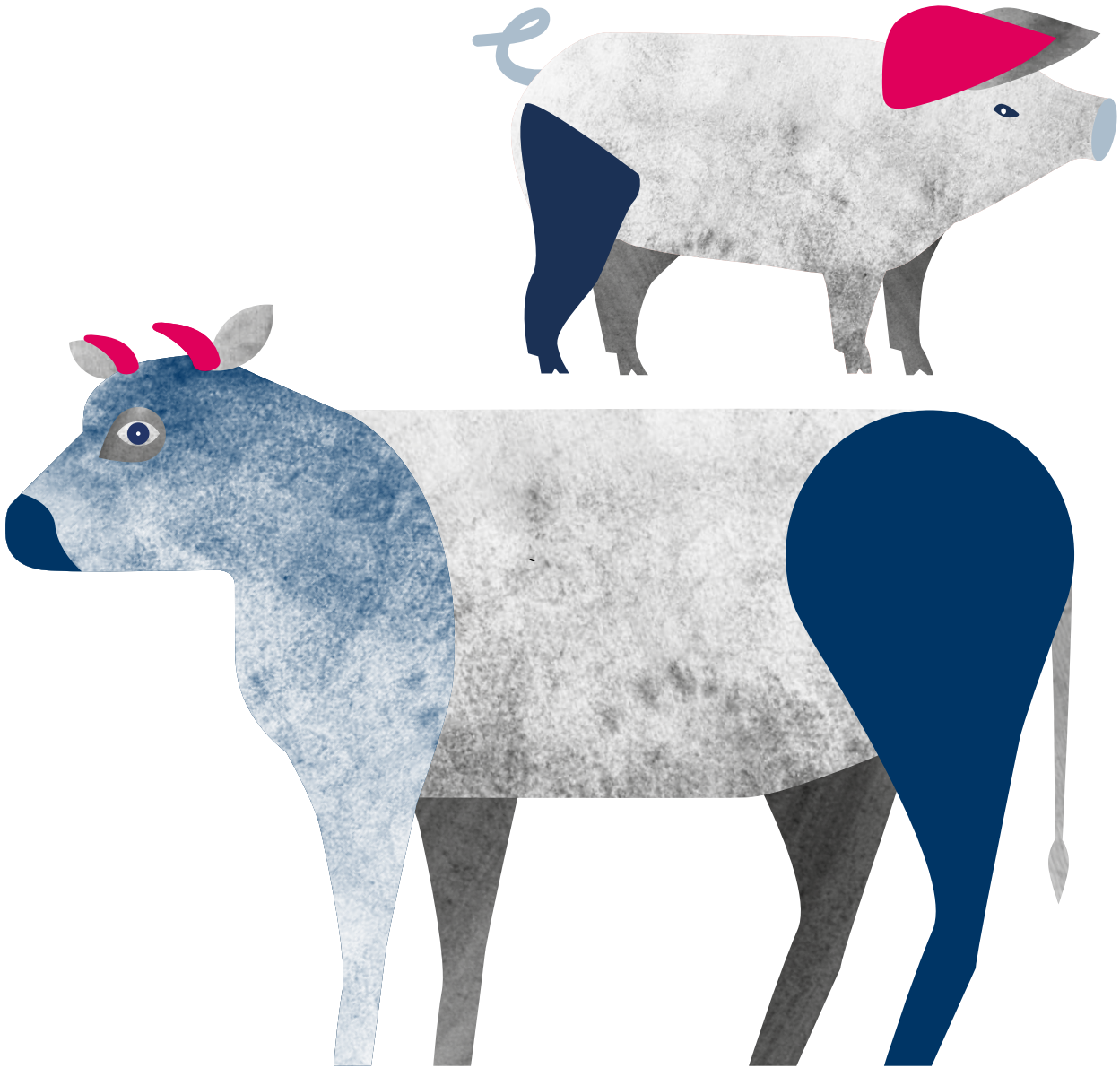
Patate fritte e verdure
Patate confit 100% Valposchiavo e verdure
Millefoglie di patate 100% Valposchiavo e verdure
Tagliatelle fresche fatte in casa
Insalata mista

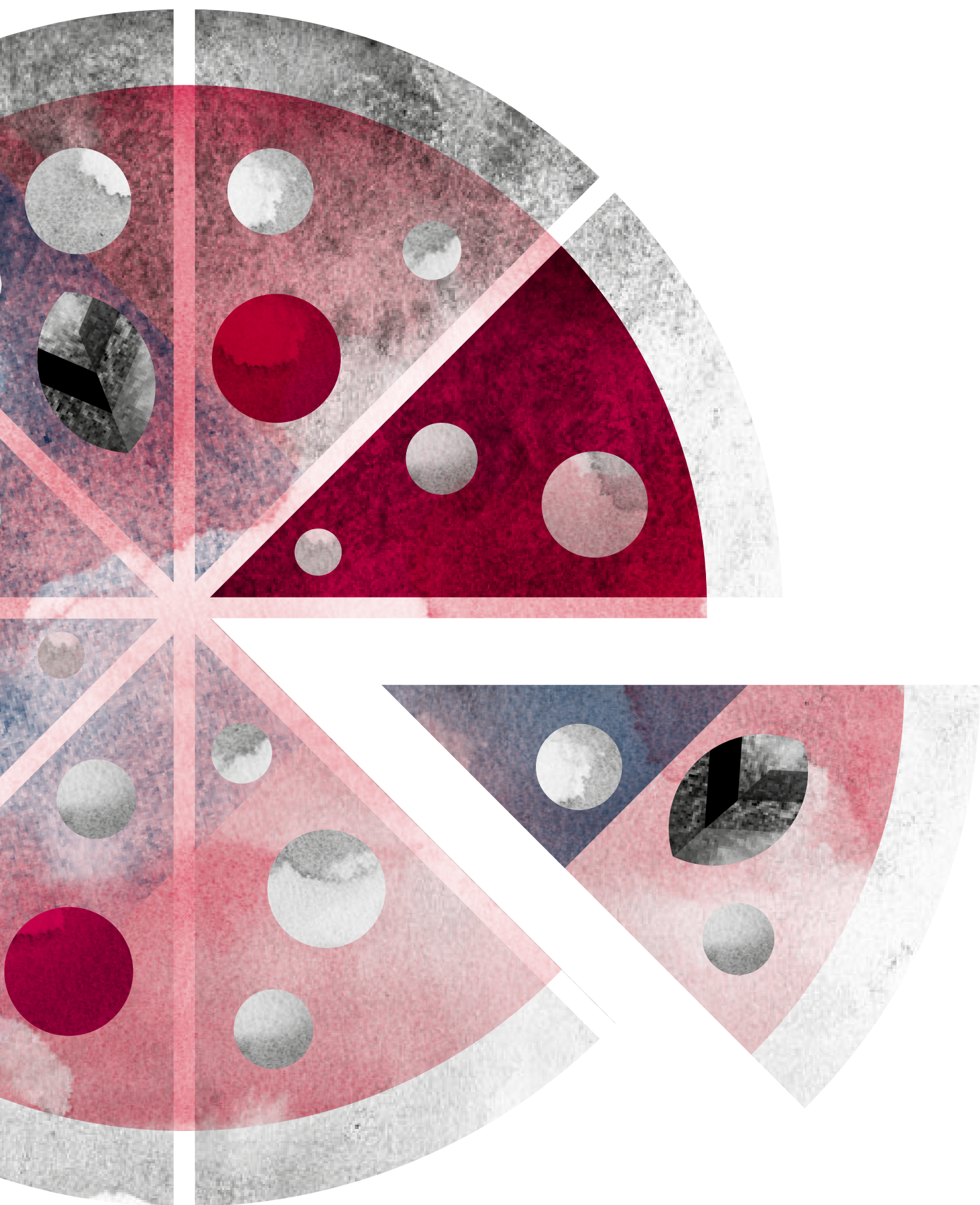
Pommes frites und Gemüse
Confit-Kartoffeln 100% Valposchiavo und Gemüse
Kartoffel-Millefoglie 100% Valposchiavo und Gemüse
Hausgemachte Eiernudeln
Gemischter Salat

—

Paillard di vitello (160 gr.) alla griglia con insalata mista profumata al curry e orzo soffiato con chips di pane nero
Gegrilltes Kalbssteak, gemischter Salat mit Curry Aroma, Gerste Puffer und Schwarzbrotchips 29.00

 Petto di pollo impanato al cocco con verdure croccanti e salsa piccante
Mit Kokosnuss panierte Hähnchenbrust, knackiges Gemüse und pikante Sauce 22.00





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	13.00
	Pizza Napoletana Pomodoro, mozzarella, acciughe Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets	14.50
	Pizza Pugliese Pomodoro, mozzarella, cipolle Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln	14.50
	Pizza Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern	14.50
	Pizza Cosa Nostra Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, cipolle, peperoncino Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch fein geschnitten, Zwiebeln, Chili	22.50
	Pizza Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, olive Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven	19.00
	Pizza Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	17.00
	Pizza Prosciutto e Funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	18.00
	Pizza Quattro Formaggi Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, casera Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Bergkäse	18.50
	Pizza Sarda Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salame piccante Tomaten, Mozarella, Schafsmilchkäse, scharfer Salami	18.00

	Pizza Lügenighéta Pomodoro, mozzarella, salsicetta fresca, cipolle Tomaten, Mozzarella, Oregano, Puschlaver Wurst, Zwiebel	19.00
	Pizza Crudo e Burrata Pomodoro, mozzarella, crudo e burrata Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Burrata	22.50
	Pizza Cotto e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone	19.00
	Pizza Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio di grana Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmakäse	18.00
	Pizza Tonno e Cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	18.50
	Pizza Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven	17.00
	Calzone Ripieno Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellenfilets	20.00
	Pizza Delizia Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Steinpilze	22.50
	Pizza del Padrone Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze	22.50
	Pizza al Pesto Genovese Pomodoro, mozzarella, pesto genovese, pinoli, olive Tomaten, Mozzarella, Pesto, Pinienkerne, Oliven	18.00
	Pizza Ortolana Pomodoro, mozzarella, verdure assortite Tomaten, Mozzarella, Gemüse	17.50
	Pizza Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfes Salami	17.50
	Pizza Le Prese Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken	21.00

Pizza Carpacciata Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan	22.50
Pizza Delicata bianca Mozzarella, stracchino, pistacchi, mortadella Mozzarella, Stracchino, Pistazien, Mortadella di Bologna	20.00
Pizza Tirolese Pomodoro, Mozzarella, Speck, Würstel e Cipolle Tomaten, Mozzarella, Speck, Würstel, und Zwiebeln	20.00
Pizza Mojito Mozzarella, menta, lime, rum e zucchero di canna Mozzarella, Minze, Limette, Rum und brauner Zucker	16.00
Pizza Sinner Mozzarella, crema di carote, speck e burrata Mozzarella, Karottencreme, Speck und Burrata	18.00

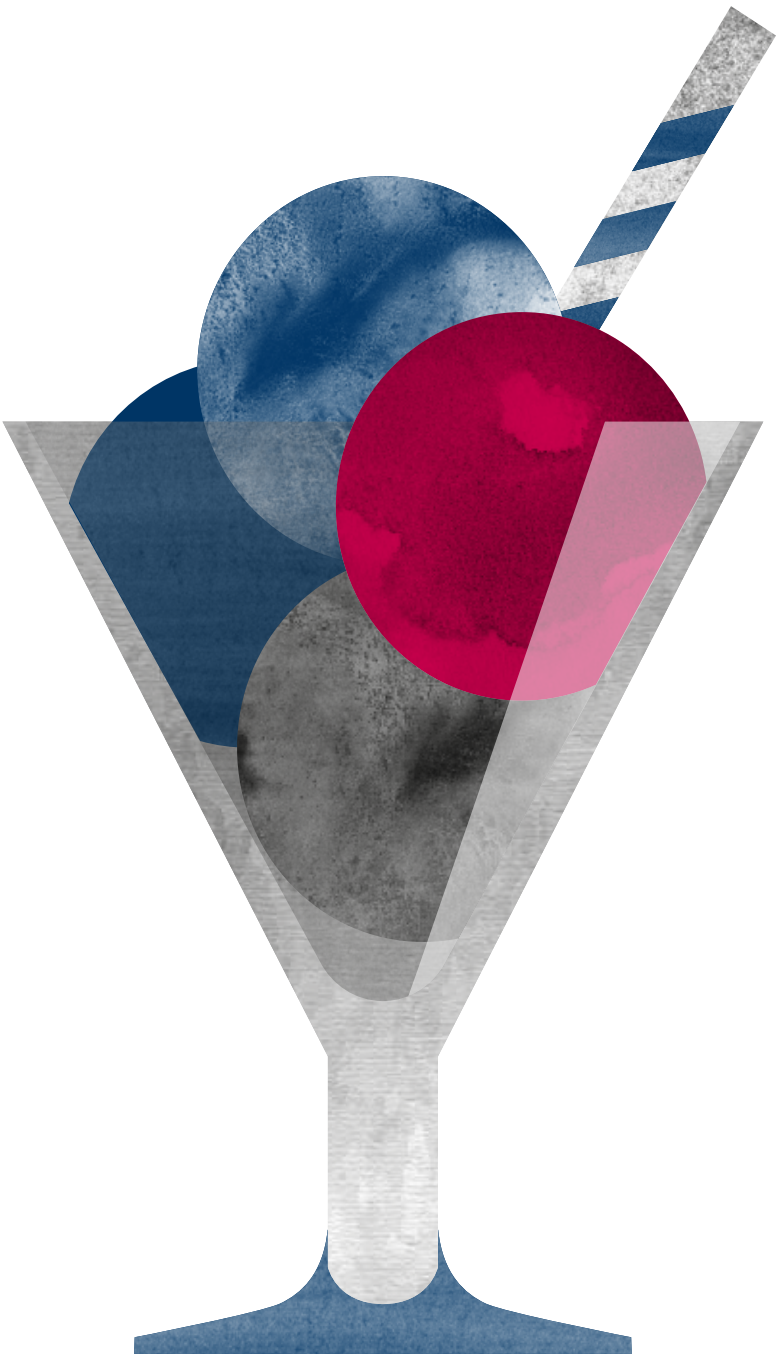
Per i bambini Für die Kinder

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

 Piatto vegetariano

Il dolce
Dessert

	Creme Caramel fatto in casa con uova bio Raselli e spuma allo jogurt 100% Valposchiavo	10.00
	Panna cotta fatta in casa al latte di cocco e calendula con frutti di campo	9.00
	Torta del giorno fatta in casa	7.00
	Creme brûlée alla verbena fatta in casa con crumble e miele di Poschiavo	10.00
—		
	Sorbetto Colonel (limone e Vodka)	9.00
	Sorbetto Pera (pera e Williams di Campascio)	9.00
	Sorbetto Arancio (arancia sanguigna e prosecco)	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, arancia, pera, noci		
—		
<u>Per bambini:</u>		
	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/EU, vitello CH, manzo CH, salumi CH/Italia, Agnello CH

Schweinefleisch CH/EU, Kalbfleisch CH, Rindfleisch CH, Trockenfleisch CH/Italia, Lamm CH

Provenienza del nostro tonno

Oceano Pacifico FA071

Provenienza del nostro pane

Panetteria Alpina Le Prese oppure fatto in casa