



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 sù in Valposchiavo

Partecipiamo al progetto „Charta 100 % Valposchiavo + Fait sù 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 sù 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 sù in Valposchiavo» teil und wissen, woher unsere Produkte herkommen. Das Label «100 % Valposchiavo» kennzeichnet Rohstoffe, die aus dem Gebiet der Valposchiavo kommen. «Fait sù in» kennzeichnet Produkte, die in der Valposchiavo hergestellt wurden, die Bestandteile aber nicht alle aus dem Tal stammen.





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



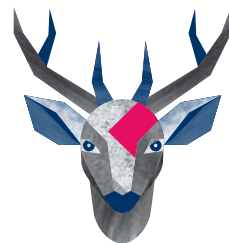
Crema brûlée alla verbena con crumble e miele di Poschiavo
Verveine Crème brûlée mit Crumble und Honig aus Poschiavo

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



Sapori d'autunno

Crema di zucca con olio profumato alle erbe Kürbis Crèmesuppe mit parfümiertem Kräuteröl	10.50
Carpaccio di capriolo con salsa al rafano, scaglie di Bitto su letto di insalata Rehcarpaccio mit Meerrettichsauce, Bitto-Käsesplitter und Salat	23.50
—	
Risotto profumato al pino e nocciole con dressing ai frutti rossi e straccetti di cervo della Valle saltati Risotto mit Kiefer- und Haselnussaroma, Waldbeeren Dressing und sautierte Hirschstreifen der Valposchiavo	22.00
—	
Sella di capriolo "Baden Baden" - min 2 persone Rehrücken "Baden Baden" – mind. 2 Personen	44.00 a persona
Cervo in salmì della Valposchiavo alla Uberto con ragù di funghi e cavolo rosso Hirschpfeffer aus der Valposchiavo nach Uberto-Art mit Pilzragout und Rotkraut	28.00
Medaglioni di capriolo nella sua salsa con mela sciropata e cavolo rosso Rehmedaillons in eigener Sauce mit Apfel und Rotkraut	35.00
Contorni: Polenta o spätzli Beilagen: Polenta oder Spätzli	
—	
Pizza Settembre Pomodoro, mozzarella, bistecchine di capriolo in cottura, porcini Tomaten, Mozzarella, Rehschnitzel, Steinpilze	24.00
—	
Tiramisù con castagne caramellate Tiramisu mit karamellisierten Kastanien	11.00



Antipasti Vorspeisen

Carpaccio di bresaola con porcini, olio d'oliva e limone Trockenfleischcarpaccio mit Steinpilzen, Olivenöl und Zitrone	16.00	22.50
Carpaccio di manzo su letto di rucola con porcini e scaglie di grana Rindfleischcarpaccio auf Rucola mit Steinpilzen und Parmesan	16.00	22.50
Tataki di tonno con salsa tariyaki su letto di rape Thunfisch-Tataki mit Teriyaki-Sauce auf Kohlrabi	18.00	25.00

Insalate | Salate

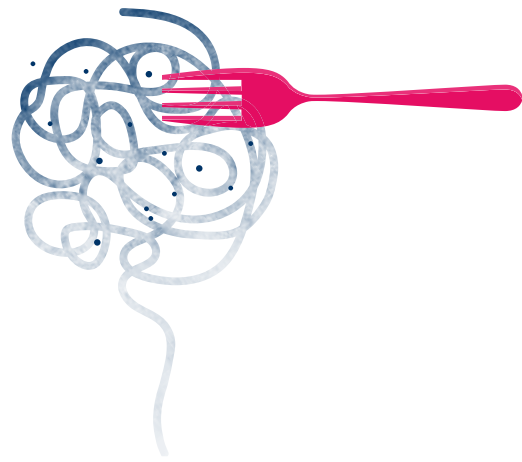
 Insalata verde Grüner Salat	8.50
 Insalata mista Gemischter Salat	9.50
Ceasar Salad con salsa fatta in casa e straccetti di pollo saltati Ceasar Salad mit hausgemachter Sauce und gebratenen Pouletstreifen	16.00

Minestre | Suppen

 Minestra del giorno Tagessuppe	9.50
 Zuppa d'orzo Bündner Gerstensuppe	10.50



Piatto vegetariano



Paste



Spaghetti del Mulino di Poschiavo



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 pestada
Hausgemachte Brennessel-Gnocchetti auf Alpkäse, knuspriges Brot und
Pestada

19.00



Tagliatelle fatte in casa ai porcini
Hausgemachte Eiernudeln mit Steinpilze

20.00



Piatto vegetariano

Piatti di carne Fleischgerichte

Tagliata di manzo su letto di rucola e pomodorini confit 32.00
Rindsentrecôte, fein geschnitten auf Rucolasalat

Costolette di agnello alla "Provenzale" 34.00
Gegrillte Lammkoteletts à la Provençale



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



Pulled Pork – straccetti di maiale marinati e cotti 24 ore a bassa 24.00
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

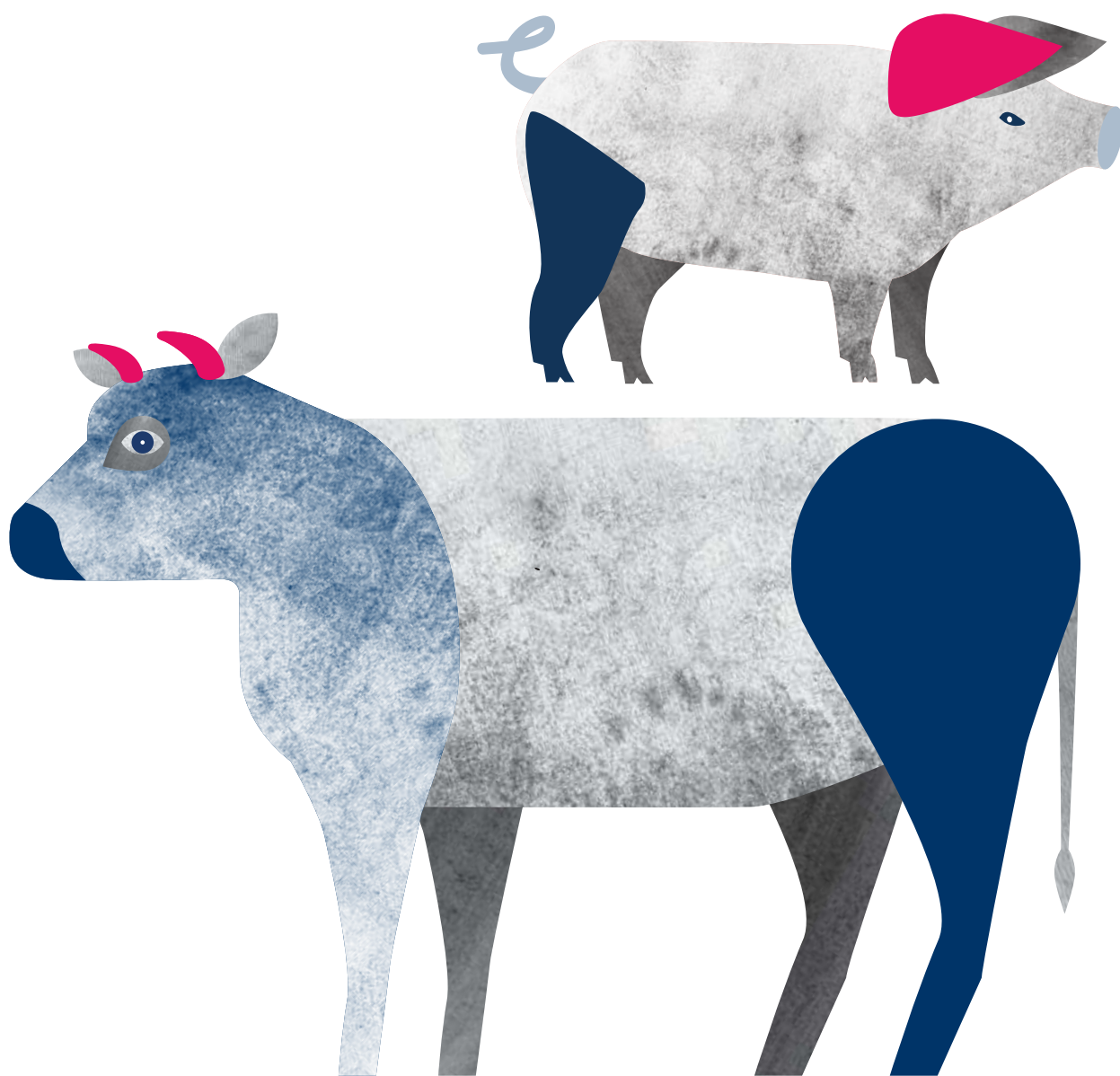


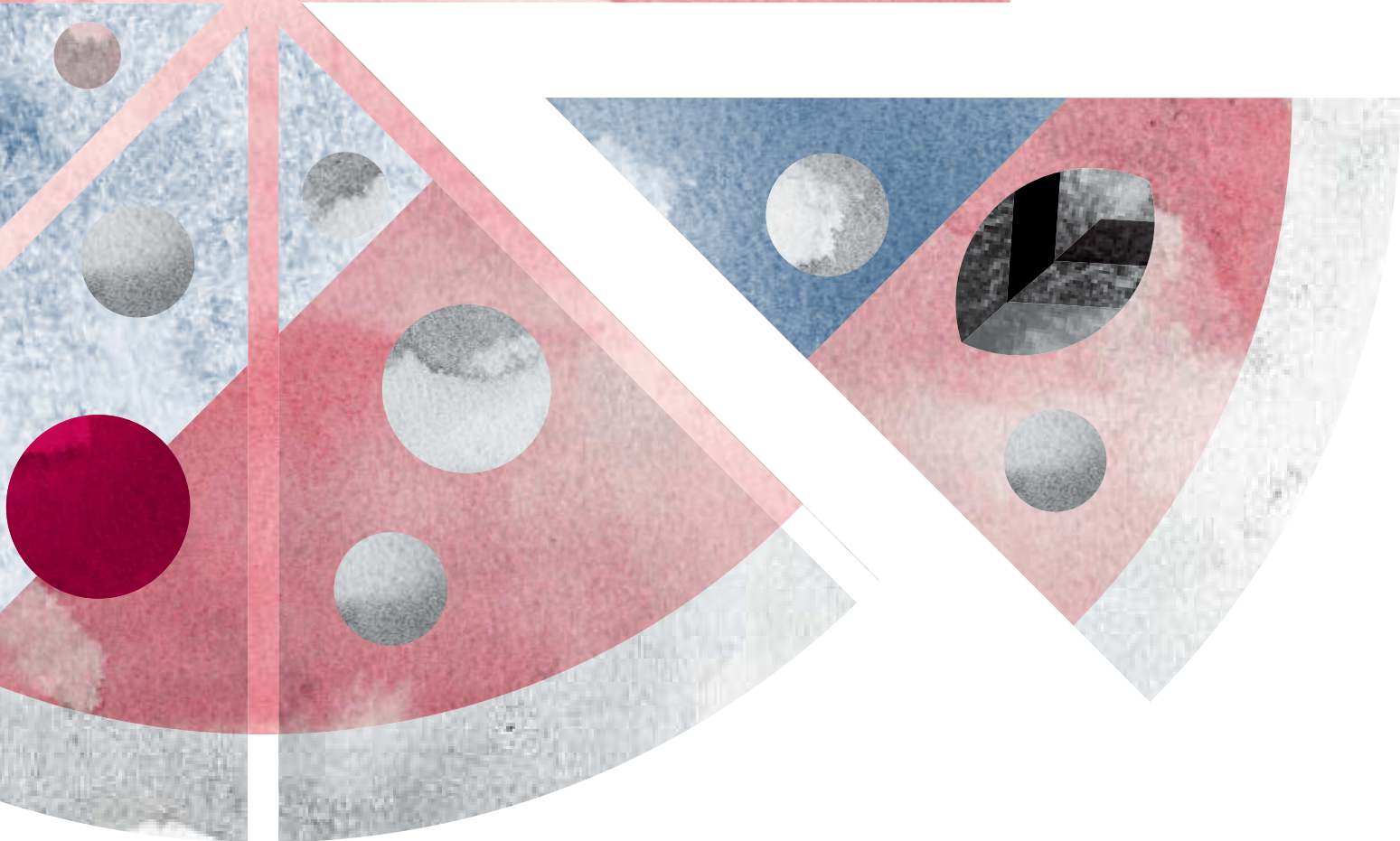
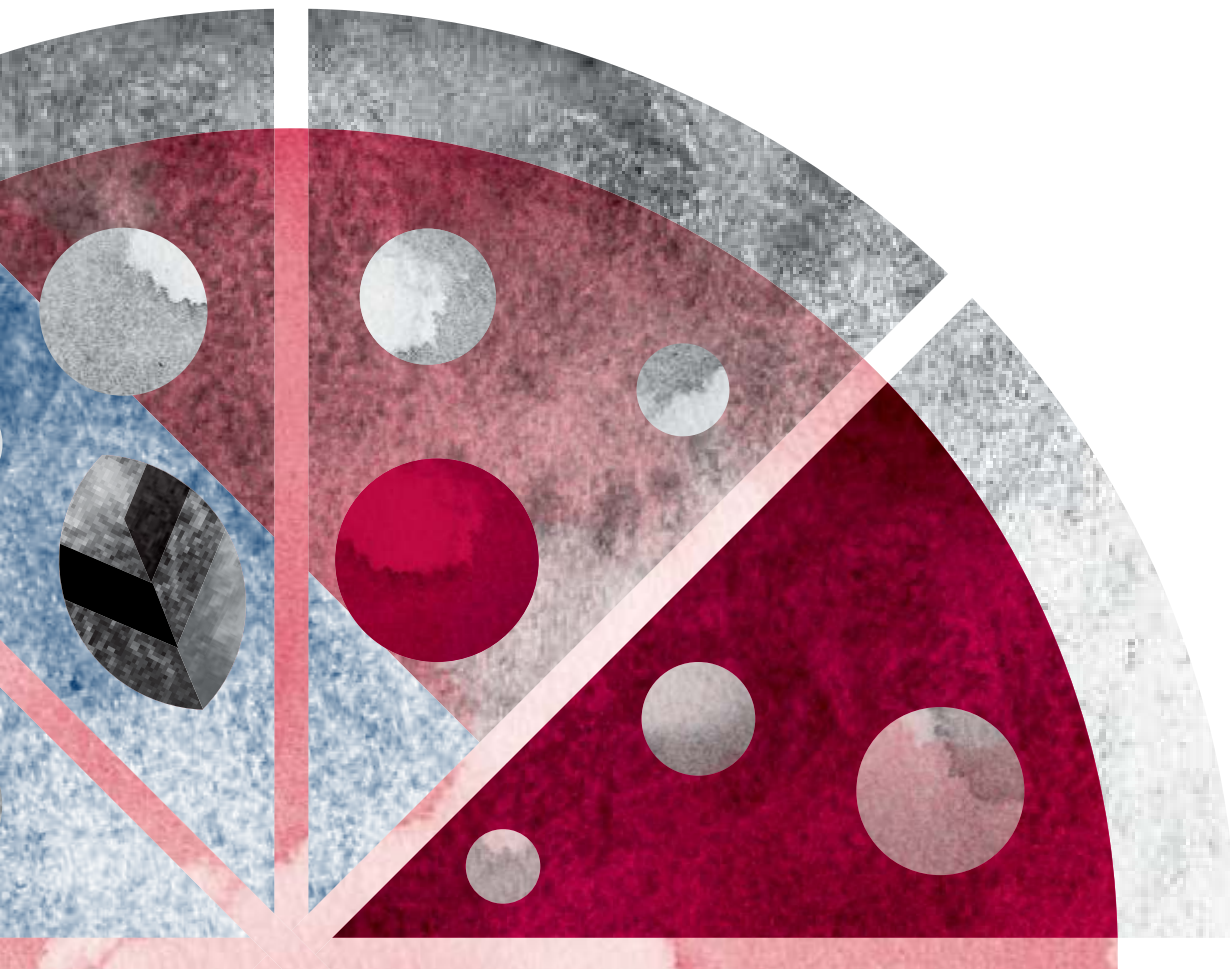
Vegi Burger – burger di orzo locale, verdure e insalata nel pane "buns" 20.00
fatto in casa e salsa allo yogurt affumicato
Vegi Burger - hausgemachter Burger aus Gerste, Gemüse und Salat im
hausgemachten Brötchen und geräucherter Joghurtsauce

Contorni a scelta
Beilage nach Wahl

Patate fritte e verdure
Patate confit 100% Valposchiavo e verdure
Insalata mista
Polenta
Spätzli
Cavolo rosso

Pommes frites und Gemüse
Confit-Kartoffeln 100% Valposchiavo und Gemüse
Gemischter Salat
Polenta
Spätzli
Rotkraut





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 13.00
Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella

Pizza Napoletana 14.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets



Pizza Pugliese 14.50
Pomodoro, mozzarella, cipolle
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln

Pizza Romana 14.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern

Pizza Cosa Nostra 22.50
Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, cipolle, peperoncino
Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch fein geschnitten, Zwiebeln, Chili

Pizza Quattro Stagioni 19.00
Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, olive
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven

Pizza Prosciutto 17.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Schinken

Pizza Prosciutto e Funghi 18.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons



Pizza Quattro Formaggi 19.00
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, casera
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Bergkäse

Pizza Sarda 18.00
Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, Schafsmilchkäse, scharfer Salami

	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	23.00
	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	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	18.00
	Pizza Ortolana Pomodoro, mozzarella, verdure assortite Tomaten, Mozzarella, Gemüse	18.00
	Pizza Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfes Salami	17.50
	Pizza Le Prese Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken	21.50

Pizza Carpacciata	23.00
Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan	
Pizza Delicata bianca	20.00
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	
Pizza Crudo	17.00
Pomodoro, mozzarella, Crudo Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	
Pizza Sinner	18.00
Mozzarella, crema di carote, speck e burrata Mozzarella, Karottencreme, Speck und Burrata	

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

Crema Caramel **fatto in casa** con uova bio Raselli
e spuma allo yogurt 100% Valposchiavo 10.00

Torta del giorno **fatta in casa** 7.00



Crema brûlée alla verbena **fatta in casa** con crumble e miele di Poschiavo 10.00

Tiramisù con castagne caramellate 11.00

Mezza sfera di cioccolato bianco ripieno di nougat
e spuma allo yogurt con piccoli frutti Raselli 11.00

—

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

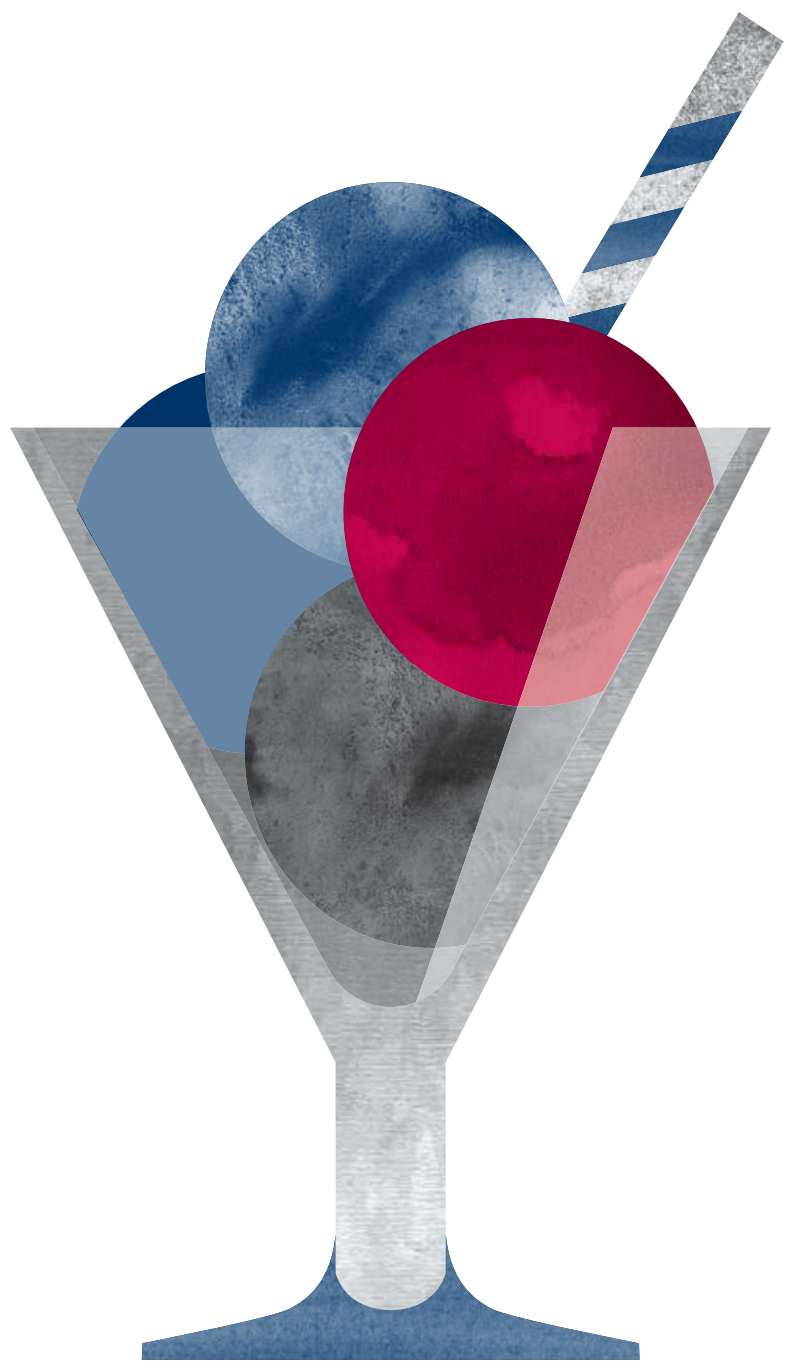
Gusti: vaniglia, stracciatella, cioccolato, caffè, fragola, limone, arancia, pera,
noci

—

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/EU, vitello CH, manzo CH, salumi CH/Italia, Agnello CH, Selvaggina CH

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

Provenienza del nostro tonno

Oceano Pacifico FA071

Provenienza del nostro pane

Panetteria Alpina Le Prese oppure fatto in casa