



RASELLI

SPORT HOTEL

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 valtelinesi, 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



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

Roast-beef freddo affumicato nel Kamado con salsa verde
dei nostri campi e misticanza di stagione
Kalt geräuchertes Roastbeef aus dem Kamado, mit grüner Sauce von unseren
Feldern und saisonaler Blattsalatmischung

18.00 24.50

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



Uovo pochè dal cuore morbido, su letto di verdure saltate e chips di pane
Pochiertes Ei mit weichem Kern, auf sautiertem Gemüse und Brotchips

14.00



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

Gamberone avvolto in pasta kataifi
su insalata di avocado con salsa leggermente piccante
Riesenkrevetten im Kataifi-Teigmantel auf Avocadosalat mit leicht pikantem Dressing

20.00

Minestre | Suppen



Minestra del giorno
Tagessuppe

10.00



Zuppa d'orzo
Bündner Gerstensuppe

11.50













Gazpacho fresco di pomodoro, servito freddo con verdure e olio extravergine
Frischer Tomaten-Gazpacho, kalt serviert mit Gemüse und Olivenöl extra vergine

11.50

Paste & Risotti

Pasta & Risotto

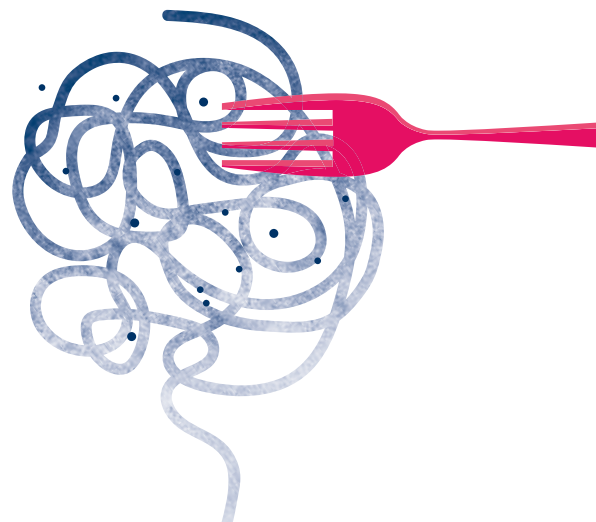
- | | | |
|---|--|-------|
|   | Tübet (penne) di frumento al pesto di erbe Raselli
Weizen-Tübet (Penne) mit Raselli-Kräuterpesto | 16.00 |
|  | Tübet (penne) di frumento alla Carbonara Poschiavina
Weizen-Tübet (Penne) nach Puschlaver Carbonara-Art | 18.00 |
|   | Pizzoccheri Poschiavini al grano saraceno
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 Kürbiscreme, Petersilienessenz,
Brotchips und Pesteda | 20.00 |
|  | Lasagne fatte in casa con ripieno di vitellone
profumate al timo e acetosella
Hausgemachte Lasagne mit Kalbfleischfüllung,
verfeinert mit Thymian und Sauerklee | 22.00 |
|  | Risotto alla rapa rossa, gorgonzola e noci caramellate
Randenrisotto mit Gorgonzola und karamellisierten Baumüssen | 22.00 |

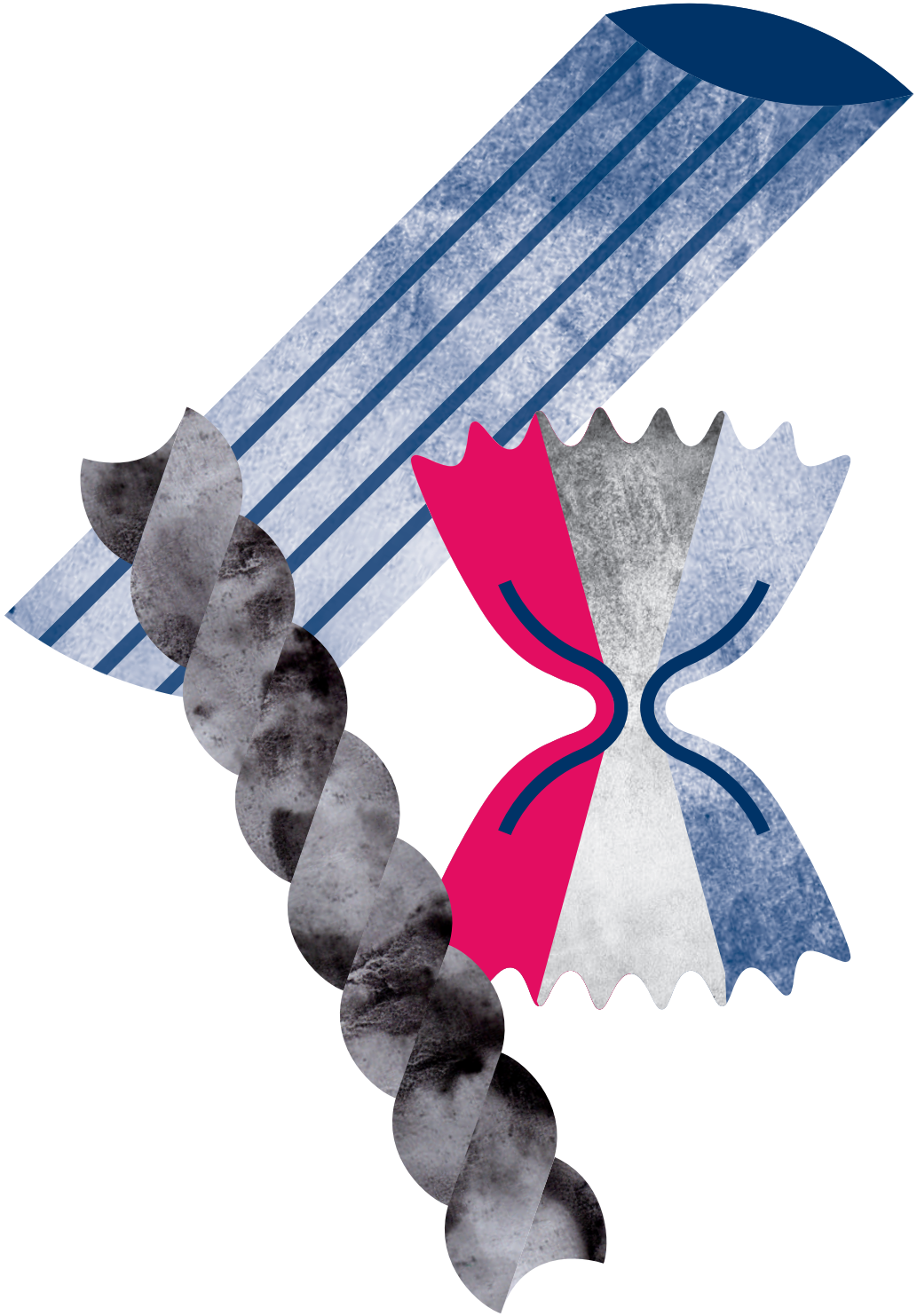


Piatto vegetariano



Piatto vegano





Carne & Pesce Fleisch & Fisch

Tartare di manzo leggermente piccante (180 g), servita con pane tostato 28.00
Leicht pikantes Rindstartar (180 g), serviert mit geröstetem Brot



Fegato di vitellone alla poschiavina 28.00
Kalbsleber nach Puschlaver Art



Ribs di maiale leggermente affumicate nel Kamado, marinate 24.00
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

Chateaubriand di manzo 450g per min. 2 persone 48.00 p.P
Chateaubriand vom Rind 450 g für min. 2 Personen

Costolette di agnello profumate alle erbe di montagna 34.00
Lammkoteletts mit Bergkräutern

Filetto di salmerino alpino leggermente affumicato nel Kamado, 25.00
con beurre blanc alla stella alpina e olio al prezzemolo
Leicht geräuchertes Alpen-Saiblingsfilet aus dem Kamado,
mit Edelweiss-Beurre-blanc und Petersilienöl

Contorni a scelta / Beilage nach Wahl

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

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

Vegano / Vegan

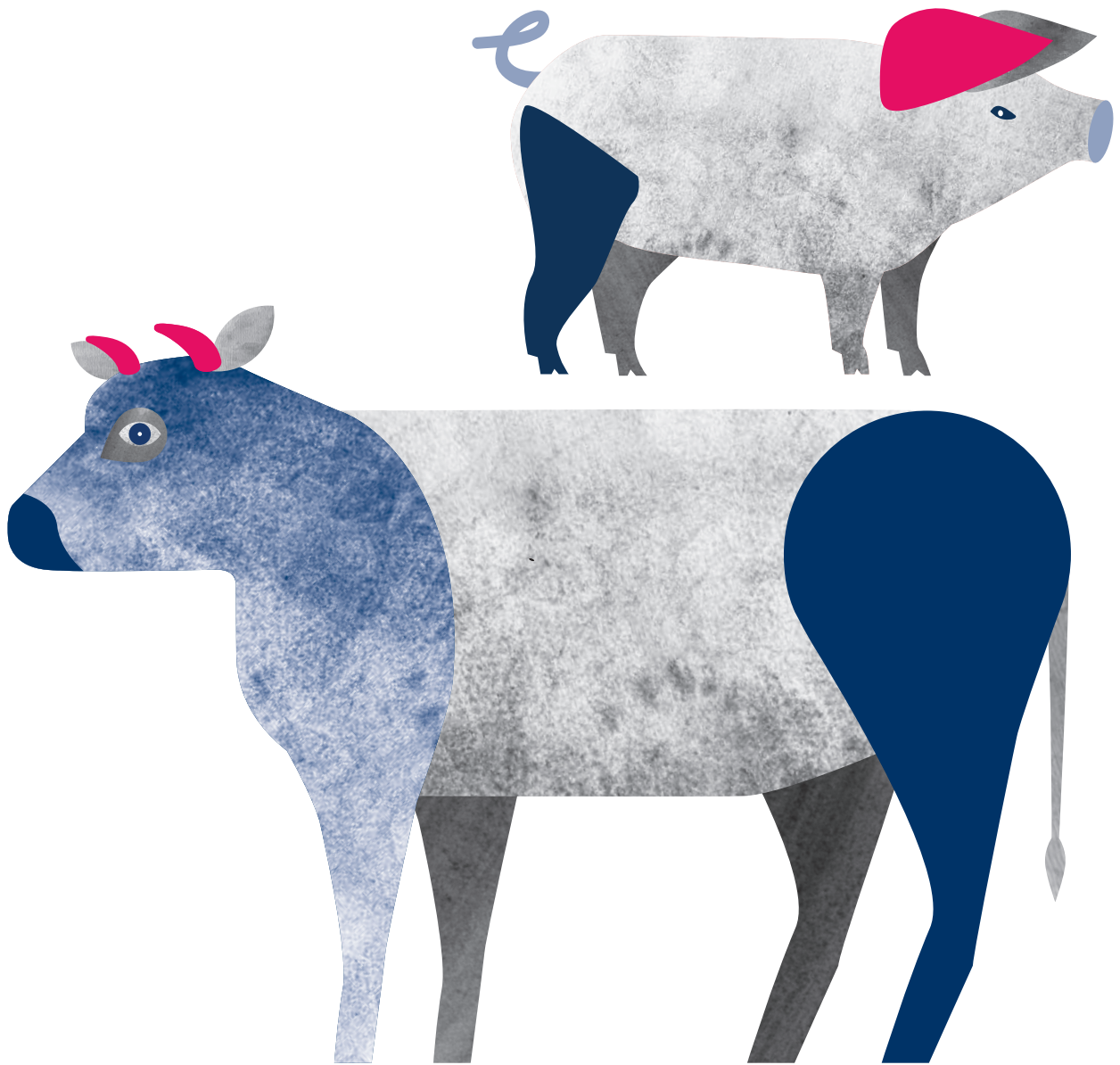


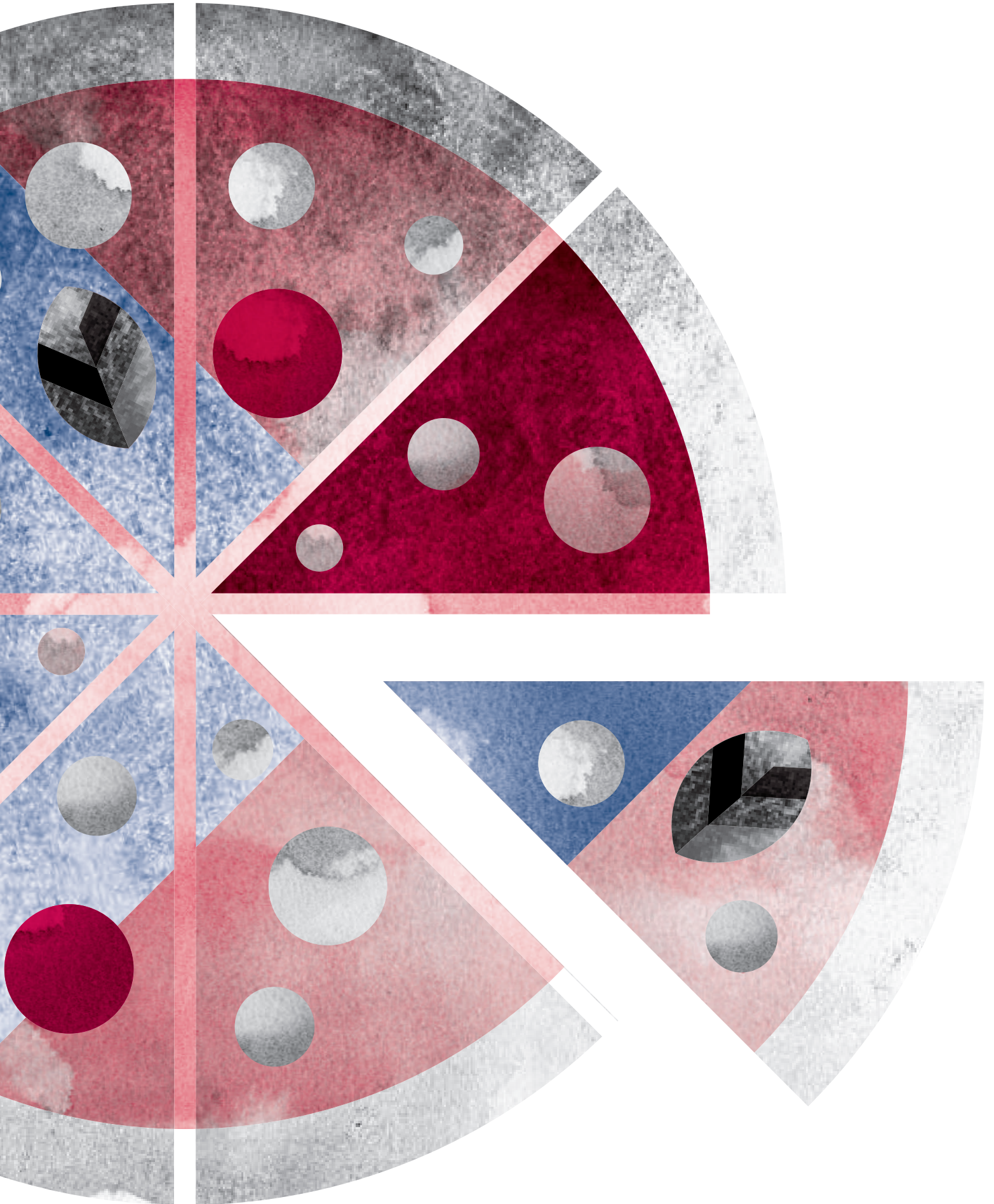
Melanzana glassata con salsa alle erbe e verdure di stagione 20.00
Glasierte Aubergine mit Kräutersauce und saisonalem Gemüse

Piatti completi / Hauptgerichte

Paillard di vitello alla griglia farcita con verdure di stagione, 30.00
servita con insalata mista, semi tostati e crostini
Gegrilltes Kalbspaillard, gefüllt mit saisonalem Gemüse, serviert mit
gemischtem Salat, gerösteten Kernen und Croûtons

Tagliata di manzo con salsa bernaïse fatta in casa e patatine fritte 34.00
Rindstagliata mit hausgemachter Sauce Béarnaise und Pommes frites





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 Lüganighéta 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, accughe 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 Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan	23.00
Pizza Delicata bianca Mozzarella, stracchino, pistacchi, mortadella Mozzarella, Stracchino, Pistazien, Mortadella di Bologna	20.50
Pizza Tirolese Pomodoro, mozzarella, speck, wurstel e cipolle Tomaten, Mozzarella, Speck, Würstel, und Zwiebeln	20.50
Pizza Brezza Mediterranea Base bianca con fiordilatte, tartare di tonno rosso, verdure di stagione marinate, pomodorini freschi e delicate note agrumate Weisse Pizza mit Fior di Latte, Thunfischtartar, mariniertem Saisongemüse, frischen Cherrytomaten und feinen Zitrusnoten	22.00
La Piada di Ale Crema di basilico, burrata, prosciutto di Parma, pomodorini e granella di pistacchio Gefaltete Pizza, Basilikumcreme, cremige Burrata, Parmaschinken, frische Cherrytomaten und Pistaziengranulat	23.00

Per i bambini Für die Kinder

 Porzione di patate fritte Portion Pommes frites	5.50
 Fusilli al sugo Fusilli 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



Piatto vegano

Il dolce

Dessert

Creme 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

—

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

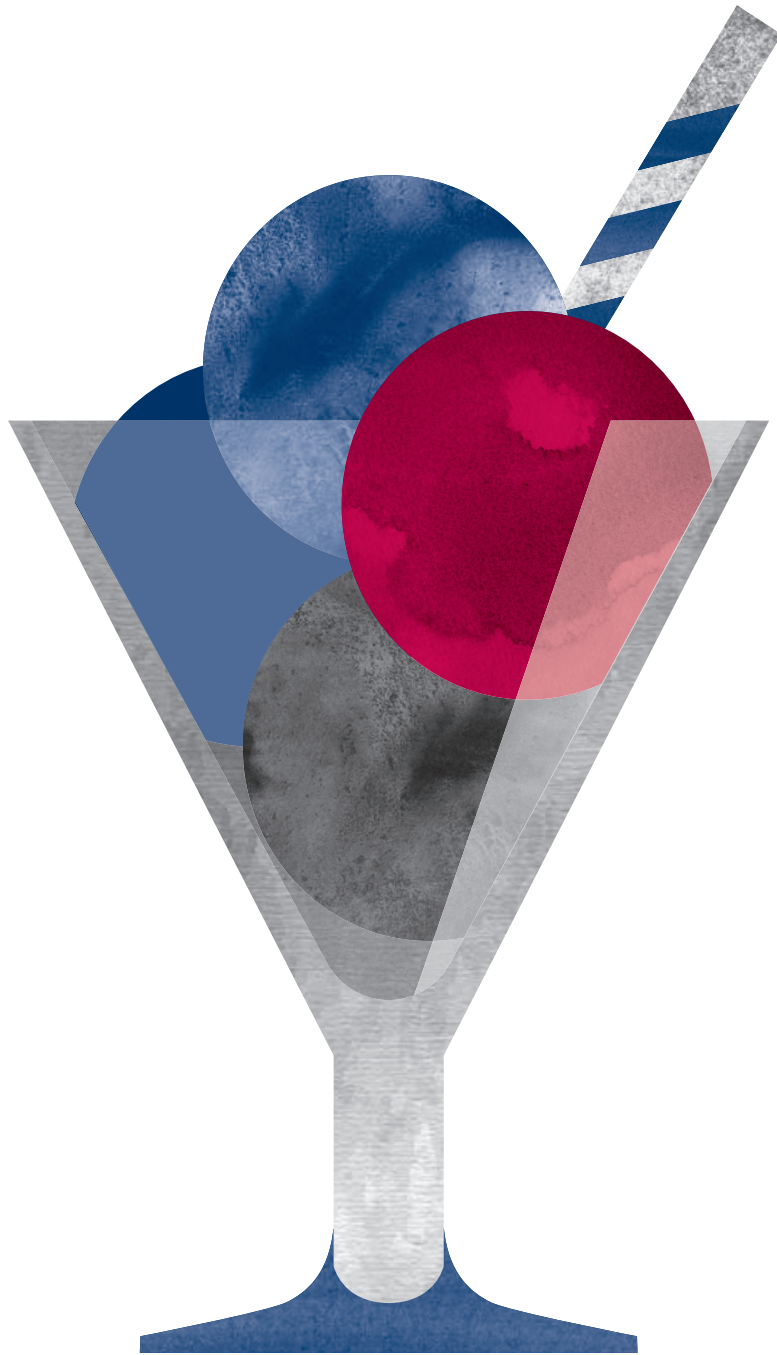
Gusti: vaniglia, stracciatella, cioccolato, caffè, fragola, limone, arancia, pera, noci

—

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, vitello CH, manzo CH, salumi CH/Italia, agnello Irlanda

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

Provenienza del nostro pesce | Herkunft unseres Fisches

Tonno Oceano Pacifico FA071, Pesce spada Oceano Indiano FAO51, 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