

Es gibt einen Ort Miralago, wo die Zeit stillsteht und das Leben immer noch von den Rhythmen der Jahreszeiten lebt, weit weg vom hektischen Treiben in der Stadt.

Hier ist unser kleines Albergo Miralago und lädt Sie ein zum fröhlichen Geniessen.

Herzlich Willkommen und Benvenuti im Albergo Ristorante Miralago

Heimelige Zimmer, gemütliche Stuben, ein urchiges Grotto und auf der Terrasse eine prachttvolle Sicht auf See und Berge.

Saisonal und Regional – das sind die Stichwörter, welche unser Küchenangebot am besten beschreiben.

Wann immer möglich verwenden wir naturbelassene Produkte aus der Region.

Tretet ein und geniesst ein Stück Paradies in diesem imposanten, ursprünglichen Tal im etwas anderen Ristorante direkt am See.

In der Küche verwöhnen Sie:

Marco, Rui, Alex, Patricia und der Chef

Ihre Servicewünsche erfüllen:

Maren, Daria, Claudio und die Chefin

Unsere Zimmerfeen sind:

Monica und Patricia

Miralago

Albergo Ristorante Grotto

Lago di Poschiavo

7743 Miralago

www.miralago.ch

info@miralago.ch

081 839 2000

Ihre Gastgeber

Béa Krähenbühl & Wolfgang Herrmann

ANTIPASTI + CO

Bündner Platte

Piatto di affettati misti **25.50**

Bresaola, Rohschinken, Speck,
Salamettli und Käse vom Valposchiavo
Bresaola, prosciutto crudo, Speck, Salamettli
e formaggio della valle

Puschlaver Salamettli vom Metzger Lardi **12.00**

Bresaola Carpaccio **24.50**

Hauchdünn geschnittener Bresaola mit Parmesan und Pilzen
Sottili fette di bresaola di manzo con parmigiano e funghi

Antipasto misto pesce **26.00**

Thunfischcarpaccio, Oktopuscarpaccio, Garnelen mit
Knoblauch und Petersilie, Moscardini auf geröstetem Brot
(auch als Vorspeise für zwei Personen)

Garnelen „ligurische Art“ **24.00**

Gebratene Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch,
Cherrytomaten und Basilikum
Gamberi „alla Ligure“ con olio d'oliva, aglio,
pomodori e basilico

Vitello tonnato **20.00** **26.00**

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch
an einer hausgemachten Thunfischsauce
Carne di vitello con salsa al tonno

Suppen, Salate + Co

Zuppe, insalate + Co

Gerstensuppe	8.50	11.00
---------------------	-------------	--------------

Zuppa d'orzo grigionese

Nach traditionellem Bündner Rezept

Grüner Salat	8.00
---------------------	-------------

Insalata verde

Gemischter Salat	9.50
-------------------------	-------------

Insalata mista

Miralago's Salatteller	17.00
-------------------------------	--------------

Grosser gemischter Salatteller

Insalata mista grande

Grosser Salatteller mit Thon	19.50
-------------------------------------	--------------

Insalata con tonno

Pasta, Risotto und Polenta- Spezialiaten im Miralago

Specialità della casa

Panzerotti 25.00

Hausgemachte Pfannkuchen gefüllt mit
Steinpilzen, Käse und Schinken
Crespelle con porcini, formaggio e prosciutto

Miralago's Sommerspaghetti 18.00

Spaghetti an Tomatensauce und Cherrytomaten

Hausgemachte Gnocchi 21.00

mit Ricotta und Spinat
con ricotta e spinaci

Pizzoccheri 23.00

Hausgemachte Buchweizennudeln mit
Wirsing, Kartoffeln und vieeel Käse
Tagliatelle di grano saraceno, verze e patate
e tanto formaggio

Marco's Risotto 25.00

mit Steinpilzen/con funghi porcini

Marco's Risotto 24.00

mit Gemüse/con verdura

Polenta pus'ciavin 25.00

mit Steinpilzen/con funghi porcini

Miralago-Klassiker

Halbsschnitzeli an Zitronensauce mit Risotto 34.50

Scaloppine di vitello al limone con risotto

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter 34.00

und Pommes Frites

Entrecôte con burro alle erbe e patate fritte

Ossobucco Milanese 33.00

mit Risotto

Schweinsschnitzel paniert 25.00

mit Pommes Frites

Impanata di maiale con patate fritte

Cordon bleu vom Schwein 26.50

Cordon bleu di maiale

Klassisch gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes Frites

oder mit einem gemischten Salat

con patate fritte o insalata mista

Cordon bleu vom Kalb 35.50

Cordon bleu di vitello

Klassisch gefüllt mit Schinken und Käse

mit Pommes Frites und Gemüse

oder einem gemischten Salat

Trota intera della valle /Forelle vom Tal 35.00

con patate al rosmarino e verdura

Menu del mese
Unser Menü des Monats

Kleiner bunter Saisonsalat
L'insalata piccola

Kalbsschnitzeli mit Steinpilzen
und Risotto
Scaloppine di vitello ai funghi porcini
con Risotto

Semifreddo Miralago

Menü 48.00
Piatto principale 36.00

Dazu empfehlen wir Ihnen mal einen feinen Toscaner:

Il Mandorlo

	1 dl	5.20
In der Flasche	7,5 dl	38.00
	5 dl	26.00

Hausgemachte Dolce

Crema catalana	12.00
Wolfgang's Himbeerträumli (gibt's auch mit 2 Löffeln)	10.00
Semifreddo di stagione Hausgemachtes Halbgefrorenes	10.00
Kleines Kastanientörtchen Piccolo tortino di castagne	8.50
Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé Lamponi caldi con gelato alla vaniglia	11.50
Vanilleglacé mit Braulio	10.00
Icecafé Miralago Café Glacé mit frischem Badilatti Espresso ohne Rahm/senza panna	11.50
Coppa Colonel Zitronensorbet mit Wodka	11.50
Saisonale Früchtewähe Torta di frutta	5.50
Marco's Engadiner Nusstorte Torta di noci Engadinese	7.50
Apfelstrudel mit Vanillsauce oder Vanilleglacé Strudel di mele con salsa vaniglia o gelato alla vaniglia	9.50

KIDS ONLY

Grüner Salat 6.00
Insalata Verde

RüebliSalat 6.00
Insalata di Carotte

Eine Portion Pommes frites mit Ketchup 8.00
una porzione patate fritte con Ketchup
e una pallina di gelato

Spaghetti nature oder mit Tomatensauce 12.00
Spaghetti nature o al pomodoro
e una pallina di gelato

Paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites 15.00
Scaloppina di maiale impanata con patate fritte
e una pallina di gelato

Räuberteller 0.00
Du bekommst einen leeren Teller und Besteck
und kannst bei Mama und Papa klauen
Ti serviamo un piatto vuoto con coltello e forchetta,
così puoi rubare da mamma e papà

Immer am Samstag im Miralago !

Sciatt, hausgemacht, fatto in casa tutti i sabato

Sciatt, immer wieder Sciatt. Das ist eine Spezialität aus dem Valtellina.

Kleine Kugeln aus Buchweizenmehl im heissen Öl frittiert und mittendrin hat's ein Stückchen Käse.

Diese alte Veltliner Spezialität gibt es bei uns jeden Samstag.
Wir servieren sie Ihnen auf einem Salatbett

Vielleicht als Vorspeise oder als „Probiererli“	13.50
oder eine Portion	20.00

So leicht das Rezept aussieht, so schwer ist es, die Sciatt perfekt hinzukriegen. Der Teig darf nicht zu dünn, nicht zu dick sein, das Öl muss heiss, aber doch wieder nicht zu heiss sein, sonst werden sie braun, OHNE dass der Käse schmilzt. Werden sie zu lange gebacken, können sie platzen und der Käse schwimmt im Öl herum.....

Hier die Zubereitung:

Weiss- und Buchweizenmehl mischen, salzen, mit dem Wasser zu einem flüssigen Teig (wie ein Spätzliteig) herstellen. Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, zugedeckt ruhen lassen. Dann den Grappa unterrühren und eventuell die Konsistenz mit Wasser anpassen.

Käse entrinden und in gleichmässige Würfel von ca. 1.5 cm Kantenlänge schneiden. Die Käsewürfel in den Teig geben und darin wieder eine Stunde ruhen lassen. In der Fritteuse ausbacken.

Das Rezept und die Zutaten gibt's im Internet unter
<https://lamiacucina.blog/2012/11/16/sciatt-hausgemacht-fatto-in-casa/>

Möchten Sie mit Freunden einen Abend bei uns verbringen und unsere Sciatt „à discretion“ geniessen ? Das organisieren wir für Sie auf Voranmeldung gerne – selbstverständlich können wir Ihnen die Sciatt auch mit Bresaola, prosciutto crudo und vielen anderen Köstlichkeiten anbieten. Geniessen Sie bei uns eine „Tavolata“ mit Freunden. In unserem Stalla decken wir Ihnen gerne einen grossen Tisch für bis zu 12 Personen ein. Sei es mit Sciatt à discretion oder ein anderes Menü.



Fisch im Miralago

Ab Mitte Juni jeden Donnerstag:

Fisch frisch ab Fang
In immer wechselnden Kreationen

Speziell:

Forelle vom Tal (die gibt es (fast) immer)

Wolfsbarsch (am Tisch filetiert)

Cozze und Vongole mit und ohne Spaghetti

Auch Weinliebhaber kommen bei uns voll auf die ihre Kosten.
Vom leichten süffigen Tischwein bis hin zum erlesenen Tropfen
bietet Ihnen unsere Weinkarte ein interessantes Angebot.

Ob Ristorante, Grotto oder auf unserer
Terrasse direkt am See:

Geniessen im lockeren Ambiente

Konzept & Deklaration

Klein, aber fein, so präsentiert sich das Albergo Miralago. Auch unsere Speisekarte sollte nicht unübersichtlich und zu gross werden, denn wir möchten mit Frische und saisonalen Gerichten Ihren Gaumen verwöhnen.

Wir informieren Sie gerne über unsere Tagesspezialitäten.

Was uns am Herzen liegt und nach welchen Prinzipien wir unsere Produkte beziehen:

Saisonal – Regional – artgerechte Tierhaltung – in hoher Qualität
Unsere Lieferanten teilen unsere Nachhaltigkeits- und Qualitätsgedanken.

Wenn immer möglich, verpflichten wir uns, unsere Produkte bei den Lieferanten aus dem Valposchiavo zu beziehen.

Herkunft unserer Lebensmittel: Provenienza di nostri prodotto:

Kalbfleisch/vitello	Schweiz
Schwein/maiale	Schweiz
Lamm/agnello	Schweiz/Neuseeland*
Rindfleisch/carne bovina	Schweiz/Argentinien/Irland*
Geflügel/pollame	Schweiz
Salumi	Schweiz

*Puo essere stata prodotta con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per favorire le prestazioni degli animali

Pesce di lago/Süsswasserfisch	Schweiz
Pesce di mare/Seefisch	Mediterrano/Atlantico
Lachs/salmone	Schottland

Lebensmittelallergien

Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/Innen.

Se lei ha un allergia o un intolleranza alimentari la invitiamo ad informare il nostro personale che sarà a sua disposizione per consigliarla.

Offenausschank

Rhazünser, Arkina, Coca Cola, Cola zero, Citro, Rivella blau und rot, Sinalco, Apfelschorle, Icetea

Aperti/offen	3,0 dl	4.00
	5,0 dl	5.20
Flasche/bottiglia	1 litro	9.50
Apfelsaft	3,3 dl	4.50
Diversi succhi	2,0 dl	4.50
Arkina bottiglia	5,0 dl	5.70
Schweppes	2,0 dl	4.60
San Bitter	1,0 dl	4.30
Möhl saurer Most mit Alkohol	5 dl	6.90

Bier/birra

Il piccolo/Herrgöttli	2 dl	3.70
Stange	3 dl	4.20
Kübel	5 dl	5.70
Flasche Lagerbier	5 dl	6.00
Schlossgold alkoholfrei	3,3 dl	4.70
Schneider Weisse	5 dl	6.90

Nostra cafeteria

Espresso der kleine Starke	4.00
Caffé crème des Schweizers Liebling	4.00
Corretto con Grappa (1cl)	4.80
Cappuccino mit dem Milchhäubli	4.50
Latte Macchiato mit viel Milch	4.80
Caffé Lutz/Caffé Fertig	7.00
Caffé con panna	5.00
Tee	4.00
Ovomaltine oder Schokolade	4.50
Caffé Miralago	9.00

ein Caffé mit Amaretto (italienischem Mandelschnaps) und geschlagenem Rahm, seeehr gut und sehr süss

IN VINO VERITAS

Bereits von Beginn an haben wir uns schwergewichtig dem Veltliner verschrieben.

Diesen, einst herben tanninreichen, ursprünglichen Wein wollten wir immer noch unseren Gästen näherbringen. Er hat eine lange Tradition, dieser Wein aus dem nordöstlichsten Anbauggebiet Italiens, denn bereits die Ligurier sollen die ersten Weingärten terrassiert haben – darf sich sehen – und vor allem, geniessen lassen. Wir finden heute süffige sehr gute Weine, die nichts mehr gemein haben mit jenem Säumerwein, der einst auf dem Rücken der Mulis den Weg über den Berninapass in die Gasstätten der Nordwest-schweiz fand und dort – selbst aus dem markigen sechseckigen Glas, dem „Pfiff“ getrunken wurde.

Lange Zeit wurde im Veltlin ausschliesslich die rote Nebbiolo-Traubensorte angepflanzt, die hier auch als „Chiavennasca“-Traube bezeichnet wird. Seit längerem werden aber auch Weiss- und Roséweine angeboten – die einzig in der Region Sondrio – aus weiss gekelterten Rossola- und Pignola-Trauben gewonnen werden. Das Produkt ist ein leichter süffiger Wein, der sich vorzüglich zum Apéritiv eignet.

Eine spezielle Stellung in der Weinproduktion im Veltlin nehmen die Sforzati ein: Die Trauben werden nach der Lese gelagert und getrocknet und erst nach circa 2 – 3 Monaten verarbeitet. Es entsteht ein kräftiger Rotwein – eben ein Sforzato mit mindestens 14 % Alkoholgehalt.

Unsere Hausweine offerieren wir als Bianco, ein bianco della provincia di Sondrio, original „La Contea“ von Triacca in Campascio. Der leichte, ehrliche rote Veltliner ist ein rosso Valtellina DOC, von der Cantina Misani in Brusio. Und schliesslich haben wir den Sforzato, ein fantastischer Tropfen von der Weinkellerei La Torre in Poschiavo.

Alle unsere Hausweine sind offen oder in der praktischen 5 dl-Variante erhältlich.

<u>Unsere Hausweine im Offenausschank</u>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
--	--------------------	--------------------

La proposta della casa

Vino della casa bianco/Triacca	4.80	24.00
Vino della casa rosso/Misani	4.40	22.00
Vino della casa rosso Sforzato/Torre	7.50	37.50

<u>Offenausschank Weissweine</u>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
---	--------------------	--------------------

Vini aperti bianco

Fendant	4.00	20.00
Arneis, Bongiovanni Piemont	4.80	24.00
Roncaiolo Bianco, Pietro Triacca	4.80	24.00

<u>Offenausschank Rosé</u>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
-----------------------------------	--------------------	--------------------

Vino aperto rosato

Foglia al vento, Triacca	5.50	27.50
--------------------------	------	-------

<u>Offenausschank Rotweine</u>	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
---------------------------------------	--------------------	--------------------

Vini aperto rosso

Chianti la Madonnina, Triacca	5.90	29.50
-------------------------------	------	-------

<u>Ein edler Rotwein</u>	<u>3.75 dl</u>
---------------------------------	-----------------------

Klein aber fein in der 3.75 dl Flasche

Sfurzat Millesassi Pietro Triacca	37.00
-----------------------------------	-------

Vini bianchi della Valtellina **7.5 dl**

Roncaiolo bianco Pietro Triacca	38.00
Rosé Foglia al vento Fratelli Triacca	41.00

Vini bianchi altri regioni **7.5 dl**

Arneis Langhe DOC Cascina Bongiovanni	35.00
---------------------------------------	-------

Vini rosso Valtellinesi **7.5 dl**

Riserva la Gatta Fratelli Triacca	38.00
Inferno Mazè Nino Negri	52.00
Sorèl Nera	54.00
Sant Andrea Fratelli Bettini	56.00
Sommarovina Prevostini	58.00

Vini rossi Valtellinesi sfurzat **7.5 dl**

Sfurzat Bettini	68.00
Piccola bottiglia 3,75 dl	37.00
Sfurzat Millesassi Pietro Triacca	64.00
Piccola bottiglia 3,75 dl	35.00

Vini rossi altri **7.5 dl**

Il Mandorlo Chianti Fratelli Triacca	38.00
--------------------------------------	-------

Eine magere Auswahl ? finden Sie ?

Verlangen Sie die Karte der

Novi-Rari- und Finitäten della nostra cantina

Darin finden Sie ein Sortiment von Weinen,
welche wir aber nicht immer auf Lager haben.

...und das mit den Jahrgängen ist so eine Sache....

Die wechseln heute so schnell wie der Äpler sein Hemd,
deshalb fragen Sie uns bitte einfach nach dem aktuellen Jahrgang.

Aperitivi, Alcolicie e Amari

Aperitivo della casa		
Prosecco mit Bündner Röteli	1,5 dl	9.00
„Es Cüpli“ „Bacio della luna“	1,5 dl	8.50
Prosecco „Bacio della luna“	7,5 dl	48.00
Gespritzer Weisser	1.0 dl	5.50
Aperol Spritz mit Prosecco 11 %	2,0 dl	9.50
Hugo 11 %	2,0 dl	9.50
Martini bianco o rosso 15 %	4 cl	7.00
Cynar 16 %	4 cl	7.00
Ramazotti 30 %	4 cl	7.00
Puschlaver Bitter 25 %	4 cl	7.00
Bündner Röteli 19 %	4 cl	7.00
Kirsch 37 %	2 cl	7.00
Pflümli 40 %	2 cl	7.00
Williamine 43 %	2 cl	8.00
Vecchia Romagna 40 %	4 cl	8.00
Remy Martin 40 %	4 cl	9.50
Whisky 40 %	4 cl	9.50
Amaretto di Saronno 28 %	2 cl	7.50
Sambuca 42 %	2 cl	7.00
Fernet Branca 42 %	4 cl	7.00
Braulio 21 %	4 cl	7.00
Limoncello 25 %	2 cl	7.00
Und nicht zu vergessen:		
Unser Grappa Meschin 41 %	2 cl	7.00
Kann auch in der Flasche mitgenommen werden	5 dl	32.00
oder	2,5 dl	22.00

Empfehlung des Hauses und dann ist das so mit unserem Meschin...

Das Glas :

Wir liefern unseren Hausgrappa tiefgekühlt im ebenso tiefgekühlten Glas.

Und wir haben ein Glas gefunden, das sich speziell eignet, nur...

leider ist es nicht geeicht !!!

Wenn das der Eichmeister wüsste.

Deshalb schütten wir etwas mehr ins Glas,
damit Sie GANZ SICHER 2 cl im Glas haben.

Aber bitte nicht weitersagen...



Wörterbuch

Zum Schluss eine kleine Übersetzungshilfe:

Prima di mangiare

Buon giorno
possiamo mangiare?
io voglio bere
Ordinazione
Posso ordinare?
è bello qui
è molto bello qui

Vor dem Essen

Guten Tag
können wir essen?
ich möchte trinken
Bestellung
Kann ich bestellen?
Es ist schön hier
Es ist sehr schön hier

Piatti principali

Maiale
Manzo
Vitello
Fegato
Cervela
Trippa
Filetto
Trotta
Sogliola
Lavarello
Sale e pepe

Hauptspeisen

Schwein
Rind
Kalb
Leber
Hirn
Kutteln
Filet
Forelle
Seezunge
Felchen
Salz und Pfeffer

Caffè

(Kaffee: wissen Sie, wie viele Arten caffè es in Italien gibt? UNZÄHLIGE! Wir haben versucht, etwas zusammenzutragen, hier das Ergebnis:)

Caffè

Caffè, tazza grande

Caffè lungo

Ristretto

Doppio

Corretto

Corretto Cognac

Caffè latte

Cappuccino

Caffè con panna

Kaffee

Kaffee, kleine Tasse

Kaffee, grosse Tasse

Espresso mit viel Wasser

Espresso mit fast ohne Wasser

Eine Koffeinbombe!

Espresso mit 2 x Pulver

Espresso mit Grappa

Espresso mit Cognac

Milchkaffee

Kaffee mit Milchschaum

Kaffee mit Rahm

Contorni

Patate

Patate fritte

Patate lesse

Riso

Taglierini

Tagliatelle

Verdura

Insalata

Beilagen

Kartoffeln

Pommes frites

Salzkartoffeln

Reis

Feine Nudeln

Nudeln

Gemüse

Salat

Antipasti

Bresaola

Salame

Prosciutto

Prosciutto crudo

Misolta

Minestra

Rösti

Mozzarella

Pomodoro

Formaggio

Condimento

Vorspeisen

Bündnerfleisch

Salami

Schinken

Rohschinken

Misolta

Suppe

Rösti

Mozzarella

Tomate

Käse

Sauce

Dopo mangiato

Stuzzicadenti

Portacenere

Sigarette

Fiammiferi

Il conto

Pagare

prego

Il mangiare era

... molto buono

.....?

Grazie mille

Arrivederci

Miralago

quanto costa
questa carta

Nach dem Essen

Zahnstocher

Aschenbecher

Zigaretten

Zündhölzer

die Rechnung

bezahlen

...bitte

das Essen war

... sehr gut

ungeniessbar!

Vielen (tausend) Dank

Auf Wiedersehen

das Paradies im Puschlav

wie viel kostet...

sFr. 28.00