

*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 prachtvolle 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,  
Salametti und Käse vom Valposchiavo  
Bresaola, prosciutto crudo, Speck, Salametti  
e formaggio della valle

**Puschlaver Salametti 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

### Kalbsschnitzeli 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

### Schweinschnitzel 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**

	<b>1 dl</b>	<b>5.20</b>
<b>In der Flasche</b>	<b>7,5 dl</b>	<b>38.00</b>
	<b>5 dl</b>	<b>26.00</b>

## Hausgemachte Dolce

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

# KIDS ONLY

<b>Grüner Salat</b> Insalata Verde	6.00
<b>Rüebli Salat</b> Insalata di Carotte	6.00
<b>Eine Portion Pommes frites mit Ketchup</b> una porzione patate fritte con Ketchup e una pallina di gelato	8.00
<b>Spaghetti nature oder mit Tomatensauce</b> Spaghetti nature o al pomodoro e una pallina di gelato	12.00
<b>Paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites</b> Scaloppina di maiale impanata con patate fritte e una pallina di gelato	15.00
<b>Räuberteller</b> 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	0.00

## 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, seehr 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 Anbaugebiet 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.

**Unsere Hausweine im Offenausschank** **1 dl** **5 dl**

**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

**Offenausschank Weissweine** **1 dl** **5 dl**

**Vini aperti bianco**

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

**Offenausschank Rosé** **1 dl** **5 dl**

**Vino aperto rosato**

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

**Offenausschank Rotweine** **1 dl** **5 dl**

**Vini aperto rosso**

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

**Ein edler Rotwein** **3.75 dl**

**Klein aber fein in der 3.75 dl Flasche**

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

<b>Vini bianchi della Valtellina</b>	<b>7.5 dl</b>
Roncaiolo bianco Pietro Triacca	38.00
Rosé Foglia al vento Fratelli Triacca	41.00
<b>Vini bianchi altri regioni</b>	<b>7.5 dl</b>
Arneis Langhe DOC Cascina Bongiovanni	35.00
<b>Vini rosso Valtellinesi</b>	<b>7.5 dl</b>
Riserva la Gatta Fratelli Triacca	38.00
Inferno Mazèr Nino Negri	52.00
Sorèl Nera	54.00
Sant Andrea Fratelli Bettini	56.00
Sommarovina Prevostini	58.00
<b>Vini rossi Valtellinesi sfurzat</b>	<b>7.5 dl</b>
Sfurzat Bettini	68.00
Piccola bottiglia 3,75 dl	37.00
Sfurzat Millesassi Pietro Triacca	64.00
Piccola bottiglia 3,75 dl	35.00
<b>Vini rossi altri</b>	<b>7.5 dl</b>
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 Älpler 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.

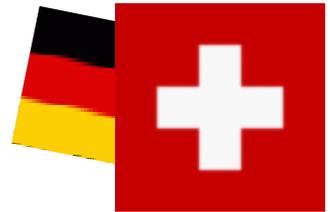
Und wir haben ein Glas gefunden, das sich speziell eignet, nur...

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