

Cari clienti,

Grazie d'aver scelto il Ristorante Motrice. Concedetevi un po' di tempo per gustare le nostre pietanze, preparate al momento con prodotti freschi del territorio.

Liebe Gäste,

Es freut uns sehr, dass Sie das Ristorante Motrice gewählt haben. Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie unsere Speisen, die ganz frisch mit lokale Produkten zubereitet werden.

Chers clients,

Merci d'avoir choisi le Ristorante Motrice. Prenez le temps pour goûter nos plats préparés par nos soins, dans notre cuisine, avec des produits frais du terroir.

Vi auguriamo buon appetito • Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit • Nous vous souhaitons un bon appétit

Fam. Ornella e Fausto Isepponi e collaboratori



Piatti freddi
Kalte Speisen
Petits plats froids

- 1 **Piatto poschiavino** 24.–
Puschlaver Teller
Assiette de Poschiavo
Coppa, mortadella, salame, prosciutto crudo
- 2 **Piatto grigionese** 25.–
Bündner Teller
Assiette des Grisons
Carne secca, prosciutto crudo
Bündnerfleisch, Rohschinken
Viande séchée, jambon cru
- 3 **Carpaccio "Motrice"** 25.–
Bresaola con parmigiano, funghi e olio d'oliva
Bündnerfleisch mit Parmesan, Pilzen und Olivenöl
Viande séchée avec parmesan,
champignons et huile d'olive

Minestre
Suppen
Potages

- 8 **Minestra del giorno** 9.–
Tagessuppe
Potage du jour
- 9 **Minestrone di verdura** 10.–
Gemüsesuppe
Soupe aux légumes
- 10 **Brodo con uovo** 10.–
Bouillon mit Ei
Bouillon aux oeufs
- 11 **Minestrone di trippa** 13.–
Kuttelsuppe mit Gemüse
Potage aux tripes

Insalate Salate Salades

In estate dal nostro orto - Im Sommer aus unserem Gemüsegarten - En été de notre potager

- 40 **Insalata verde** 8.–
Grüner Salat
Salade verte
- 41 **Insalata mista** 9.50
Gemischter Salat
Salade mêlée
- 42 **Insalata mista grande** 16.–
Salatteller
Assiette de salade mêlée
- 43 **Insalata mista grande con tonno** 18.–
Gemischter Salat mit Thunfisch
Assiette de salade mêlée avec thon

Piatti vegetariani, vegetarische Gerichte, plats végétariens

Le nostre specialità fatte in casa

Unsere hausgemachten Spezialitäten - Nos spécialités maison

- 12 **Pizzoccheri** 25.–
Buchweizenmehl-Nudeln
mit Gemüse und Käse
Pâtes à la farine de sarasin
avec légumes et fromage

- 13 **Riso condito** 22.–
Reis mit Gemüse und Käse
Riz avec légumes et fromage

- 14 **Lasagne fatte in casa** 20.–
Hausgemachte Lasagne
Lasagne maison
- 15 **Crespelle di grano saraceno con formaggio e prosciutto** 22.–
Buchweizen-Crêpes mit Käse und Schinken
Crêpes à la farine de sarasin,
avec fromage et jambon

*** Con piatto poschiavino. Mit Puschlaver Teller. Avec assiette de Poschiavo

Piatti caldi
Warme Speisen
Plats chauds



- 20 **Spaghetti alla bolognese** 16.–
Spaghetti "bolognese"
Spaghetti "bolognaise"
- 21 **Spaghetti al pomodoro** 14.–
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti à la sauce tomate
- 22 **Spaghetti alla carbonara** 18.–
Spaghetti mit Ei und Schinken
Spaghetti avec œufs et jambon
- 23 **Spaghetti aglio, olio e peperoncino** 15.–
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino
Spaghetti avec ail, huile d'olive et peperoncino
- 24 **Ravioli al pomodoro** 20.–
Ravioli mit Tomatensauce
Ravioli à la sauce tomate
- 25 **Ravioli alla panna** 20.–
Ravioli mit Rahmsauce
Ravioli à la crème
- 29 **Risotto ai funghi** 20.–
Safran Risotto mit Steinpilzen (per persona)
Risotto au safran avec des cèpes
20 minuti - minimo 2 persone
20 Minuten - ab 2 Personen
20 minutes - à partir de 2 personnes

Formaggi
Käse
Fromages

- 44 **Formaggi Bio Valposchiavo** 20.–
Käseteller Bio Valposchiavo
Assiette de fromages Bio Valposchiavo
- 45 **Formaggi misti** 22.–
Diverse Käsesorten
Fromages variés



Piatti vegetariani, vegetarische Gerichte, plats végétariens

Carni
Hauptspeisen
Plats principaux

- 33 Scaloppina di vitello 35.–
Kalbsschnitzel
Escalope de veau
**
 - 34 Scaloppina di maiale 27.–
Schweinschnitzel
Escalope de porc
**
 - 35 Scaloppina di maiale alla milanese 29.–
Schweinschnitzel paniert
Escalope de porc panée
**
 - 36 Piatto per bambini 15.–
Kinderteller
Assiette pour enfants
Scaloppina di maiale alla milanese
Schweinschnitzel paniert
Escalope de porc panée
 - 46 Patatine fritte, 8.–
Pommes Frites
porzione
- ** Contorno - Beilage - Garniture
Patatine fritte e verdure, o spaghetti al pomodoro
Frites und Gemüse, oder Spaghetti an Tomatensauce
Pommes frites et légumes, ou Spaghetti à la sauce tomate

Dessert
Süßspeisen
Desserts

Chiedete la nostra carta speciale
Auswahl auf unserer Spezialkarte
Choix sur notre carte spéciale



La nostra carne è di provenienza svizzera e italiana
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz und Italien
Notre viande est de provenance suisse et italienne

Provenienza del pane: Panetteria Bordonì Poschiavo
Herkunft des Brotes: Bäckerei Bordonì Poschiavo
Origine du pain : Boulangerie Bordonì Poschiavo



Specialità su ordinazione (il giorno prima)
Spezialitäten auf Vorbestellung (am Vortag)
Spécialités sur commande préalable (le jour d'avant)

Minimo 2 persone / ab 2 Personen / à partir de 2 personnes

- 16 Taiadin fatti in casa 23.–
Hausgemachte Nudeln
mit Kartoffeln und Käse
Nouilles maison avec pommes
de terre et fromage

- 17 Capunet "Motrice" 24.–
Spinatspätzli mit Käse
Gnocchi aux épinards et fromage

*** Con piatto poschiavino. Mit Puschlaver Teller. Avec assiette de Poschiavo

8,1 % IVA inclusa - MwSt inbegriffen - TVA comprise

10/25

Piatti vegetariani, vegetarische Gerichte, plats végétariens



Ristorante Motrice Poschiavo



Ne condividiamo la filosofia e partecipiamo al progetto
Wir teilen dessen Grundhaltung und beteiligen uns am Projekt
Nous en partageons l'idée de base et prenons part au projet

Fam. Ornella e Fausto Isepponi
Tel. +41 081 844 02 27
www.ristorante-motrice.ch



PW: motrice1957



Allergie Allergien:

Clienti con intolleranze prego rivolgersi al nostro personale di servizio
Falls Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, teilen Sie dies bitte unserer Bedienung mit
Les clients avec des intolérances alimentaires sont priés d'en avertir notre personnel de service