



ALBERGO *Miralago*
IL CORRIERE PER GUSTARE

HERZLICH WILLKOMMEN BENVENUTO
BIENVENUE WELCOME

Wir heißen Sie ganz herzlich willkommen im schönen
Miralago, das etwas andere Restaurant / Hotel
am See mit 10 schönen Zimmern
für jede Tageszeit, jeden Geschmack und jede Lebenslage.

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

Ove possibile, ci impegniamo ad acquistare i nostri
prodotti da fornitori della Valposchiavo

Öffnungszeiten

Ab Mai - Oktober

Offen / aperto von / dalle 8.00 bis / a „open end“

s' Beziil am See

DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

NEUES IM *Miralago* Novità

Neu bieten wir ab Juni jeden Mittwoch Abend ein veltliner Menü an



„Todays Menu“

Ab sofort bieten wir ein Mittags-Gericht an. Vergessen Sie Ihren Mittags-Pass nicht und profitieren Sie: Beim 11. Mal ist Ihr Mittags-Menü gratis



„Kaffee-und Kuchen“

Geniessen Sie unseren feinen Kaffee mit unseren hausgemachten Kuchen. Ein MUSS im Miralago



„Gesellschaften“

Unser Restaurant ist klein aber fein. Was gibt es Schöneres, als Gruppe oder Familie ganz für sich zu sein und eine tolle Zeit mit Essen und Trinken zu verbringen. Wir beraten Sie gerne



„Sciätt“

Diese beliebte veltliner Spezialität gibt es bei uns jeden Samstag



„Fangfrischer Fisch“

Ab Mitte Juni erhalten wir jeden Donnerstag wieder unsere frischen Fische aus dem Meer direkt vom Fischhändler. „s’het solang’s het“



„Brunch“

Wussten Sie, dass Sie bei uns auch als Nicht-Hotelgast im Ristorante, auf der Terrasse oder am Beach (Self-Service) gemütlich brunchen können?



YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

Antipasti oder Vorspeisen

Gemischter Bündner Teller Miralago 25.50
 Piatto d'affettato misto grigionese

Carpaccio di Bresaola con limone 24.50

Salamettli aufgeschnitten mit Brot 12.00
 Salametto tagliato con pane

Antipasto misto pesce 26.00

Moscardini 18.50
 Kleine Tintenfische an würziger
 Tomatensauce

s' Beizli am See

DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

Zuppa

eine feine hausgemachte Suppe

Gerstensuppe

8.50

12.00

Zuppa d'orzo grigionese

Saisonsuppe

8.50

12.00

Insalate

Menü Salat

8.50

Gemischter Salat

10.00

Insalata mista

Grosser Salatteller

16.00

Piatto d'insalata grande

Grosser Salatteller mit Ei

18.50

Piatto d'insalata grande con uova

s' Beizli am See

Mamma mia

Pizzoccheri 24.00

Hausgemachte Buchweizennudeln mit Gemüse
Kartoffeln und vüüeeel Käse
Tagliatelle con verdure, patate e formaggio

Und sie sind wieder da

Panzerotti Miralago 25.00

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

Der beliebte Klassiker

Spaghetti an Tomatensauce 18.00

Spaghetti al pomodoro

Polenta Taragna ai funghi porcini 25.00

Hausgemacht:

Gnocchi casalinga 22.00

ai quattro formaggio

Marco's berühmtes

Risotto Miralago 25.00

mit Steinpilzen
con funghi/porcini

Risotto primavera 23.50

mit feinem Saisongemüse
con verdure

Piccola portiona/kleine Portion minus

5.00

S' Bällam See

DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

Per il buongustaio
Für den Geniesser

Offerta „24 anni Miralago“

Un grazie a voi:

Entrecôte con burro alle erbe
e patate fritte 33.00

Fegato alla veneziana con Polenta
Kalbsleberli mit viel Zwiebeln und Polenta 29.50

Kalbsschnitzeli an Zitronensauce 34.50
Scaloppine di vitello al salsa limone

Kalbsschnitzeli mit Steinpilzen 36.50
Scaloppine di vitello ai funghi

Unsere Scaloppine werden mit Marco's feinem Risotto serviert

Ossobuco di vitello con Polenta 31.50

Tagliata di manzo su letto di rucola 39.50

Trota Miralago 35.00

Forelle vom Valposchiavo
auf dem Stein gebraten, mit frischen Kräutern
Kartoffeln und Gemüse
con verdure e patate fritte

ab Juni / da guigno

Jede Woche ab Donnerstag frischer Fisch aus Meer und See

Ogni settimana da giovedì pesce fresco di mare e lago

Tüti li setimani a parti dal giovedì pess fresc dal mar e dal lac

S' Beizli am See

Típica swizzera

Cross Paniertes

Schweinsschnitzel paniert 25.00
Scaloppina di maiale impanata

Cordon bleu vom Schwein/maiale 29.50
Klassisch gefüllt mit Schinken und Käse

Cordon bleu vom Kalb/vitello 34.50
Klassisch gefüllt mit Schinken und Käse

Come contorni vi serviamo:

Als Beilage wählen Sie:

Pommes-Frites oder einen gemischten Salat
Patatine fritte o Insalata mista

Rösti

Rösti mit Steinpilzen 25.00
Rösti con funghi/porcini

Gourmet Rösti 35.00
mit Kalbsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce
Sminuzzato di vitello con
una salsa al funghi

S' Beizli am See

DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

Per bambini
Kinderkarte

Grüner Salat
Insalata verde 6.00

Rüebli Salat
Insalata di carotte 6.00

Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti al pomodoro
und einer Kugel Glacé 12.00

Paniertes Schnitzel
mit Pommes-Frites
Scaloppina di maiale impanata
con patate fritte
und einer Kugel Glacé 15.00

Zanderknusperli
mit Pommes-Frites
Und einer Kugel Glacé 15.00

s' Beizli am See

Konzept & Deklaration

Liebe Gäste

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

Hier eine kurze Übersicht unserer Lieferanten:

Obst&Gemüse

Wenn nicht vom eigenen Garten - Paganini - Poschiavo

Fleisch- und Wurstwaren - Metzgerei Lardi - Poschiavo

Rindfleisch Svizzera + Argentina

Maiale: Svizzera

Vitello: Svizzera

Agnello: Neuseeland

Affettati: Svizzera

Fisch

Wenn nicht vom Lago di Poschiavo - Cramerì - Poschiavo

Fische aus dem Meer - Mediterraneo

Käse/Eier

Valposchiavo

Brote- und Backwaren

„Homemade“

Puschlaver Brot: Panetteria Cramerì

S' Beizli am See

DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI THANK YOU DANKE GRAZIE MERCI

Dolce
etwas Süßes

Crema catalana 12.00

Wolfgangs Himbeerträumli 10.00
(gibt's auch mit zwei Löffeln)

vanillglacé mit Braulio 10.00

Icecafé Miralago 11.50
Café Glacé mit frischem Badilatti-Espresso
(ohne Schlagrahm/senza panna)

Semifreddo di stagione 10.00
Hausgemachtes „Halbgefrorenes“ (je nach Saison)

Zitronen- oder Aprikosensorbet 9.50
3 Kugeln/palline mit Prosecco

Le colonel 12.50
3 Kugeln/palline mit Wodka

Nichts gefunden?
In unserer Kuchentheke hat es sicher noch
etwas Feines.....

s' Beizli am See

Jeden Mittwoch Abend:

Veltliner Tavolata im Miralago

Gemütlicher Abend mit typischen Spezialitäten
und lokalen Weinen ab 4 Personen
(Wir bitten um Voranmeldung)

Menü

Apéro mit einem Miralago-Prosecco
mit Bündner Röteli

Sciätt auf Salat

Pizzoccheri valtelinesi
Buchweizennudeln, Kartoffeln, Gemüse,
Käse, Knoblauch und Salbei

Brasato allo Sforzato con polenta Taragna
Rindsschmorbraten an Sforzato
mit Puschlaver Polenta

vanilleglacé mit Braulio
Café und Grappa Meschin

sFr. 65.00

ohne Brasato sFr. 45.00

Weisswein:

Roncaiolo Bianco 1 dl 4.80

Rotwein:

Sforzato Torre 1 dl 7.50

s' Beizli am See