



Ristorante *M*otrice *P*oschiavo



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*

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 Puschlaver Teller Assiette de Poschiavo <i>Coppa, mortadella, salame, prosciutto crudo</i> | 23.– |
| 2 | Piatto grigionese Bündner Teller Assiette des Grisons <i>Carne secca, prosciutto crudo Bündnerfleisch, Rohschinken Viande séchée, jambon cru</i> | 23.– |
| 3 | Carpaccio "Motrice" <i>Bresaola con parmigiano, funghi e olio d'oliva Bündnerfleisch mit Parmesan, Pilzen und Olivenöl Viande séchée avec parmesan, champignons et huile d'olive</i> | 24.– |

Minestre Suppen Potages

- | | | |
|----|--|------|
| 8 | Minestra del giorno ✓ <i>Tagessuppe Potage du jour</i> | 9.– |
| 9 | Minestrone di verdura ✓ <i>Gemüsesuppe Soupe aux légumes</i> | 10.– |
| 10 | Brodo con uovo ✓ <i>Bouillon mit Ei Bouillon aux oeufs</i> | 10.– |
| 11 | Minestrone di trippa <i>Kuttelsuppe mit Gemüse Potage aux tripes</i> | 12.– |

Insalate Salate Salades

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

- | | | | | | |
|----|---|------|----|--|------|
| 40 | Insalata verde ✓ <i>Grüner Salat Salade verte</i> | 7.50 | 42 | Insalata mista grande ✓ <i>Salatteller Assiette de salade méele</i> | 15.– |
| 41 | Insalata mista ✓ <i>Gemischter Salat Salade méele</i> | 9.– | 43 | Insalata mista grande con tonno <i>Gemischter Salat mit Thunfisch Assiette de salade méele avec thon</i> | 18.– |

✓ *Piatti vegetariani, vegetarische Gerichte, plats végétariens*

Le nostre specialità fatte in casa

Unsere hausgemachten Spezialitäten - Nos spécialités maison

12 Pizzoccheri

Buchweizenmehl-Nudeln
mit Gemüse und Käse
Pâtes à la farine de sarasin
avec légumes et fromage



24.–

15 Crespelle di grano saraceno con formaggio e prosciutto

Buchweizen-Crêpes mit Käse und Schinken
Crêpes à la farine de sarasin,
avec fromage et jambon



22.–

13 Riso condito

Reis mit Gemüse und Käse
Riz avec légumes et fromage

21.–

14 Lasagne fatte in casa

Hausgemachte Lasagne
Lasagne maison

19.–

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

Piatti caldi Warme Speisen Plats chauds



20 Spaghetti alla bolognese

Spaghetti "bolognese"
Spaghetti "bolognaise"

15.–

21 Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti à la sauce tomate

14.–

22 Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Ei und Schinken
Spaghetti avec œufs et jambon

17.–

23 Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino
Spaghetti avec ail, huile d'olive et peperoncino

14.–

24 Ravioli al pomodoro

Ravioli mit Tomatensauce
Ravioli à la sauce tomate

19.–

25 Ravioli alla panna

Ravioli mit Rahmsauce
Ravioli à la crème

19.–

29 Risotto ai funghi

Safran Risotto mit Steinpilzen
Risotto au safran avec des cèpes

20 minuti - minimo 2 persone
20 Minuten - ab 2 Personen
20 minutes - à partir de 2 personnes

20.–
(per persona)

Formaggi Käse Fromages

44 Formaggi Bio Valposchiavo

Käseteller Bio Valposchiavo
Assiette de fromages Bio Valposchiavo



19.–

45 Formaggi misti

Diverse Käsesorten
Fromages variés

20.–



Carni
Hauptspeisen
Plats principaux



- 33 Scaloppina di vitello 33.–
Kalbsschnitzel
Escalope de veau
**
- 34 Scaloppina di maiale 26.–
Schweinschnitzel
Escalope de porc
**
- 35 Scaloppina di maiale alla milanese 28.–
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, porzione 8.–
Pommes Frites, Portion

Dessert
Süßspeisen
Desserts

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





** **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

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

Specialità su ordinazione (il giorno prima)
Spezialitäten auf Vorbestellung (am Vortag)
Spécialités sur commande (à commander le jour précédent)

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"   23.–
Spinatspätzli mit Käse
Gnocchi aux épinards et fromage

18 Panzerotti 22.–

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

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

3/24