

**CAMPRA**

VALLE DI



BLENIO

**ALPINE LODGE & SPA**

# UNSERE PHILOSOPHIE

*Unser Restaurant Il Ritrovo verfolgt ein nachhaltiges und authentisches kulinarisches Konzept, inspiriert von der „Nose-to-Tail“-Philosophie. Dieser Ansatz ermöglicht es uns, jedes Teil des Tieres zu verwerten, Abfälle zu minimieren und den Rohstoffen mit größtem Respekt zu begegnen.*

*Wir arbeiten ausschließlich mit lokalen Züchtern und Produzenten zusammen und wählen sorgfältig Fleisch aus ethischer Tierhaltung aus. Da bestimmte Fleischstücke nur in begrenzten Mengen verfügbar sind (wie zum Beispiel das Filet), ist unsere Speisekarte dynamisch: Sobald ein bestimmtes Stück aufgebraucht ist, wird es durch ein anderes ersetzt, wodurch stets Vielfalt und Frische gewährleistet sind. Ist ein Tier vollständig verarbeitet, wird ein neues bezogen und ein neuer Zyklus beginnt.*

*Während der Sommersaison, wenn die Alpenweiden im Valle di Blenio aktiv sind, beziehen wir frische Milchprodukte direkt von dort, von Tieren, die den ganzen Sommer über frei weiden. Mit dem Beginn des Herbstes bieten wir Schweinefleisch aus Alpaufzucht an, das direkt von unseren lokalen Käseproduzenten stammt.*

*Um eine authentische Verbindung zur Region zu bewahren, stammen alle Milchprodukte ausschließlich aus den Käsereien von Olivone und garantieren somit echte Regionalität.*

*Unser Engagement für Nachhaltigkeit erstreckt sich auch auf Obst und Gemüse: Wir bevorzugen Produkte aus dem Tessin und greifen nur wenn unbedingt notwendig auf Schweizer Lieferanten zurück.*

*Dieses Modell unterstützt nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern trägt auch zum Schutz der Umwelt bei, indem Abfälle minimiert und Transportwege reduziert werden.*

*Im Restaurant Il Ritrovo erzählt jedes Gericht eine Geschichte von Tradition, Region und Respekt vor der Natur.*

# MAESTRO MARTINO

*In unserer Küche haben wir das Erbe von Maestro Martino integriert, einem der berühmtesten Köche des 15. Jahrhunderts, der hier im Valle di Blenio geboren wurde.*

*Nur wenige kennen seinen wirklichen Namen: Martino de Rubéis, auch bekannt als Martino de Rossi.*

*Er wird häufig als Martino da Como bezeichnet – eine Bezeichnung, die ihm der Humanist und Gastronom Bartolomeo Sacchi im Jahr 1475 gab, vermutlich um seine Herkunft für die Leser der damaligen Zeit verständlicher zu machen — eine etwas erzwungene, aber nachvollziehbare Wahl, wenn man bedenkt, dass das Valle di Blenio etwas mehr als 60 km nördlich von Como liegt.*

*Maestro Martino wurde in Grumo geboren, einem Ortsteil von Torre, heute Teil von Blenio, im Herzen des Tals.*

*Er war einer der einflussreichsten Köche seiner Zeit, und sein Manuskript Libro de Arte Coquinaria gilt als das erste Kochbuch der Geschichte, bei dem der Name des Autors bekannt ist. Er trug maßgeblich zur Definition des „italienischen“ Küchenmodells bei.*

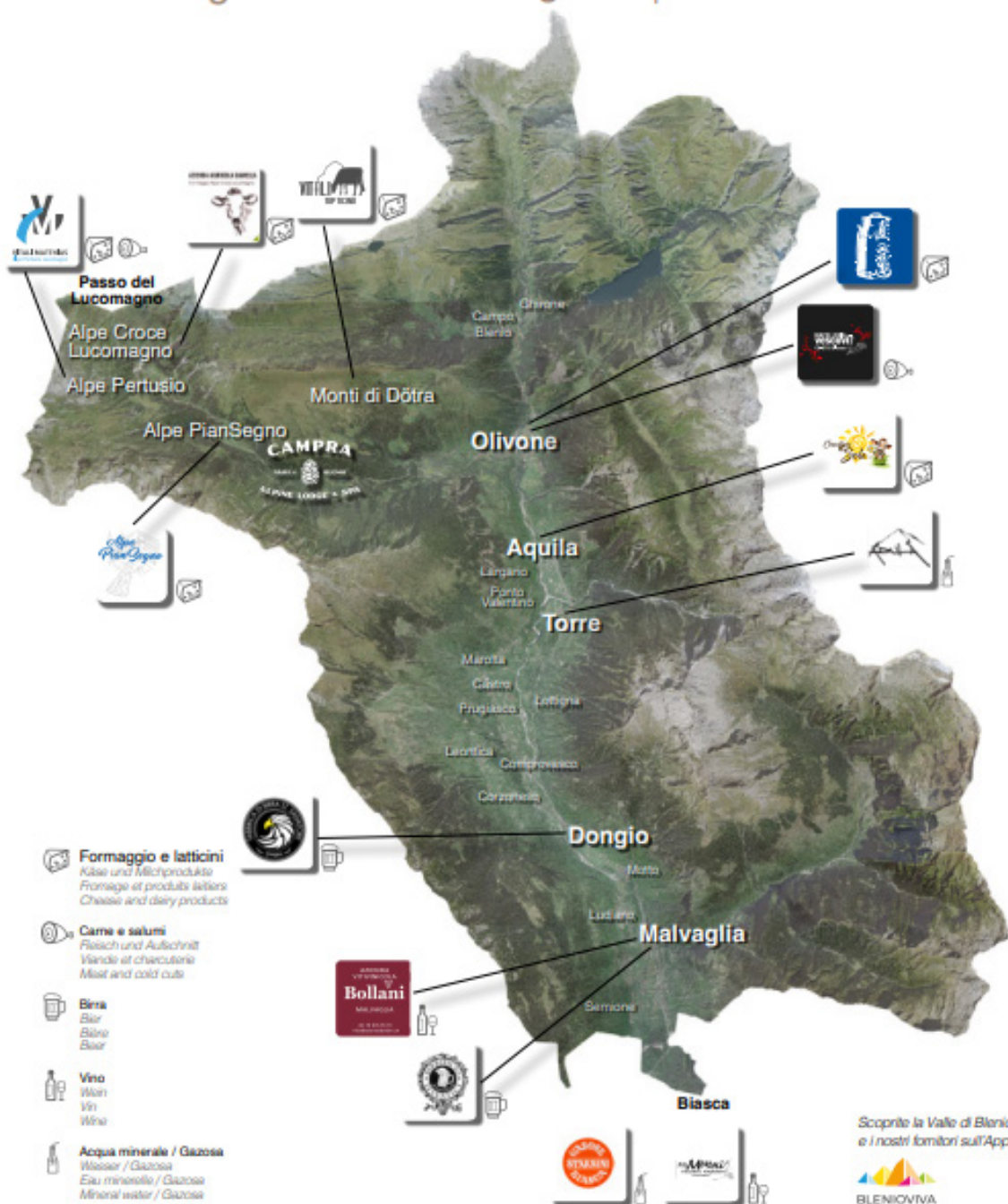
*Dieses erste Kochbuch, später im Buchdruck mit beweglichen Lettern veröffentlicht, stellt einen Meilenstein der europäischen gastronomischen Literatur dar. Dank dieses Werkes ging Martino als „Fürst der Köche“ in die Geschichte ein – eine Bezeichnung, die ihm von seinem Freund, dem Humanisten Bartolomeo Sacchi, genannt Platina, im berühmten Werk De honesta voluptate et valitudine (Vom ehrbaren Vergnügen und der Gesundheit, Rom, 1474) verliehen wurde.*

*Sein Werk ist ein wertvolles Zeugnis, das den Übergang von der spätmittelalterlichen zur Renaissanceküche veranschaulicht und Maestro Martino zur verbindenden Figur zwischen zwei kulinarischen Epochen macht.*

*Im Laufe seiner Karriere wurde er persönlicher Koch von Papst Paul II., Papst Sixtus IV. sowie des Condottiere Gian Giacomo Trivulzio.*

*Haben wir Ihre Neugier geweckt? Wir laden Sie ein, unsere Website zu besuchen, um mehr zu erfahren.*

# Viaggio alla scoperta di tradizioni e sapori... guidati dai nostri artigiani e produttori



Scoprite la Valle di Blenio e i nostri fornitori sull'App

BLENIOVIVA



# *mentum* **IL RITROVO**

- |  |   |
|--|---|
| ✔ Gemischter Salat   | CHF. 12.-                               |
| ✔ Griechischer Salat mit Feta, Kalamata-Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, gewürzt mit nativem Olivenöl extra und Oregano | CHF. 14.-                               |
| ✔ Kichererbsensalat mit Döttra-Käse, roten Zwiebeln und einer Mischung aromatischer Kräuter  | CHF. 15.-                               |
| ✔ Auswahl an saisonalen Käsesorten aus dem Valle di Blenio, serviert mit hausgemachtem Fruchtsenf                                      | CHF. 26.-                               |
| Auswahl an Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten aus dem Valle di Blenio  | CHF. 25.- / 35.-                        |
| Rindstatar „Campra“ verfeinert mit Brunoise von Pertüσιο D.O.P., serviert mit hausgemachtem Briochebrot                                | CHF. 20.- (75 gr)<br>CHF. 38.- (150 gr) |
| ✔ Hausgemachte Minestrone  | CHF. 12.-                               |
| ✔ Suppe des Tages mit saisonalem Gemüse, serviert mit Croûtons, nativem Olivenöl extra und Rosmarin                                    | CHF. 14.-                               |

- ✔ Hausgemachte Kartoffelgnocchi vom Chef mit Butter und Salbei, verfeinert mit gesalzener Ricotta und einer feinen Note von Zimt CHF. 25.-
- ✔ Hausgemachte Kartoffelgnocchi vom Chef mit Rucola-Pistazien-Pesto CHF. 25.-
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi vom Chef mit Schweizer Lachs, Kirschtomaten und karamellisierten roten Zwiebeln CHF. 28.-
- Tagliatelle mit weißem Wildragout, Thymian und Wacholder CHF. 25.-
- Heidelbeer-Risotto mit Creme aus lokalen Käsesorten CHF. 28.-

*Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich*

Vegetarischer Cheeseburger mit pflanzlichem Burger, Döttra-Käse, frischer Tomate, Essiggurken und Coleslaw, serviert in einem Sesambrotchen mit Pommes frites CHF. 28.-

Tofu-Bällchen mit Zitronengras, serviert mit Wildreis und in nativem Olivenöl extra sautiertem Gemüse CHF. 27.-

ERSTE GÄNGE

VEGETARISCHE  
 AUSWAHL

Cheeseburger „Val di Blenio“ aus lokalem Rindfleisch (180 g),  
 Döttra-Käse, knusprigem Speck aus dem Tal, frischer Tomate,  
 Essiggurken und Coleslaw, serviert im Sesambrötchen mit  
 Beilage CHF. 34.-

Klassisches Kalbs-Cordon-bleu (300 g),  
 gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse von der Alpe Pian Segno,  
 serviert mit saisonalem Gemüse und Beilage CHF. 43.-

Lammkotelett in einer Kruste aus aromatischen Kräutern,  
 serviert mit Beilage CHF. 35.-

Glasierte Schweinebäckchen mit Rotweinreduktion, serviert  
 mit Tessiner Polenta und Pfifferlingen CHF. 42.-

Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter, serviert mit saisonalem  
 Gemüse und Beilage CHF. 56.-

Forelle nach der „Carpione“-Art nach dem Rezept von  
 Maestro Martino, serviert mit Gemüse-Julienne CHF. 37.-

Roastbeef mit Tartarsauce,  
 serviert mit Pommes frites CHF. 32.-

#### Beilagen

Polenta / Country-Kartoffeln / Pommes frites / Gemüse des Tages / Wildreis /  
 Grüner Salat

*Auf Anfrage glutenfreies Hamburgerbrot erhältlich*

Penne oder Gnocchi mit Butter CHF. 8.-

Penne oder Gnocchi mit Tomatensauce CHF. 9.-

Penne oder Gnocchi mit Bolognese CHF. 15.-

Paniertes Hähnchen  
 mit Pommes frites oder Gemüse CHF. 18.-

Rindfleischbällchen  
 mit Country-Kartoffeln oder Gemüse CHF. 18.-

Hausgemachter Kuchen	CHF. 9.-
Panna cotta des Tages	CHF. 13.-
Semifreddo mit Limoncello aus der Valle di Blenio	CHF. 15.-
Crème brûlée mit Karamelleis	CHF. 13.-
Klassisches Tiramisù vom Chef	CHF. 15.-
„Birramisù“ vom Chef Neuinterpretation des Klassikers, zubereitet mit dem handwerklich gebrauten Bier „La Scura“	CHF. 17.-
Eis und Sorbets (Möglichkeit zur Zugabe von Likör)	CHF. 7.- / 17.-
Eissorten: Vanille, Schokolade, Pistazie, Haselnuss, Stracciatella, Erdbeere, Karamell, Mokka	
Sorbets: Mango, Zitrone, Traube, Apfel, Himbeere	
1 Kugel: CHF 3.50 Schlagsahne: CHF 1.50	

**Bibite Calde**

Caffé liscio	CHF	2,50
Caffé doppio espresso	CHF	3,50
Caffé macchiato / crème	CHF	2,60
Caffé corretto	CHF	3,80
Caffé decaffeinato	CHF	3,00
Caffé tazza grande	CHF	4,00
Caffé tazza grande macchiato / crème	CHF	4,20
Caffé corretto tazza grande	CHF	5,40
Cappuccino / caffè latte	CHF	4.40
Ginseng / orzo espresso	CHF	3,00
Ginseng / orzo tazza grande	CHF	4,50
Tè caldo / tisana olivone	CHF	3,80
Ovomaltina / caotina	CHF	4,00
Punch Arancia / Rhum / Mandarino	CHF	5,00
Caffé fertig	CHF	9.00

**BIBITE Fredde**

Acqua minerale liscia / gasata 5dl	CHF	5,50
Acqua minerale liscia / gasata 1l	CHF	8,00
Gazosa Acqua Adula limone	CHF	5,00
Gazosa Acqua Adula mandarino	CHF	5,00
Gazosa Acqua Adula sambuco	CHF	5,00
Gazosa Starnini lampone	CHF	5,00
Nestea limone / pesca 3dl	CHF	4,50
Rivella Rossa	CHF	5,00
Coca cola / coca cola zero	CHF	5,00
Fanta	CHF	5,00
Arancia amara S. Pellegrino 2.5dl	CHF	5,00
Classic tonic water	CHF	5,00
Bitter lemon	CHF	5,00
Shorle	CHF	5,00
Sciroppo 2dl	CHF	2,00

**SUCCHI di frutta - fruchtsäfte - jus de fruits - fruit juices**

Succo di mela 3dl	CHF	3,50
Succo d'arancia 3dl	CHF	3,50
Michel albicocca / pera / pesca	CHF	4,50

## Alcolici

### Birre alla spina

Calanda Edelbrau 2dl	CHF 3,70
Calanda Edelbrau 3dl	CHF 4,90
Calanda Edelbrau 5dl	CHF 8,00
Lagunitas IPA 3dl	CHF 6,50
Lagunitas IPA 5dl	CHF 9,00
Ittinger 2.5dl	CHF 4,80
Ittinger 4dl	CHF 7,00
Erdinger Weiss 3dl	CHF 6,50
Erdinger Weiss 5dl	CHF 8,50
Panache 3dl	CHF 5,00
Panache 5dl	CHF 8,20

### Birre in bottiglia

St. Salvatore 3.3dl	CHF 7,50
<i>Birra artigianale Valle di Blenio</i>	
Selvatici 3.3dl	CHF 7,50
<i>Birra artigianale Valle di Blenio</i>	
Heineken zero alcol 3.3dl	CHF 4,50

### Aperitivi

Campari soda	CHF 6,00
Aperol Spritz	CHF 9,00
Adula Spritz	CHF 10,00
Franzini Spritz	CHF 10,00
Campari Spritz	CHF 9,00
Sambhugo	CHF 10,00
Gin tonic della Valle	CHF 13,00
Analcolico rosso / bianco	CHF 5,00
Crodino	CHF 5,50

### Distillati & liquori

Limoncino nostrano - "Liquor da limon" vol. 25% 2cl	CHF 5.-
Nocino nostrano - "Liquor da nus" vol. 25% 2cl	CHF 5.-
Grappa nostrana Serravalle vol. 42% 2cl	CHF 5.-
Grappa Nonino di chardonnay vol. 41% 2cl	CHF 8.-
Baileys vol. 17% 4cl	CHF 6.-
Amaretto Disaronno vol. 28% 4cl	CHF 6.-
Vecchia Romagna vol. 38% 2cl	CHF 6.-
Gin Bisbino vol. 40% 4cl	CHF 15.-
Gin Hendrick's vol. 41.4% 4cl	CHF 10.-

### Whisky

Jack Daniel's	CHF 10.-
Black Label vol. 40% 4cl	
J&B	CHF 8.-

### Digestivi e amari

Braulio vol. 21% 4cl	CHF 6.-
Jägermeister vol. 35% 4cl	CHF 6.-
Montenegro vol. 25% 4cl	CHF 6.-
Ramazzotti vol 30% 4cl	CHF 6.-
Cynar vol. 16.5% 4cl	CHF 6.-
Appenzeller vol. 29% 4cl	CHF 6.-
Averna vol. 32% 4cl	CHF 6.-
Amaro Generoso vol. 21% 4cl	CHF 7.-
Amaro Generoso Riserva vol. 24.5% 4cl	CHF 8.-
Amaro del Capo vol. 35% 4cl	CHF 7.-