

Gourmet Food Val Poschiavo auf dem Ochsenplatz das Puschlaver Delikatessengeschäft «Gourmet Food Val Poschiavo»

Matteo Tuena, dem so manch einer vom traditionellen Churer Wochenmarkt bekannt ist, kennt seine Puschlaver Delikatessen wie seine eigene Westentasche. Keiner kann die einzigartigen Vorzüge der Produkte aus natürlichem Anbau aus der Region so schön in Worte fassen, poetisch und erklärend, wie dies Matteo Tuena tut. So begeistert, dass man nicht umhin kommt, die kulinarischen Kunstwerke zu kosten und zu schmecken. Vom Veltliner Wein, Panettone und dem echten Puschlaver Ringbrot bis hin zum Grappa, Pasta, Fleisch- und Wurstwaren wie Bresaola, Mortadella, Coppa und Salametti, Bio Käse, erlebt jeder Feinschmecker den gewissen «Gaumenkitzel mit Überraschungsmomenten».

Adresse

Gourmet Food

Val Poschiavo

Obere Gasse 54

7000 Chur

Telefon 081 284 14 83

Mobile 079 221 31 84

Öffnungszeiten

Di - Fr 10.00 - 12.00

13.30 - 18.30

Sa 08.00 - 16.00

Gourmet Food
VAL POSCHIAVO



Matteo Tuena
Geschäftsinhaber



Barbara Russi Tuena
Geschäftsinhaberin

VALPOSCHIAVO EINE KULINARISCHE ENTDECKUNG

Das zwischen Engadin und Veltlin eingebettete Valposchiavo bietet dem Betrachter immer wieder Unerwartetes. Lassen Sie sich verführen von unseren zahlreichen Spezialitäten der „Puschlaver-Wochen“ im Restaurant Marsöl in Chur.

„Puschlaver Wochen“ im Restaurant Marsöl Chur



Empfehlung erlesener Rotweine von Puschlaver Unternehmen

	1dl	5dl	7,5dl
Divum Nebbiolo Valtelina Superiore DOCG C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT	7.00	35.00	46.00
Chianti Classico Riserva La Madonnina DOCG 2018 Fratelli Triacca SA			48.00
Sforzato "Millesassi" Valtellina DOCG 2016/17 Azienda Agricola Pietro Triacca, Tirano			63.00

Grappa / Liqueur

Misani Grappa di Nebbiolo « Riserva la Fenice » Barrique	2cl	CHF	8.00
Puschlaver Berggeist Bitter	2cl	CHF	7.00

Der Chef empfiehlt...

3-Gang Menü Fr. 49.50

Vorspeisenteller

Bresaola-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl nappiert,
mit gehobeltem Parmesan,
dazu Bündner Gersten-Süppchen

* * *

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
Gebratene Polenta und Gemüsebeilage

* * *

Dessertteller

Bündner Nusstorte mit Vanilleglace,
dazu marinierte Aprikosen

EIN QUERSCHNITT DURCH DIE PUSCHLAVER KÜCHE

Minestra da Dolega feine Gerstensuppe mit puschlaver Ringbrot	CHF	9.80
Piat da Pusc'ciav Trockenfleischspezialitäten mit Bergkäse und puschlaver Ringbrot	CHF	24.00
Misolta cun pan e sot'aceti Salametti mit puschlaver Ringbrot und Essigwaren	CHF	8.50
Triologia Ris cönc, Capunet, Pizzoccheri	CHF	24.00
Pizzöcar a la pusc'ciavina Pizzoccheri Buchweizennudeln mit Saisongemüse und Käse, mit heisser Butte,r Zwiebeln und Knoblauch übergossen	CHF	20.50
Lüganga, sangui e cudighin cun patati e n'insalata "Hausmetzgata" mit Salzkartoffeln und grünem Salat	CHF	24.50
Lüganigheta cun risot ai fung Gebratene Ringschweinswurst mit Steinpilzrisotto	CHF	21.50
Pulenta e ümid Schweinsvoressen mit Polenta	CHF	23.00
Capunet cun murtadela Spinatspätzli mit Käse, mit heisser Butter, Zwiebeln und Knoblauch übergossen, mit puschlaver Mortadella serviert	CHF	22.50
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce mit gebratener Polenta	CHF	28.00
Variazion da desert		
Turta da nus Puschlaver Nusstorte	CHF	7.50
Rüsümada Rotweinschaum	CHF	9.50
Furmag Bio dal Caseificio Valposchiavo Bio Bergkäse Sennerei Valposchiavo	CHF	9.50