ZANETTI – WURSTSPEZIALITÄTEN

Jede Mahlzeit ein Festtagsschmaus

Luganighetta Zanetti zum Braten Kg Fr. 36.80
Feinste Bratwurst aus sorgfältig verlesenem, grob gehacktem Kalb- und Schweinefleisch
Hervorragend zu allen Reis-, Kartoffel-, Teigwaren und Gemüsemenüs.
Kochzeit: 10 - 15 Minuten, langsam braten

Mortadella di Poschiavo SLOW FOOD NR 1 zum Kochen Kg Fr. 32.80
Schmackhafte Spezialität. Delikat ist sie zu den berühmten schwarzen Pizzoccheri, zu Polenta, Kartoffeln und Gemüse. Sehr geeignet zu Bauernbüffets.
Kochzeit: 50 Minuten bei 72 Grad, in heissem Wasser einlegen

Mortadella di Poschiavo SLOW FOOD NR 1 gekocht Kg Fr. 36.80
Gleiche Verwendung wie oben erwähnt. Diese Wurst wird mit dem Messer in etwas dickere Scheiben kalt aufgeschnitten. Man kann sie aber auch aufwärmen.
Wichtig: kühl lagern und aus dem Kühlschrank servieren.

Puschlaver Kochsalami zum Kochen Kg Fr. 30.80
Diese geschmackvolle und preiswerte Spezialität hat ihren Ursprung beim berühmten 'Zampone Bolognese'. Als echte Bauernspezialität kommt sie zu Bauernbüffets, Polenta, Kartoffeln und Gemüse voll zur Geltung.
Kochzeit: 2,5 Std. bei 72 Grad
Gekocht zum Aufwärmen oder Kaltessen Kg Fr. 32.80

Puschlaver Bergsaucisson zum Kochen Kg Fr. 32.80
Würzig, eigenartig. Ein Erlebnis zu Gemüse, Bauernbüffets, Pizzoccheri, Kartoffeln und Polenta.
Kochzeit: 40 Minuten bei 72 Grad

Puschlaver Kochwürste BERNINA zum Kochen Stück Fr. 3.80
Puschlaver Grillwürste BERNINA zum Grillieren Stück Fr. 3.80
Bewährte und beliebte Hausspezialität aus sorgfältig verlesenem Rind- und Schweinefleisch. Saftig und fachmännisch mild gewürzt, ist diese Wurst zu Kartoffeln, Reis oder Polenta ein Leckerbissen. Sie schmeckt auch als Grillwurst ausgezeichnet.
Kochzeit: 30 Minuten bei 72 Grad

Kartoffel – Wurst zum Kochen Stück Fr. 3.80
Puschlaver cotechino – Puschlaver Blutwurst zum Kochen Stück Fr. 3.80
Engadiner Kochwürste zum Kochen Stück Fr. 3.90
Durch eine milde Naturräucherung erhält diese erlesene Wurst ihren charakteristischen Geschmack.
Kochzeit: 30 Minuten bei 72 Grad

Kräuter Berglamm-Grillwurst zum Grillieren Kg Fr. 38.80
Für Lammfleischkenner ein wahrer Genuss.

Bündner Beinwürste (Okt.–Feb.) zum Kochen Kg Fr. 49.80
Diese Wurst stellen wir vom Oktober bis Februar nach unserem traditionellen Hausrezept liebevoll her. Hervorragendes, mildes Aroma. Eine wahre Gaumenfreude zu Sauerkraut, Kartoffeln und Gemüse.
Kochzeit: ca. 2 Std. bei 72 Grad **(Duromatic ca. 45 Minuten)** Auf Wunsch auch vorgekocht erhältlich.

Zampone Zanetti zum Kochen Kg Fr. 38.80
Für besondere Anlässe. Mild und schmackhaft.
Kochzeit: ca. 3 Std. bei 72 Grad **(Duromatic ca. 45 Minuten)** Auf Wunsch auch vorgekocht erhältlich.

Bitte richten Sie Ihre Bestellung an:
ZANETTI Specialità, 7742 Poschiavo Tel. 081 / 844 09 08 - Chur 081 /253 60 60
ONLINE SHOP: www.zanettispecialita.ch info@zanettispecialita.ch

ZANETTI – SPEZIALITÄTEN + LECKERBISSEN

Aus der eigenen Trocknerei

Salami Zanetti Ia.	Tipo nostrano – für Kenner ein wahrer Genuss	Kg	Fr.	58.80
Salami Zanetti piccanti	fein gewürzt mit frischem Peperoncino	Stück	Fr.	7.00
Salametti Zanetti	die traditionellen	Stück	Fr.	3.60
Bündner Salsiz	luftgetrocknet	Stück	Fr.	7.00
Berglamm Salsiz	schmackhaft, würzig	Stück	Fr.	7.00
Mortadella di Poschiavo	echte Bergspezialität –immer beliebter	Stück	Fr	7.00
SLOW FOOD NR 1				
echte Landjäger naturgeräucht		Paar	Fr.	4.20
mini FIT BERNINA	knacker luftgetrocknet	Stück	Fr.	1.95
FELINETTI ZANETTI	traditionelle, Schweinefleisch	Stück	Fr.	7.00
Bündnerfleisch luftgetrocknet	hervorragendes mildes Aroma	Kg	Fr.	94.00
Rohess-Speck luftgetrocknet, nature		Kg	Fr.	46.00
Coppa luftgetrocknet	ganz	Kg	Fr.	58.80
	halb / VAC-verpackt	Kg	Fr.	58.80
Tirolerspeck luftgetrocknet		Kg	Fr.	59.80
Slinzighe luftgetrocknet	mageres Rindfleisch, geeignet für Wanderungen	Kg	Fr.	94.00
Bündner Rohschinken	mild und zart ganz	Kg	Fr.	58.80
Kräuter LARDO	mild gewürzt luftgetrocknet	Kg.	Fr.	46.00
Culatello BERNINA GOLD	nature oder naturgeräucht, luftgetr. Eine Delikatesse	Kg.	Fr.	59.80
Prosciutto di Parma Ia DOC	von diesem Schinken kennen wir auf dem Weg zur Qualität u.Sicherheit die ganze Geschichte Schritt für Schritt	Kg	Fr.	49.80
Collo cotto Granbiscotto	saftig, würzig	Kg	Fr.	49.00
Bresaola BERNINA GOLD	sehr geeignet für Carpaccio	Kg	Fr.	94.00
Bresaola VALTELLINA		Kg	Fr.	72.00
Salame FINOCCHIONA	Fenchelsalami	Kg	Fr.	59.80

Immer frisch aus eigener Produktion

Schinken Ia nature gekocht	saftig, würzig und täglich frisch	Kg	Fr.	50.—

Kalbsbratwurst, Cipolata, Bauernfleischkäse Ia, Wienerli, Cervelats, Curry Wurst, Schweinsbratwurst, Bärlauchbratwurst, Beef Burger, Meat Balls

Frische Fleisch – Ravioli : hausgemacht

Frische Lasagne: hausgemacht

Wildspezialitäten

Hirsch-Salsiz luftgetrocknet	naturgeräucht	Stück	Fr.	7.00
Steinbock-Salsiz luftgetrocknet		Stück	Fr.	7.00
Wildschwein-Salsiz luftgetrocknet		Stück	Fr.	7.00
Hirsch-Bresaola luftgetrocknet		Kg	Fr.	89.00
Wildschwein – Bresaola luftgetrocknet		Kg	Fr.	89.00
Wild-Bratwurst	Frisch auf Bestellung	Kg	Fr.	38.80

Jedes Jahr während der Wild-Saison:

Frischwild-Service in bester Qualität Wir freuen uns auf Ihre geschätzte Reservation ab August fürFrischwild (Hirsch, Reh, Gemse, Steinbock, Wildschwein, Mangalitza Schwein) Rufen Sie uns einfach an. Wir bedienen Sie rasch und sorgfältig nach Ihren Wünschen.

Dazu echte Puschlaver Berg-Delikatessen

Alpenblüten-Honig	1 Kg Dose	Fr. 29.00
hell, streichfähig, hervorragende Qualität	1/2 Kg Dose	Fr. 19.80
Bergkäse Vollfett		Fr. 36.80
Olio d'oliva Extravergine 100% italiano, kaltgepresst,unfiltriert grezzo		Lt. 21.80
Steinpilze Ia		*Tagespreis*

Ein echtes Naturprodukt: luftgetrocknet, unübertreffliche Qualität, ohne Konservierungsstoffe.
Einfach im Tiefkühler aufbewahren.
(Diese Steinpilze werden nicht – wie sonst allgemein praktiziert – zur Aufbewahrung und Konservierung begast)
Frisch mariniert in Olivenöl, herrlich zu unseren Spezialitäten

Puschlaver Heidelbeeren und Preiselbeeren	nur im Herbst	
Hausgemachte Confituren	Stück	Fr.6.80

Sommertrüffel Scorzone
Burgunder, Nero Pregiato, Tartufo Bianco, Bianchetto — Wochenpreise

DET 04.22

Bitte richten Sie Ihre Bestellung an :
ZANETTI Specialità, 7742 Poschiavo Tel. 081 / 844 09 08 - Chur 081 / 253 60 60
ONLINE SHOP – www.zanettispecialita.ch – info@zanettispecialita.ch