

# Jede Mahlzeit ein Festtagsschmaus

**Luganighetta Zanetti**

zum braten

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**

zum kochen

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**

gekocht

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

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

**Puschlaver Bergsaucisson**

zum kochen

Würzig, eigenartig. Ein Erlebnis zu Gemüse, Bauernbüffets, Pizzoccheri, Kartoffeln und Polenta.

Kochzeit: 40 Minuten bei 72 Grad

**Puschlaver Kochwürste**

BERNINA

zum kochen

**Puschlaver Grillwürste**

BERNINA

zum grillieren

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

**Engadiner Kochwürste**

zum kochen

Durch eine milde Naturräucherung erhält diese erlesene Wurst ihren charakteristischen  
Geschmack.

Kochzeit: 30 Minuten bei 72 Grad

**Kräuter Berglamm-Grillwurst**

zum grillieren

Für Lammfleischkenner ein wahrer Genuss.

**Bündner Beinwürste**

(Okt.-Feb.)

zum kochen

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. 3 Std. bei 72 Grad (Duromatic ca. 45 Minuten) Auf Wunsch auch vorgekocht erhältlich.

**Zampone Zanetti**

zum kochen

Für besondere Anlässe. Mild und schmackhaft.

Kochzeit: ca. 3 Std. bei 72 Grad (Duromatic ca. 45 Minuten) Auf Wunsch auch vorgekocht erhältlich.

Entdecken Sie weitere Spezialitäten + Leckerbissen auf der Rückseite

DET 08.03

Bitte richten Sie Ihre Bestellung an :

**ZANETTI** Specialità, 7742 Poschiavo Tel. 081 / 844 09 08 - Fax 081 / 844 10 20

## Aus der eigenen Trocknerei

Salami Zanetti

Salami Zanetti piccanti

Salametti Zanetti

Bündner Salsiz

Mortadella di Poschiavo luftgetrocknet, echte Bergspezialität -immer beliebter  
echte Landjäger naturgeräucht

Bündnerfleisch luftgetrocknet

Rohess-Speck luftgetrocknet, nature

Coppa luftgetrocknet

ganz  
halb / VAC-verpackt

Tirolerspeck luftgetrocknet

Slinzighe luftgetrocknet mageres Rindfleisch, sehr geeignet für Wanderungen

Bündner Rohschinken

ganz  
halb / VAC-verpackt

Prosciutto di Parma la DOC

→ –

Collo cotto Granbiscotto

Bresaola Tacchino Truthahn

Bresaola BERNINA sehr geeignet für Carpaccio

Bresaola VALTELLINA

## Immer frisch aus eigener Produktion

Schinken la nature gekocht saftig, würzig und täglich frisch

Kalbsbratwurst, Cipolata, Bauernfleischkäse la, Wienerli, Cervelats

## Wildspezialitäten

Hirsch-Salsiz luftgetrocknet geräucht

Steinbock-Salsiz luftgetrocknet

Wildschwein-Salsiz luftgetrocknet

Hirsch-Bresaola luftgetrocknet

Wild-Bratwurst Frisch auf Bestellung

Jedes Jahr während der Wild-Saison:

**Frischwild-Service in bester Qualität**

Wir freuen uns auf Ihre geschätzte Reservation ab August für Frischwild (Hirsch, Reh, Gemse) Rufen Sie uns einfach an. Wir bedienen Sie rasch und sorgfältig nach Ihren Wünschen. Die Lieferung erfolgt im Zeitraum September/Oktober.

## Dazu echte Puschlaver Berg-Delikatessen

Alpenblüten-Honig

hell, streichfähig, hervorragende Qualität

Steinpilze la

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

**PREISE AUF ANFRAGE!**

DET 11.03

Bitte richten Sie Ihre Bestellung an :

**ZANETTI** Specialità, 7742 Poschiavo Tel. 081 / 844 09 08 - Fax 081 / 844 10 20 /E-MAIL