



BERNINAHAUS

PONTRESINA



Allegra

Im Gasthaus und Hotel Berninahaus

✧

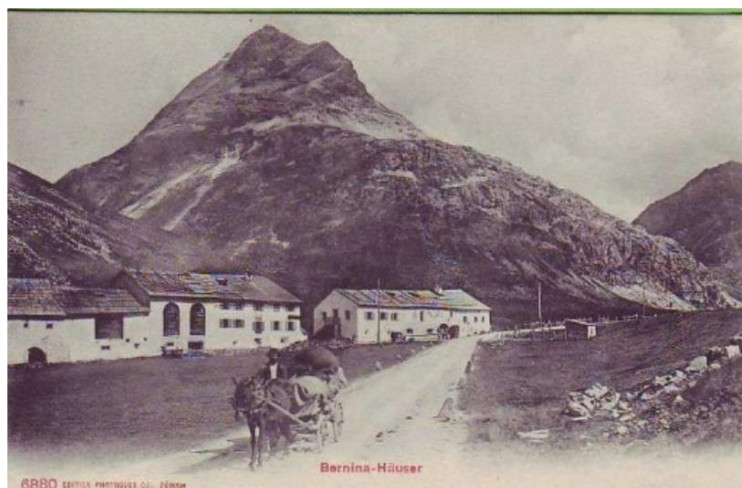
Tritt ein und lass dich bei uns g'mütlich nieder,
Entspanne deine müden Glieder, bei gutem Essen und erlesenem Wein,
dann werden wir alle zufrieden sein!

Doch lieber Gast, sei stets bedacht, bei uns wird alles frisch gemacht.

Drum üb dich stets mit Geduld, wenn's mal länger dauern sollt!

✧

Wir wünschen Ihnen angenehme und unterhaltsame Stunden in unserem Restaurant.
Ihre Familie Cicognani-Cortesi und Team.





BERNINAHAUS

PONTRESINA



Berninahäuser seit 1515

Im Zuge der Ausbeutung der Silberbergwerke
im Val Minor am Bernina-Pass,
entstanden die ersten Bauten der Bernina-Häuser.

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts im Jahr 1515
wurden diese erstmals urkundlich erwähnt.

Die Gebäude auf 2046 M.ü.M. am Anstieg des Bernina-
Passes gelegen, dienten der

Landwirtschaft als Herberge und
Gastwirtschaft. Die Fuhrleute, die zu den
Silberminen im Val Minor unterwegs
waren, nutzten die Bernina-Häuser für eine
erholende Pause.

Über den Bernina-Pass führte zu dieser Zeit
ein Säumerweg, der einspännige Kutschen-
und Schlittentransporte vom Puschlav ins
Oberengadin ermöglichte.

Auch diesen dienten die Bernina-Häuser als
Raststation, Unterkunft und
Pferdewechselstation.





BERNINAHAUS

PONTRESINA

Unsere Küchenphilosophie:

Wir legen grossen Wert auf regionale und hausgemachte Küche
aus dem Engadin und direktem Umland.

Viele unserer Rezepte wurden über Generationen
vom Vater zum Sohn weitergegeben und spiegeln somit die traditionelle
als auch moderne Zubereitungsart wieder.

Saisonale und frische Produkte stehen für uns
im Vordergrund und werden soweit wie möglich
von einheimischen Lieferanten und Produzenten bezogen.
Täglich versorgen unsere Hühner Sie mit frischen Eiern.

Wir freuen uns, Sie ebenfalls im **Hotel Palazzo Salis** in **Soglio** mit unseren
regionalen Spezialitäten zu verwöhnen!

Sommersaison ab 30.03.2023



PALAZZO SALIS

SOGLIO



BERNINAHAUS

PONTRESINA

KALTE VORSPEISEN

-  **Blattsalat mit gewürztem Blätterteig Grissino und Dressing nach Wahl**
Insalata verde in foglia con grissino di pasta sfoglia speziato e condimento a scelta 11.-
V Leaf salad with seasoned puff pastry grissino and dressing of choice
-  **Gemischter Salat mit Croûtons und Dressing nach Wahl**
Insalata mista con crostini e condimento a scelta 14.-
V Mixed salad with croûtons and dressing of choice
-  **Rote Bete Tatar mariniert mit Meerrettich und Nüssen auf Apfelcarpaccio**
Tartare di rapa rossa marinata con rafano e noci su carpaccio di mela 16.-
V Beetroot tartare marinated with horseradish and nuts on apple carpaccio
-  **Geschmorter Chicorée aromatisiert mit Orangen, karamellisierten Ziegenkäse und saisonale Zitrusfilets**
Chicorée brasata aromatizzato all'arancia, formaggio di capra caramellato, filetti di agrumi stagionale 18.-
Braised chicorée flavoured with oranges, caramellized goat cheese, seasonal citrus fillets
- Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola**
Sciatt della Valtellina su letto d'insalata con bresaola 19.-
Valtellina's Sciatt on a lettuce's bed with bresaola
- Rindstatar Cico's Art**
Tartare di manzo alla Cico 70 gr 24.-
Beef tartare Cico's style 140gr 34.-
- "Berninahauss" Bündnerteller mit Essiggurken und Birnenbrot**
Tagliere grigionese "Berninahauss" con cetrioli sotto aceto e pane alle pere 28.-
Grisons platter "Berninahauss" with pickles and pear bread

SUPPE

-  **Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Sauerrahm**
Crema di zucca con olio ai semi di zucca, semi di zucca tostati e panna acida 12.-
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil, toasted pumpkin seeds and and sour cream
- Bündner Gerstensuppe**
Zuppa d'orzo grigionese 14.-
Grisons barley's soup



BERNINAHAUS

PONTRESINA

WARME VORSPEISEN

-  **Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferling-Steinpilz- Morchel Ragout**
Tagliatelle fatte in casa con ragù di finferli, porcini e spugnole 26.-
Homemade tagliatelle with chanterelle, porcini mushrooms, morel ragout
-  **Risotto Carnaroli mit Radicchio Rosso und Taleggio**
Risotto Carnaroli con radicchio rosso e taleggio 24.-
Risotto Carnaroli with radicchio rosso and taleggio cheese
- Sepia Ravioli mit Lachs und Ricotta auf Rahm-Dill Spiegel, mit geräucherten Lachsbrunoise**
Ravioli al nero di seppia con salmone e ricotta su specchio di aneto e panna 26.-
con brunoise di salmone affumicato
Sepia ravioli with salmon and ricotta on a mirror of dill and cream, with smoked salmon brunoise
-  **Hausgemachte Pizzoccheri Veltliner Art**
Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa 24.-
Homemade Valtellina's Pizzoccheri
- Capuns mit Salsiz Engadiner Art (20 Minuten)**
Capuns con salsiz alla moda engadinese 28.-
Capuns salsiz Engadine style
-  **Vegetarische Capuns "Berninahauss"**
Capuns vegetariani "Berninahauss" 28.-
Vegetarian Capuns "Berninahauss"

SOLANGE ES HAT

- Ravioli gefüllt mit Murmeltier Brasato, Wild Jus und Caserakäse**
Ravioli ripieni con brasato di marmotta, salsa di selvaggina e formaggio Casera 28. -
Ravioli stuffed with braised marmot, game sauce and Casera cheese
- Siedfleisch mit seinem Gemüse und Salsa Verde**
Bollito di manzo con le sue verdure e salsa verde 32. -
Boiled beef with its vegetables and salsa verde

BERNINAHAUS KLASSIKER

Kalbsleber an Balsamico Jus, mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Fegato di vitello con jus al balsamico, verdure e contorno a scelta

Veal liver with balsamic jus, vegetable and side dish of your choice

36.-

Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Cordon Bleu di vitello con verdure e contorno a scelta

Veal Cordon Bleu with vegetable and side dish of your choice

40.-

Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Cotoletta di maiale impanata con verdure e contorno a scelta

Breaded pork schnitzel with vegetable and side dish of your choice

34.-



Käsefondue Greyerzer Art "Moité-Moité" mit Gschwelti und Brot (300g)

Fonduta di formaggio alla Gruyère "Moité-Moité" con patate e pane (300g)

Cheese fondue Gruyère style "Moité-Moité" with potatoes and bread (300g)

28.-

HAUPTSPEISEN

Rindsentrecôte al pepe verde oder mit Kräuterbutter, Gemüse und Beilage nach Wahl

Entrecôte di manzo al pepe verde o con burro alle erbe, verdure e contorno a scelta

Beef entrecôte al pepe verde or with herbs butter, vegetables and a side dish of your choice

42.-

Gams Entrecôte mit sautierten Steinpilzen, Gemüse und Beilage nach Wahl

Entrecôte di camoscio con porcini trifolati, verdure e contorno a scelta

Chamois entrecote with sautéed porcini mushrooms, vegetables and a side dish of your choice

44.-

Herbstgirzi vom Hof Acla Muragl an Weisswein, mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Capretto di Hof Acla Muragl al vino bianco, con verdure e contorno a scelta

Goat kid from Hof Acla Muragl with white wine, vegetables and a side dish of your choice

38.-

Regenbogenforelle aus Poschiavo mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Trota iridea di Poschiavo con foglie di spinaci e patate lesse

Rainbow trout from Poschiavo with leaf spinach and boiled potatoes

40.-

Beilagen nach Wahl

Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti, Risotto, Polenta, Kartoffelgratin

Patatine fritte, patate arrosto, Rösti, risotto, polenta, gratin di patate

French fries, roasted potatoes, Rösti, risotto, polenta, potato gratin



AUF VORBESTELLUNG
(MIND. 2 PERSONEN)

Rehrücken reichlich garniert

Sella di capriolo con ricca guarnizione

Saddle of venison richly garnished

56.-
p. P.

Fondue Chinoise “Berninahaus” (300g p. P.)

56.-
p. P.

Supplement Fleisch (100g)

Supplemento di carne (100g)

Meat's supplement (100g)

26.-



BERNINAHAUS

PONTRESINA

BERNINAHAUS KINDER MENÜ



Bugs Bunny Salat

Gemischter Salat mit Hausdressing

Insalata mista con condimento della casa
Mixed salad with house dressing

7.-



Heidi Spaghetti

Spaghetti De Cecco mit Tomatensauce

Spaghetti De Cecco con salsa al pomodoro
Spaghetti De Cecco with tomato sauce

9.-

Fischstäbli

mit einer Beilage nach Wahl

con un contorno a scelta
with one side dish of your choice

13.-

Rahmschnitzel

mit einer Beilage nach Wahl

con un contorno a scelta
with one side dish of your choice

16.-

Chicken Nuggets

mit einer Beilage nach Wahl

con un contorno a scelta
with one side dish of your choice

14.-



Pommes Frites

Porzione di patatine fritte / French fries portion

8.-

Beilagen:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spaghetti

Contorni:

Patatine fritte, patate al forno, spaghetti

Side dishes:

French fries, baked potatoes, spaghetti

Räuberteller für Kinder – leerer Teller und Besteck, zum Räubern bei den Eltern...

Räuberteller per i bambini – piatto vuoto e posate

Räuberteller for children – empty plate and cutlery





BERNINAHAUS

PONTRESINA

Bei Allergien fragen Sie das Servicepersonal
In caso di allergie chiedere ed informare il personale di servizio
In case of allergies ask and inform the service staff

FLEISCH UND FISCH DEKLARATION

Rind / manzo / beef:	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Kalb / vitello / veal:	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Schwein / maiale / porc:	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Gitzi / capretto / goat kid	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Geflügel / pollame / poultry:	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Wild / selvaggina / venison	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Wurstware / salumi / sausages:	Schweiz/Italien	Svizzera/Italia	Switzerland/Italy
Seelachs / merluzzo / codfish	Ochotskisches Meer	Mare di Okhotsk	Sea of Okhotsk
Lachs / salmone / Salmon	Norwegen	Norvegia	Norway
Saibling / salmerino / char	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian			
Vegan auf Anfrage/vegano du richiesta/vegan on request	V		