



# BERNINAHAUS

PONTRESINA



## *Allegra*

Im Gasthaus und Hotel Berninahaus

\*

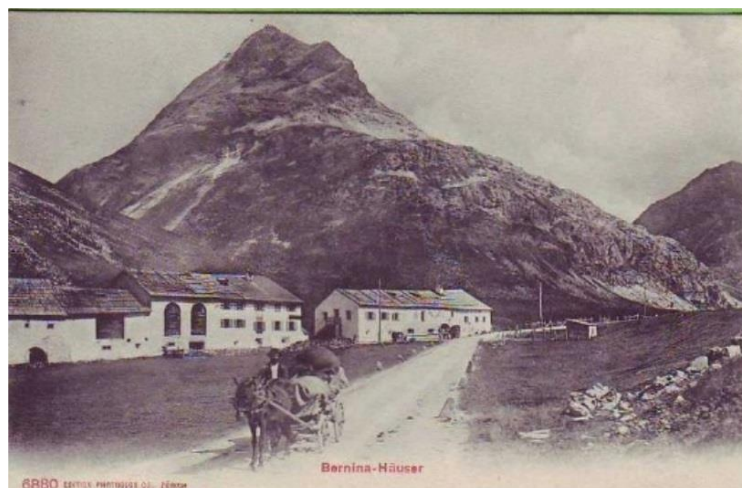
Tritt ein und lass dich bei uns g`mütlich nieder,  
Entspanne deine müden Glieder, bei gutem Essen und erlesenem Wein,  
dann werden wir alle zufrieden sein!

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 erholsame 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
- Lauwarmes Spargelragout im Parmesankörbchen  
auf Rohschinkencarpaccio und Burrattina aus Kampanien**  
Ragù tiepido di asparagi in un cestino di parmigiano 24.-  
su carpaccio di prosciutto crudo e burattina campana  
Lukewarm asparagus ragout in parmesan basket  
on raw ham carpaccio and burattina from Campania
-  **Geschmorter Chicorée aromatisiert mit Orangen,  
karamellisierten Ziegenkäse und saisonale Zitrusfilets**  
Chicorée brasata aromatizzato all'arancia, formaggio di capra caramellato, 18.-  
filetti di agrumi stagionale  
Brazed 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.-
- “Berninahaus” Bündnerteller mit Essiggurken und Birnenbrot**  
Tagliere grigionese “Berninahaus” con cetrioli sotto aceto e pane alle pere 28.-  
Grisons platter “Berninahaus” with pickles and pear bread

## SUPPE




-  **Erbсен- Kamillencremesuppe  
mit Spargelragout und Brotchips aromatisiert mit Olio d'Oliva Extra Vergine und Fleur de Sel**  
Crema di piselli e camomilla 13.-  
con ragù di asparagi e chip di pane aromatizzata all' Olio d'Oliva Extra Vergine e Fleur de Sel  
Creamy pea camomille soup  
with asparagus ragout and bread chips flavoured with Olio d'Oliva Extra Vergine and Fleur de Sel
- 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 sautierten Garnelen und Bärlauchpesto**  
Risotto Carnaroli con gamberi saltati e pesto all'aglio orsino 28.-  
Risotto Carnaroli with sautéed prawns and wild garlic pesto
- “Panciotti” Ravioli gefüllt mit Spargel und Mascarpone in Butter sautiert mit Spargelragout**  
“Panciotti” Ravioli ripieni di asparagi e mascarpone, saltati al burro con ragù di asparagi 24.-  
“Panciotti” Ravioli filled with asparagus and mascarpone, sautéed in butter with asparagus ragout
-  **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 “Berninahaus” (20 Minuten)**  
Capuns vegetariani “Berninahaus” 28.-  
Vegetarian Capuns “Berninahaus”

## 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
- Hirsch “Tagliata” auf Rucola mit Parmesanspäne, Gemüse und Beilage nach Wahl**  
“Tagliata” di cervo su rucola con scaglie di Parmigiano, verdure e contorno a scelta 43.-  
Deer “Tagliata” on rocket salad with Parmesan flakes, vegetables and a side dish of your choice



# BERNINAHAUS

## PONTRESINA

### BERNINAHAUS KLASSIKER

<b>Kalbsleber an Balsamico Jus, mit Gemüse und Beilage nach Wahl</b> 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.-
<b>Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse und Beilage nach Wahl</b> Cordon Bleu di vitello con verdure e contorno a scelta Veal Cordon Bleu with vegetable and side dish of your choice	40.-
<b>Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Gemüse und Beilage nach Wahl</b> Cotoletta di maiale impanata con verdure e contorno a scelta Breaded pork schnitzel with vegetable and side dish of your choice	34.-
 <b>Käsefondue Greyerzer Art "Moité-Moité" mit Gschwelti und Brot (300g)</b> 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

<b>Rindsentrecôte al pepe verde oder mit Kräuterbutter, Gemüse und Beilage nach Wahl</b> 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.-
<b>Lammnierstück von der Stalla Lenz in Madulain "Provenzalische Art" mit Gemüse und Beilage nach Wahl</b> Lombata d'agnello della Stalla Lenz di Madulain alla provenzale, con verdure e contorno a scelta Provençal lamb loin from Stalla Lenz in Madulain, with vegetables and a side dish of your choice	40.-
<b>Gitzi aus Soglio mit Gemüse und Beilage nach Wahl</b> Capretto di Soglio con verdure e contorno a scelta Goat kid from Soglio with vegetables and a side dish of your choice	38.-
<b>Regenbogenforelle aus Poschiavo mit Blattspinat und Salzkartoffeln</b> 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



**BERNINAHAUS**

PONTRESINA

**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

	<b>Bugs Bunny Salat</b>	<b>Gemischter Salat mit Hausdressing</b> Insalata mista con condimento della casa Mixed salad with house dressing	7.-
	<b>Heidi Spaghetti</b>	<b>Spaghetti De Cecco mit Tomatensauce</b> Spaghetti De Cecco con salsa al pomodoro Spaghetti De Cecco with tomato sauce	9.-
	<b>Fischstäbli</b>	<b>mit einer Beilage nach Wahl</b> con un contorno a scelta with one side dish of your choice	13.-
	<b>Rahmschnitzel</b>	<b>mit einer Beilage nach Wahl</b> con un contorno a scelta with one side dish of your choice	16.-
	<b>Chicken Nuggets</b>	<b>mit einer Beilage nach Wahl</b> con un contorno a scelta with one side dish of your choice	14.-
	<b>Pommes Frites</b>	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
Lamm / agnello / lamb	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
Forelle / trota / trout	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian			
Vegan auf Anfrage/vegano su richiesta/vegan on request	V		