



# BERNINAHAUS

PONTRESINA



## *Allegra*

Im Gasthaus und Hotel Berninahaus

\*

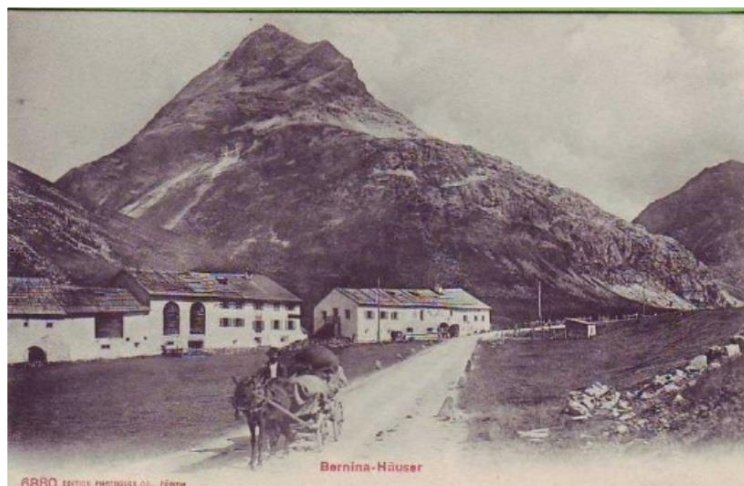
Tritt ein und lass dich bei uns g'mütlich nieder,  
Entspanne deine müden Glieder, bei gutem Essen und erlesenem Wein,  
dann werden wir alle zufrieden sein!

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 vom 01.04.2022 bis 31.10.2022



**PALAZZO SALIS**

SOGLIO



# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## SOLANGE ES HAT

BIO Lammsalsiz von der Stalla Lenz aus Madulain Salsiz d'agnello BIO della Stalla Lenz di Madulain BIO lamb salsiz from Stalla Lenz in Madulain	CHF 12.-
Ziegenfrischkäse Mascarplin von Willy aus Champfèr mit geschmortem Chicorée aromatisiert mit Honig, gerösteten Pinienkernen und Bärlauchcracker Mascarplin di capra di Willy da Champfèr con chicorée aromatizzata con miele, pinoli tostati e cracker all'aglio orsino Goat cheese mascarplin by Willy from Champfèr with brazed chicorée flavoured with honey, roasted pine nuts and wild garlic crackers	CHF 18.-

## AUF VORBESTELLUNG

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Blattspinat und Salzkartoffeln Branzino in crosta di sale con spinaci e patate Sea bass in salt crust with spinach and potatoes	CHF 48.- p. P.
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)	CHF 32.-p. P.



# BERNINAHAAS

PONTRESINA

## BERNINAHAAS KLASSIKER



### Kalte Vorspeisen

Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola Sciatt valtellinesi con insalata e bresaola Valtellina's Sciatt with salad and bresaola		CHF 18.-
Rindstatar Cico's Art Tartare di manzo alla Cico Beef tartare Cico's style	70 gr 140gr	CHF 24.- CHF 34.-
Berninahaas Bündnerteller mit Essiggurken und Birnenbrot Tagliere grigionese Berninahaas con cetrioli sotto aceto e pane alle pere Grisons platter Berninahaas with pickles and pear bread		CHF 28.-

### Suppe

Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo grigionese Grisons barley soup		CHF 14.-
--	--	----------

### Warme Vorspeisen

Hausgemachte Pizzoccheri Veltliner Art Pizzoccheri valtellinesi fatti in casa Homemade Valtellina's Pizzoccheri		CHF 24.-
Capuns mit Bresaola Streifen Engadiner Art (20 Minuten) Capuns con strisce di Bresaola all'engadinese (20 minuti) Capuns with Bresaola strips Engadine style (20 minutes)		CHF 26.-
Vegetarische Capuns Berninahaas (20 Minuten) Capuns vegetariani Berninahaas (20 minuti) Vegetarian Capuns Berninahaas (20 minutes)		CHF 26.-

### Hauptspeisen

Kalbsleber an Balsamico Jus mit Gemüse und Beilage nach Wahl Fegato di vitello con salsa al balsamico, verdure e contorno a scelta Veal liver with balsamic jus, vegetables and side dish of your choice		CHF 36.-
Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse und Beilage nach Wahl Cordon Bleu di vitello con verdure e contorno a scelta Veal Cordon Bleu with vegetables and side dish of your choice		CHF 42.-
Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Gemüse und Beilage nach Wahl Cotoletta di maiale impanata con verdure e contorno a scelta Breaded pork schnitzel with vegetables and side dish of your choice		CHF 32.-



# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Grissino von gemischten Kernen und Dressing nach Wahl  
Insalata verde in foglia con grissino ai semi misti e condimento a scelta  
Leaf salad with mixed seeds grissino and dressing of choice



CHF 12.-

Gemischter Salat mit Croûtons und Dressing nach Wahl  
Insalata mista con crostini e condimento a scelta  
Mixed salad with croûtons and dressing of choice



CHF 14.-

Geräucherter Lachs mit in Orange karamellisierten Zwiebeln, Kapern und Senfvinaigrette dazu Toastbrot  
Salmone affumicato con cipolle caramellate all'arancio, capperi e vinaigrette alla senape con toast  
Smoked salmon with onions caramelized in orange, capers, mustard vinaigrette and toast

CHF 22.-

## SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Brotchips aromatisiert mit Olio d'Oliva Extra Vergine und Fleur de Sel  
Zuppa di asparagi con chip di pane aromatizzata con Olio d'Oliva Extra Vergine e Fleur de Sel  
Asparagus soup with bread chips flavoured with Olio d'Oliva Extra Vergine and Fleur de Sel



CHF 13.-

Echte Schweizer Flädli  
Bouillon con Flädli  
Bouillon with Flädli

CHF 9.-



# BERNINAHAUS

## PONTRESINA

### WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Oliven, Rucola, getrockneten Tomaten und Pecorino Sardo  
Gnocchi di patate fatti in casa con olive, rucola, pomodori secchi e Pecorino sardo  
Homemade potato gnocchi with olives, rocket, sun-dried tomatoes and Pecorino sardo



CHF 24.-

Risotto Primavera mit saisonalem Gemüse und Bärlauchpesto  
Risotto Primavera con verdura stagionale e pesto di aglio orsino [  
Risotto Primavera with seasonal vegetable and wild garlic pesto



CHF 24.-

Panciotti "Ravioli" gefüllt mit Spargel und Mascarpone in Butter sautiert mit Spargelragout  
Panciotti "Ravioli" ripieni agli asparagi e mascarpone, saltati in burro con ragù di asparagi  
Panciotti "Ravioli" filled with asparagus and mascarpone, sautéed in butter with asparagus ragout



CHF 24.-

### HAUPTSPEISEN

Gitzi aus Soglio mit Gemüse und Beilage nach Wahl  
Capretto di Soglio con verdure e contorno a scelta  
Soglio kid with vegetables and side dish of your choice

CHF 36.-

Engadiner Angus Beef Fiorentina (400 gr) vom Grill aromatisiert mit Pesteda, Gemüse und Beilage nach Wahl  
Fiorentina di Angus engadinese (400 gr) alla griglia aromatizzata con pesteda, verdure e contorno a scelta  
Engadine Angus Beef Fiorentina (400 gr) from the grill flavoured with pesteda, vegetables  
and a side dish of your choice

CHF 52.-

Ganze Regenbogenforelle aus Poschiavo mit Blattspinat und Salzkartoffeln  
Trota iridea intera di Poschiavo con foglie di spinaci e patate bollite  
Whole rainbow trout from Poschiavo with leaf spinach

CHF 40.-

#### Beilagen nach Wahl




Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti, Risotto, Kartoffelgratin, Polenta  
Patatine fritte, patate arrosto, Rösti, risotto, gratin di patate, polenta  
French fries, roasted potatoes, Rösti, risotto, potato gratin, polenta



# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## BERNINAHAUS KINDER MENÜ

-  **Bugs Bunny Salat** Gemischter Salat mit Hausdressing  
Insalata mista con condimento della casa  
Mixed salad with house dressing CHF 6.-
-  **Heidi Spaghetti** Spaghetti di Poschiavo mit Tomatensauce  
Spaghetti di Poschiavo con salsa al pomodoro  
Poschiavo's spaghetti with tomato sauce CHF 9.-
- Fischstäbli** mit einer Beilage nach Wahl  
con un contorno a scelta  
with one side dish of your choice CHF 13.-
- Pluto Wienerli** mit einer Beilage nach Wahl  
con un contorno a scelta  
with one side dish of your choice CHF 11.-
- Chicken Nuggets** mit einer Beilage nach Wahl  
con un contorno a scelta  
with one side dish of your choice CHF 13.-
- Portion Pommes Frites** / Porzione di patatine fritte / French fries portion  CHF 8.-

**Beilagen:** Pommes Frites, Bratkartoffeln, Teigwaren, Gemüse  
Contorni: Patatine fritte, patate al forno, pasta, verdure  
Side Dishes: Potato chips, baked potatoes, pasta, vegetables

**Räuberteller für Kinder** – leerer Teller und Besteck, um von den Eltern zu räubern

**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
Lamm / agnello / lamb	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Geflügel / pollame / poultry:	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Wurstware / salumeria / sausages:	Schweiz/ Frankreich	Svizzera/Francia	Switzerland/ France
Seelachs / merluzzo / codfish	Ochotskisches Meer	Mare di Okhotsk	Sea of Okhotsk
Lachs	Norwegen	Norvegia	Norway
Wolfsbarsch / branzino / sea bass	Frankreich	Francia	France
Forelle / trota / trout	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian			
Vegan auf Anfrag / vegano su richiesta / vegan on request	V		