



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.





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.



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 30.10.2022



PALAZZO SALIS

SOGLIO

BERNINAHAUS KLASSIKER



Kalte Vorspeisen

Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola Sciatt della Valtellina 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.-
Berninahauss Bündnerteller mit Essiggurken und Birnenbrot Tagliere grigionese Berninahauss con cetrioli sotto aceto e pane alle pere Grisons platter Berninahauss 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 della Valtellina fatti in casa Homemade Valtellina's Pizzoccheri		CHF 24.-
Capuns mit BIO Lammsalsiz aus Madulain Capuns con Salsiz d'agnello BIO della Stalla Lenz di Madulain Capuns BIO lamb salsiz from Stalla Lenz in Madulain		CHF 28.-
Vegetarische Capuns Berninahauss Capuns vegetariani Berninahauss Vegetarian Capuns Berninahauss		CHF 28.-

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, vegetable 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 vegetable and side dish of your choice		CHF 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		CHF 32.-

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Buchweizencracker und Dressing nach Wahl

Insalata in foglia con cracker al grano saraceno e condimento a scelta
Leaf salad with buckwheat cracker 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.-

Gesalzene "Cream Tarte" mit cremigem Ziegenkäse, Schnittlauch und gelben Datterino Tomaten raffiniert mit Rote Zwiebel – Blätter

"Cream Tarte" salata
con formaggio di capra cremoso, erba cipollina, pomodorini datterini gialli e foglie di cipolla rossa
Salted "Cream Tarte"
with creamy goat cheese, chives and yellow datterino tomatoes refined with red onion leaves



CHF 18.-

Tatar vom geräucherten Lachs "La Caruna" nach Art des Chefs mit Gurkensalat und Himbeervinaigrette

Tartare di salmone "La Caruna" affumicato alla moda dello chef
con insalata di cetrioli e vinaigrette al lampone
Smoked salmon "La Caruna" tartare chef's style
with cucumber salad and raspberry vinaigrette

CHF 22.-

Gratiniertes Zucchini Törtchen mit Peperonipesto, Basilikumemulsion und Parmesanchip

Tortino di zucchine gratinato con pesto ai peperoni, emulsione al basilico e chip di parmigiano
Gratinated zucchini tartlet with sweet pepper pesto, basil emulsion and parmesan chip

CHF 18.-

SUPPEN

Karotten-Rooibos-Ingwercremesuppe mit aromatisierter Ziegenkäsepraline

Zuppa di carota, rooibos e zenzero con pralina di formaggio di capra aromatizzata
Carrot-roiboos-ginger cream soup with flavoured goat cheese praline



CHF 14.-

WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Brennesselpesto und Pecorino Sardo

Gnocchi fatti in casa con pesto di ortiche e Pecorino Sardo
Homemade potatoe gnocchi with nettle pesto and Pecorino Sardo



CHF 24.-

Risotto Carnaroli mit sautierten Garnelen "al ajillo"

Risotto Carnaroli con gamberi saltati "al ajillo"
Risotto Carnaroli with sautéed prawns "al ajillo"

CHF 28.-

Auberginen Panciotti Ravioli alla Parmigiana

Panciotti Ravioli alla Parmigiana
Aubergine Panciotti Ravioli alla Parmigiana



CHF 24.-

HAUPTSPEISEN

Gitzi aus Soglio mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Capretto di Soglio con verdure e contorno a scelta
Soglio kid with vegetable and side dish of your choice

CHF 36.-

Rindsspiess "Berninahauss" mit Kräuterbutter, Gemüse und Beilage nach Wahl

Spiedino di manzo "Berninahauss" con burro alle erbe, verdure e contorno a scelta
"Berninahauss" beef skewer with herb butter, vegetable and side dish of your choice

CHF 38.-

Rindsfilet al Pepe Verde mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Filetto di manzo al pepe verde con verdure e contorno a scelta
Beef fillet al pepe verde with vegetable and side dish of your choice

CHF 52.-

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

CHF 40.-

Beilagen nach Wahl

Pommes frites, Rösti, Baked Potatoe, Risotto, Polenta

Patatine fritte, Rösti, baked potatoe, risotto, polenta
French fries, Rösti, baked potatoe, risotto, tagliatelle, polenta

AUF VORBESTELLUNG (MIND. 2 PERSONEN)

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

Fonduta di formaggio alla Gruyère "Moité-Moité" con patate e pane (300 g p. P.)
Cheese fondue Gruyère style "Moité-Moité" with potatos and bread (300 g p. P.)




CHF 30.- p. P.


Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Salzkartoffeln

Branzino in crosta di sale con spinaci e patate lesse
Sea bass in salt crust with leaf spinach and boiled potatoes

CHF 54.- p. P.

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.-
CHF 13.-

Beilagen: Pommes Frites, Spaghetti, Risotto, Gemüse
Contorni: Patatine fritte, spaghetti, risotto, verdure
Side Dishes: Potato chips, spaghetti, risotto, 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



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
Geflügel / pollame / poultry:	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Wurstware / salumeria / sausages:	Schweiz/Italien	Svizzera/Francia	Switzerland/France
Seelachs / merluzzo / codfish	Ochotskisches Meer	Mare di Okhotsk	Sea of Okhotsk
Forelle / trota / trout	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Zander / luccioperca / pikeperch	Deutschland	Germania	Germany
Wild / selvaggina / venison	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian			