



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 30.10.2022



PALAZZO SALIS

SOGLIO





BERNINAHAUS

PONTRESINA

WIR SIND WILD AUF WILD

Endlich ist wieder Herbst: Die beste Zeit für Geniesser von Wildspezialitäten!

KALTE VORSPEISEN

- Geflämmter gereifter Ziegenkäse mit Buchweizen-Waffel, Kürbis Chutney, Feige und Baumnüssen
Formaggio di capra stagionato flambé, con cialda di grano saraceno, chutney di zucca, fico e noci
Flambé aged goat cheese, with buckwheat waffle, pumpkin chutney, fig and walnuts  CHF 18.-
- Rehtatar "al coltello" mit schwarzem Trüffel und Waldbeeren
Tartare di capriolo al coltello con tartufo nero e frutti di bosco
Venison tartar with black truffle and wild berries CHF 32.-
- Herbstsalat mit Waldbeeren, Trauben, Apfel, gemischten Kernen und Hausdressing
Insalata autunnale con frutti di bosco, uva, mela, semi misti e condimento della casa
Autumn salad with wild berries, grapes, apple, mixed seeds and house dressing  CHF 16.-

WARME VORSPEISEN

- Wild Capuns nach Art des Chefs mit Salsiz (20 Min. Vorbereitung)
Capuns di selvaggina dello chef con Salsiz (20 min. di preparazione) CHF 28.-
Venison Capuns chef's style with Salsiz (20 min. of preparation)
- «Berninahauss» Tagliatelle Jäger Art
Tagliatelle "Berninahauss" alla cacciatora CHF 28.-
"Berninahauss" tagliatelle hunter style

EINE HAUSRARITÄT


- Raviolotti gefüllt mit Murmeltier Brasato, Wild Jus und Caserakäse
Raviolotti ripieni con brasato di marmotta, salsa di selvaggina e formaggio Casera CHF 28.-
Raviolotti stuffed with braised marmot, game sauce and Casera cheese



BERNINAHAUS

PONTRESINA

HAUPTSPEISEN

Vegetarischer Jägerteller mit Pilzrahmsauce und Wildbeilage* Piatto vegetariano del cacciatore con salsa ai funghi e contorno autunnale* Vegetarian hunter dish with creamy mushroom sauce and autumn side dish*		CHF 30.-
Hirschpfeffer mit Wildbeilage* Salmi di cervo con contorno autunnale* Deer salmi with autumn side dish*		CHF 36.-
Gams Entrecôte mit sautierten Steinpilzen und Wildbeilage* Entrecôte di camoscio con porcini trifolati e contorno autunnale* Chamois entrecote with sautéed porcini and autumn side dish*		CHF 46.-
Rehmedaillon mit Wildrahmsauce und Wildbeilage* Medaglioni di capriolo con salsa di selvaggina e contorno autunnale* Venison medallions with creamy game sauce and autumn side dish*		CHF 43.-

* **Wildbeilage:** Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Wildgarnitur

* **contorno autunnale.** spätzli, cavolo rosso, cavoletti di bruxelles, castagne glassate, guarnizione del cacciatore

* **autumn side dish:** spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, hunter's garnish

AUF VORBESTELLUNG (MIND. 2 PERSONEN)



Rehrücken reichlich garniert Sella di capriolo con ricca guarnizione Saddle of venison richly garnished	CHF 56.- p.P.
---	------------------





BERNINAHAUS

PONTRESINA

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.-
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.-
Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola Sciatt della Valtellina con insalata e bresaola Valtellina's Sciatt with salad and bresaola		CHF 18.-

SUPPE





Engadiner Heusuppe nach Art des Chefs Zuppa di fieno secondo lo stile dello chef Engadin hay soup Chef's style		CHF 10.-
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Sauerrahm Zuppa di zucca con olio di semi di zucca, semi di zucca tostati e panna acida Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil, toasted pumpkin seeds and and sour cream		CHF 12.-



BERNINAHAUS

PONTRESINA


WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Pizzoccheri Veltliner Art Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa Homemade Valtellina's Pizzoccheri		CHF 24.-
Vegetarische Capuns Berninahauss (20 Min. Vorbereitung) Capuns vegetariani Berninahauss (20 min. di preparazione) Vegetarian Capuns Berninahauss (20 min. of preparation)		CHF 28.-
Agnolotti gefüllt mit Trüffel und Stracchino dazu frischer schwarzer Trüffel Agnolotti ripieni di tartufo e stracchino con tartufo nero Agnolotti stuffed with truffle and stracchino and fresh black truffle		CHF 32.-
Polenta Taragna an Pilzrahmsauce Polenta Taragna con crema di funghi Polenta Taragna with creamy mushroom sauce		CHF 26.-

HAUPTSPEISEN

Rindsspiess "Berninahauss" mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln Spiedino di manzo "Berninahauss" con burro alle erbe, verdure e patate arrosto "Berninahauss" beef skewer with herb butter, vegetables and roasted potatoes		CHF 38.-
Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse und Pommes Frites Cordon Bleu di vitello con verdure e patatine fritte Veal Cordon Bleu with vegetables and French fries		CHF 42.-
Schweizer Schweinssteak al Pepe Verde mit Gemüse und Kartoffelgratin Bistecca di maiale al pepe verde con verdure e gratin di patate Swiss pork steak al pepe verde with vegetables and potato gratin		CHF 34.-

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 potatoes and bread (300 g p. P.)		CHF 30.- p. P.
---	---	----------------



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.- CHF 13.-

Beilagen: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spaghetti, Gemüse

Contorni: Patatine fritte, patate al forno, spaghetti, verdure

Side Dishes: French fries, baked potatoes, spaghetti, 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
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
Wild / selvaggina / venison	Schweiz / Österreich / Deutschland	Svizzera / Austria / Germania	Switzerland / Austria / Germany
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian	