

Vorspeisen

Sciatt 20.00

Hausgemachte Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola I.G.P.
Sciatt della Valtellina fatti in casa su letto d'insalata e Bresaola I.G.P.
Homemade Valtellina's Sciatt with salad and Bresaola I.G.P.

«Berninahauss» Bündnerteller 28.00

Verschiedene regionale Wurstwaren mit Essiggurken, Bergkäse und Birnenbrot
Salumi regionali con cetriolini sott'aceto, formaggio di montagna e pane alle pere
Regional cold cuts with pickles, mountain cheese and pear bread

Burratina 19.00

Burratina aus Apulien auf geschmortem Trevisana Salat mit Baumnusscrumble und Aceto Balsamico Reduktion
Burratina pugliese su letto di trevisana brasata con crumble di noci e riduzione di aceto balsamico
Burratina from Apulia on braised trevisana salad with walnut crumble and aceto balsamico reduction

Hummus Trio 18.00

Hausgemachter Hummus von Kichererbsen, rote Bete und Kürbis serviert mit getoastetem Schwarzbrot
Hummus fatto in casa di ceci, barbabietola rossa e zucca servito con pane nero tostato
Homemade hummus of chickpeas, beetroot and pumpkin served with toasted black bread

Salate

Nüsslisalat 19.00

Nüsslisalat mit Speck, Kräutercroûtons, Eiern aus unserem Hühnerstall und Dressing nach Wahl
Insalata songino con pancetta, crostini alle erbe, uova del nostro pollaio e condimento a scelta
Lamb's lettuce with bacon, herb croutons, eggs from our chicken coop and dressing of choice

Blattsalat 11.00

Verschiedene Blattsalate mit Grissino und Dressing nach Wahl
Insalata verde in foglie con grissino e condimento a scelta
Leaf salad with grissino and dressing of your choice

Gemischter Salat 14.00

Gemischter Salat mit Kräutercroûtons und Dressing nach Wahl
Insalata mista con croûtons alle erbe e condimento a scelta
Mixed salad with herb croûtons and dressing of your choice

Suppen

Gerstensuppe **B** 14.00

Echte Bündner Gerstensuppe
Zuppa d'orzo grigionese
Grisons barley soup

Linsensuppe  13.00

Linsensuppe nach Art des Chefs mit Knoblauch-Crostini
Zuppa di lenticchie dello chef con crostini all'aglio
Chef's style lentil soup with garlic crostini

Warme Vorspeisen

Engadiner Capuns (20 Minuten) 26.00

Capuns mit BIO Lammsalsiz von der Stalla Lenz in Madulain
Capuns con salsiz BIO d'agnello della stalla Lenz a Madulain
Capuns with BIO lamb salsiz from Stalla Lenz in Madulain

Vegetarische Capuns (20 Minuten)  26.00

Capuns mit Gemüse-Pilz-Füllung
Capuns ripieni di verdure e funghi
Capuns stuffed with vegetable and mushrooms

Pizzoccheri   **B** 25.00

Hausgemachte Pizzoccheri «Veltliner Art» serviert mit Pesteda
Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa serviti con pesteda
Homemade Valtellina's pizzoccheri served with pesteda

Gnocchi  **S** 28.00

Kastanien-Gnocchi mit Morchelsauce, Liebstöckel und «Crap da Morteratsch» Käse
Gnocchi di castagne con salsa alle spugnole, levistico e formaggio «Crap da Morteratsch»
Chestnut gnocchi with morel sauce, lovage and «Crap da Morteratsch» cheese

Hauptspeisen

Vom Lachs

Lachstranche **S**

42.00

Lachstranche an aromatischen Kräutern auf einem Kartoffel-Safran-Püree und Blattspinat mit Speckpulver
Trancio di salmone alle erbe aromatiche su crema di patate allo zafferano e spinaci in foglia con polvere di speck
Salmon tranche with aromatic herbs on a saffron-potatoe-puree and spinach leaves with speck powder

Vom Rind

Siedfleisch

35.00

Siedfleisch vom Engadiner Rind mit Speck, seinem Gemüse und Salsa Verde
Bollito misto di manzo engadinese con pancetta, le sue verdure e salsa verde
Engadin boiled beef with bacon, its vegetable and salsa verde

Entrecôte **B**

44.00

Entrecôte vom Engadiner BIO Rind mit Rucola, Pecorinospänen und Berghonig auf geröstetem Knollensellerie-püree
Entrecôte di manzo BIO Engadinese con rucola, scaglie di pecorino e miele di montagna su purea di sedano rapa tostata
BIO Engadine beef entrecôte with rocket, pecorino cheese shavings and mountain honey on toasted celeriac puree

Vom Käse

Fondue

32.00

Käsefondue (300g) Greyerzer Art «Moitè-Moitè» mit Gschwelti und Brot
Fonduta di formaggio (300g) alla Gruyère «Moitè-Moitè» con patate e pane
Cheese fondue (300g) Gruyère style «Moitè-Moitè» with potatoes and bread

Auf Vorbestellung mindestens zwei Personen

(bis 18:00 Uhr am Vortag / entro le 18:00 del giorno precedente / until 6:00 PM from the previous day)

Fondue Chinoise "Berninahauss" (300g p. P.)

56.00 p.p.

Supplement Fleisch (100g)

Supplemento di carne (100g)

26.00

Meat's supplement (100g)



CORDON BLEU FESTIVAL

vom 09.01.2026 bis 23.01.2026

	Schwein	/	Kalb
vom Berninapass: unsere Auswahl B	40.00	/	46.00
Trockenfleisch, Pfifferling-Steinpilz-Morchel-Mousse und Taleggio Carne secca, mousse di funghi finferli-porcini-spugnole e taleggio Dry meet, chanterelle-porcini-morel-mousse and taleggio cheese			
aus dem Bergell: unser zweites Zuhause S	38.00	/	44.00
Rohschinken, Kastanien aus Soglio und Ziegenkäse Prosciutto crudo, castagne di Soglio e formaggio di capra Raw ham, chestnuts from Soglio and goat cheese			
aus dem Engadin: unsere Heimat	38.00	/	44.00
Salsiz, Steinpilze und Bergkäse Salsiz, porcini e formaggio di montagna Salsiz, porcini mushrooms and mountain cheese			
aus dem Wallis: das Original	34.00	/	40.00
Gekochter Schinken und Bergkäse Prosciutto cotto e formaggio di montagna Cooked ham and mountain cheese			
aus der Lombardei: unsere Nachbarn	36.00	/	42.00
Salame Nostrano, Baumnüsse und Gorgonzola Salame nostrano, noci e gorgonzola Salame Nostrano, walnuts and gorgonzola cheese			
aus dem Elsass: la tarte flambée	38.00	/	44.00
Bauernspeck, Zwiebelconfit, Kräuterquark und Taleggio Pancetta, confettura di cipolle, quark alle erbe e taleggio Farmhouse bacon, onion confit, herb quark and taleggio cheese			

aus Apulien: il mare, il sole e il vento 40.00 / 46.00

Coppa, karamellisierte rote Zwiebeln und Burrata
Coppa, cipolla rossa caramellata e burrata
Coppa, caramelized red onions and burrata

aus Mexiko: la Señorita  38.00 / 44.00

Chorizo, Jalapeños, Guacamole und Casera
Chorizo, jalapeños, guacamole e Casera
Chorizo, jalapeños, guacamole and Casera cheese

aus Hawaii: Aloha 36.00 / 42.00

Gekochter Schinken, Ananas, gelbes Curry und Bergkäse
Prosciutto cotto, ananas, curry giallo e formaggio di montagna
Cooked ham, pineapple, yellow curry and mountain cheese

VEGETARISCHE CORDON BLEU

aus dem Puschlav: la Mama  35.00

Zucchini, Pfifferling-Steinpilz-Morchel-Mousse und Ziegenkäse
Zucchine, mousse di funghi finferli-porcini-spugnole e formaggio di capra
Zucchini, chanterelle-porcini-morel mousse and goat cheese

aus Ligurien: Christoph Kolumbus  35.00

Getrocknete Tomaten, Artischocken, Basilikumpesto, Burrata und mariniert Rucola
Pomodori secchi, carciofi, pesto di basilico, burrata e rucola marinata
Dried tomatoes, artichokes, basil pesto, burrata and marinated rucola

Beilagen nach Wahl

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Gemüse
Contorno a scelta: patatine fritte, patate arrosto, verdure
Side dish of your choice: french fries, roasted potatoes, vegetables

Eine Beilage ist inklusiv, jede weitere CHF 8.00 / un contorno è incluso, supplemento CHF 8.00 / one side dish is included, supplement 8.00

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, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

Rind / manzo / beef	CH
Kalb / vitello / veal	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Geflügel / pollame / poultry	CH
Wild / selvaggina / venison	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Lachs / salmone / salmon	NO
Zander / lucioperca / pikeperch	DE
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH