

Vorspeisen

Sciatt **B**

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

Tatar vom Rind

70g / 25.00 140g / 37.00

Rindstatar mit «Crap da Morteratsch» von der Sennerei Pontresina und Toastbrot
Tatare di manzo con «Crap da Morteratsch» del caseificio di Pontresina e pane toast
Beef tatar with «Crap da Morteratsch» from the Sennerei Pontresina and toast

Ziegenkäse

19.00

Karamellisierte Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio, geröstete Pinienkerne und Rucola
Formaggio di capra caramellato su carpaccio di barbabietola, pinoli tostati e rucola
Caramelized goat cheese on beetroot carpaccio, roasted pine nuts and rocket

Salate

Nüsslisalat **B**

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

Suppen

Kürbissuppe **B**

13.00

Kürbissuppe 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 sour cream

Kastaniensuppe **S**

14.00

Bergeller Kastaniensuppe nach altem Rezept
 Zuppa di castagne bregagliotta secondo una vecchia ricetta
 Bregaglia's chestnut soup prepared according to traditional recipe

Capuns

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

Pasta

Murmeli **B**

28.00

Hausgemachte Taglierini mit weissem Marmeltierragù und «Crap da Morteratsch» von der Sennerei Pontresina
Taglierini fatti in casa al ragù bianco di marmotta e «Crap da Morteratsch» del caseificio di Pontresina
Homemade taglierini with white marmot ragù and «Crap da Morteratsch» from the Sennerei Pontresina

Pizzoccheri

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

Spaghetti

27.00

Spaghetti «De Cecco» mit Safran und sautierten Steinpilzen
Spaghetti «De Cecco» allo zafferano e funghi porcini trifolati
Spaghetti «De Cecco» with saffron and sautéed porcini mushrooms

Käsespätzli

25.00

Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln
Spätzli al formaggio fatti in casa con cipolle fritte
Homemade Spätzli with cheese sauce and fried onions

Hauptspeisen

Vom Wild

Vegetarischer Jägerteller  32.00

Hausgemachte Spätzli mit Steinpilz-Rahmsauce und Wildbeilage
Spätzli fatti in casa con salsa alla panna e porcini e contorno autunnale
Homemade Spätzli with porcini cream sauce and autumn side dish

Pfeffer 37.00

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Wildbeilage
Salmi di cervo con spätzli fatti in casa e contorno autunnale
Deer salmi with homemade spätzli and autumn side dish

Spiess 40.00

Hirschspiess mit "Café de Paris", hausgemachten Spätzli und Wildbeilage
Spiedino di cervo con "Café de Paris", spätzli fatti in casa e contorno autunnale
Deer skewer with "Café de Paris", homemade spätzli and autumn side dish

Entrecôte **B** 52.00

Gams Entrecôte mit sautierten Steinpilzen, hausgemachten Spätzli und Wildbeilage
Entrecôte di camoscio con porcini trifolati, spätzli fatti in casa e contorno autunnale
Chamois entrecote with sautéed porcini, homemade spätzli and autumn side dish

Medaillon 44.00

Rehmedaillon mit Wildrahmsauce, hausgemachten Spätzli und Wildbeilage
Medaglioni di capriolo con salsa di selvaggina, spätzli fatti in casa e contorno autunnale
Venison medallions with creamy game sauce, homemade spätzli and autumn side dish

Wildbeilagen

Wildgarnitur, hausgemachtes Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien
Guarnizione del cacciatore, cavolo rosso fatto in casa, cavoletti di bruxelles, castagne glassate
Hunter's garnish, homemade red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts

Auf Vorbestellung mindestens zwei Personen

Rehrücken **B**

65.00 p. P.

Rehrücken (300g p. P.) am Tisch tranchiert mit Wildrahmsauce und Wildbeilagen
Sella di capriolo (300g p. P.) sporzionato al tavolo con salsa di selvaggina e contorno autunnale
Saddle of venison (300g p. P.) carved at the table with creamy game sauce and autumn side dish

Fondue

32.00 p.P.

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

Vom Kalb

Cordon Bleu **B**

42.00

Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse und Pommes Frites
Cordon Bleu di vitello con verdure e patatine fritte
Veal Cordon Bleu with vegetable and french fries

Vom Rind

Filet

52.00

Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Bratkartoffeln
Filetto di manzo con salsa bernese, verdure e patate arrosto
Beef fillet with bearnaise sauce, vegetable and roasted potatoes

Vom Schwein

Schnitzel

34.00

Paniertes Schnitzel «Wiener Art» mit Preiselbeeren, Gemüse und Pommes Frites
Cotoletta di maiale impanata «alla Viennese» con mirtilli rossi, verdure e patatine fritte
Breaded pork schnitzel «Viennes style» with cranberries, vegetable, and french fries

Dessert

Zabaione **B** 15.00

Zabaione "Berninahauss" am Tisch zubereitet mit Vanilleeis (nur am Abend)

Zabaione "Berninahauss" preparato al tavolo con gelato alla vaniglia (solo alla sera)

Zabaione "Berninahauss" prepared at the table with vanilla ice cream (only in the evening)

Jägerphantasie 14.00

Kastanienvermicelles Creme mit Doppelrahm-Meringue-Eis, karamellisierte Kastanien, Merengue und Rahm

Crema di castagne con gelato alla panna doppia e meringa, castagne glassate, meringhe e panna montata

Chestnuts cream with double cream-meringue-ice cream, glazed chestnuts, merengue and whipped cream

Apfelringe 12.00

Frittierte Apfelringe mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Rahm

Fritelle di mele con zucchero e cannella con gelato alla vaniglia e panna montata

Fried apple rings with cinnamon-sugar, vanilla ice cream and whipped cream

Kuchen 7.00

Kuchen des Tages

Torta del giorno

Cake of the day

Rahm / panna montana / whipped cream 2.00



BERNINAHAUS KINDER MENÜ

(diese Gerichte sind ausschliesslich für Kinder / questi piatti sono esclusivamente per bambini / these dishes are exclusively for children)

	Bugs Bunny Salat	Blattsalat mit Hausdressing Insalata verde con condimento della casa Green salad with house dressing	8.00
	Heidi Spaghetti	mit Tomatensauce con salsa al pomodoro with tomatoe sauce	11.00
B	Peter Spaghetti	mit Bolognesesauce alla bolognese with bolognese sauce	13.00
	Pluto Wienerli	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	15.00
	Zanderknusperli	mit Pommes Frites Persico fritto con patatine fritte Pike perch nuggets with French fries	17.00
	Schnitzel	mit Pommes Frites Bistecca di maiale impanata con patatine fritte Breaded porc steak with French fries	17.00
	Pommes Frites	Pommes Frites Porzione di patatine fritte French fries portion	Klein 8.00 Gross 13.00

“Räuberteller” für Kinder – leerer Teller und Besteck, zum Räubern bei den Eltern

“Piatto del brigante” per i bambini – piatto vuoto e posate per rubare dai genitori

“Robber plate” for children – empty plate and cutlery for stealing from the parents

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
Wild / selvaggina / venison	CH/AT/DE
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Zander / persico / pike perch	DE
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

