

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 Hirsch **B** 29.00

Hirschtatar mit Pfifferlingen, Rote Beete Creme, gerösteten Haselnüssen und Balsamico-Perlen
Tatare di cervo con finferli, crema di barbabietola rossa, nocciole tostate e sfere di aceto balsamico
Deer tartare with chanterelle mushrooms, beetroot cream, toasted hazelnuts and balsamic pearls

Ziegenkäse **S**   22.00

Karamellisierte Ziegenkäse auf Kürbiscarpaccio, Kastanien-Crumble und Granatapfel
Formaggio di capra caramellato su carpaccio di zucca, crumble di castagne e melograno
Caramelized goat cheese on pumpkin carpaccio, chestnut crumble and pomegranate

Salate

Nüsslisalat **B**

21.00

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

12.00

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

Gemischter Salat

15.00

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

Steinpilzsuppe **B**

15.00

Steinpilzcremesuppe mit Heidelbeer Coulis
 Vellutata di porcini con coulis di mirtilli
 Porcini mushroom velouté with blueberry coulis

Kastaniensuppe **S**

15.00

Bergeller Kastaniensuppe nach altem Rezept mit Rosmarin und Milchschaum
 Zuppa di castagne bregagliotta secondo una vecchia ricetta con rosmarino e schiuma di latte
 Bregaglia chestnut soup prepared according to traditional recipe with rosemary and milk foam

Warme Vorspeisen

Engadiner Capuns (20 Minuten) **B** 26.00

Capuns mit BIO Lammssalsiz 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

Tagliatelle **S** 30.00

Hausgemachte Kastanientagliatelle mit Hirsch-Ragù aromatisiert mit Wacholder, Pecorino Fonduta und Schwarzkohl Chips
Tagliatelle di castagne fatte in casa con ragù di cervo aromatizzato al ginepro, fonduta di pecorino e chips di cavolo nero
Homemade chestnut tagliatelle with deer ragù infused with juniper, pecorino fonduta and black cabbage chips

Ravioli  27.00

Hausgemachte Buchweizen-Ravioli gefüllt mit Bergkäse sautiert in Salbeibutter mit Wirsing und Kartoffeln
Ravioli di grano saraceno fatti in casa ripieni di formaggio di montagna saltati al burro e salvia con verza e patate
Homemade buckwheat ravioli filled with mountain cheese, sauted in sage butter with savoy cabbage and potatoes

Spätzli **B**  27.00

Hausgemachte Spätzli mit Kürbis-Taleggio-Creme, Sforzato Reduktion und Amaretti Crumble
Spätzli fatti in casa con crema di zucca e taleggio, riduzione allo sforzato e crumble di amaretti
Homemade spätzli with pumpkin-taleggio-cream, sforzato reduction and amaretti crumble

Risotto   28.00

Risotto mit Granatapfel, Ziegenkäse-Mousse und gerösteten Haselnüssen
Risotto al melograno con mousse di caprino e nocciole tostate
Risotto with pomegranate, goat cheese mousse and toasted hazelnuts

Hauptspeisen

Vom Wild

Vegetarischer Jägerteller



34.00

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

38.00

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

Tagliata

44.00

Hirsch-Tagliata mit Spinat, geröstetem Selleriepüree und sautierten Pfifferlingen an Sforzato-Wacholder-Reduktion
Tagliata di cervo con spinaci, purea di sedano rapa tostato e finferli saltati, con riduzione di sforzato e ginepro
Deer-tagliata with spinach, roasted celeriac purée and sautéed chanterelles with sforzato and juniper reduction

Entrecôte **B**

54.00

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 **S**

46.00

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 / contorno autunnale / autumn side dish

Wildgarnitur, hausgemachtes Rotkraut, gebratener Kürbis, glasierte Kastanien
Guarnizione alla selvaggina, cavolo rosso fatto in casa, zucca scottata, castagne glassate
Hunter's garnish, homemade red cabbage, roasted pumpkin, glazed chestnuts



Auf Vorbestellung mindestens zwei Personen

Rehrücken **B**

65.00 p. P.

Rehrücken (300g p. P.) am Tisch tranchiert mit Wildrahmsauce, sautierten Steinpilzen und Wildbeilagen
Sella di capriolo (300g p. P.) sporzionato al tavolo con salsa di selvaggina, porcini trifolati e contorno autunnale
Saddle of venison (300g p. P.) carved at the table with creamy game sauce, sautéed porcini 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 Spinat, hausgemachtem Rotkraut und Pommes Frites
Cordon Bleu di vitello con spinaci, cavolo rosso fatto in casa e patatine fritte
Veal Cordon Bleu with spinach, homemade red cabbage and french fries

Paillard **S**

46.00

Kalbs-Paillard mit Spinat, geröstetem Selleriepüree und sautierten Pfifferlingen an Sforzato-Wacholder-Reduktion
Paillard di vitello con spinaci, purea di sedano rapa tostato e finferli saltati, con riduzione di Sforzato e ginepro
Veal paillard with spinach, roasted celeriac purée and sautéed chanterelles with Sforzato and juniper reduction

Vom Schwein

Schnitzel

35.00

Paniertes Schnitzel «Wiener Art» mit Preiselbeeren, Spinat, hausgemachtem Rotkraut und Pommes Frites
Cotoletta di maiale impanata «alla Viennese» con mirtilli rossi, spinaci, cavolo rosso fatto in casa e patatine fritte
Breaded pork schnitzel «Viennes style» with cranberries, spinach, homemade red cabbage and french fries

Dessert

Zabaione **B** 15.00

Zabaione "Berninahauss" am Tisch zubereitet mit Fior di Latte Eis (nur am Abend)
 Zabaione "Berninahauss" preparato al tavolo con gelato al fior di latte (solo alla sera)
 Zabaione "Berninahauss" prepared at the table with fior di latte ice cream (only in the evening)

Vermicelles 15.00

Kastanien-Vermicelles mit Fior di Latte Eis, glasierten Kastanien, Merengue und Rahm
 Vermicelli di castagne con gelato al fior di latte, castagne glassate, meringa e panna montata
 Chestnuts vermicelles with fior di latte ice cream, glazed chestnuts, meringue and whipped cream

Pudding 13.00

Kastanienpudding mit Heidelbeer-Coulis und Mandel-Crumble
 Budino di castagne con coulis di mirtilli e crumble alle mandorle
 Chestnut pudding with blueberry coulis and almond crumble

Tiramisù 14.00

Braulio Tiramisù mit Mascarpone-Creme und Zartbitterschokoladen Tropfen
 Tiramisù al Braulio con crema di mascarpone e gocce al cioccolato fondente
 Braulio tiramisù with mascarpone cream and dark chocolate drops

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

