



# 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!





**PALAZZO SALIS**  
SOGLIO



# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## VORSPEISEN



-  Blattsalat mit gemischten Kernen und Dressing nach Wahl  
Insalata in foglia con semi misti e condimento a scelta  
Leaf salad with seeds mix 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 15.-
-  Herbstsalat Berninahauss mit Apfel, Pfifferlinge, Trauben, Baumnüsse und Hausdressing  
Insalata autunnale Berninahauss con mela, gallinacci, uva, noci e dressing della casa  
Autumn salad Berninahauss with apple, chantarelles, grapes, walnuts and house dressing CHF 18.-
- Zum Herbstsalat Hirschtrockenfleisch dazu (80 Gramm)  
Combinare l'insalata autunnale con carne secca di cervo (80 grammi)  
Additionally to the autumn salad some dried deer meat (80 grams) CHF 8.-
- Berninahauss Bündnerteller mit Essiggurken  
Tagliere grigionese Berninahauss con cetrioli sotto aceto  
Grisons platter Berninahauss with pickles CHF 28.-
- Hirschcarpaccio mit Kräutersalat, geröstete Pinienkerne, Olivenöl Extra Vergine und Fleur de Sel  
Carpaccio di cervo con insalatina di erbetta, pinoli tostati, olio d'oliva extra vergine e Fleur de Sel  
Deer carpaccio with herb salad, roasted pine nuts, olive oil extra vergine and Fleur de Sel CHF 30.-
- Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola  
Sciatt valtelinesi con insalata e bresaola  
Valtellina's Sciatt with salad and bresaola CHF 20.-
-  Kürbisküchlein mit marinierter Trevisano, Kürbiskerne und Sauerrahm  
Tortino alla zucca con trevisana marinata, semi di zucca e panna acida  
Pumpkin cake with marinated trevisano, pumpkin seeds and sour cream CHF 18.-
- Lardo di Colonnata mit gebratener Polenta, Steinpilze und Feigen  
Lardo di Colonnata con polenta arrostita, porcini e fichi  
Lardo di Colonnata with roasted polenta, Porcini and figs CHF 22.-



**BERNINAHAUS**

PONTRESINA

## SUPPEN

	Kastaniensuppe Bergeller Art Zuppa di castagne alla bregagliotta Chestnut soup Bergeller Style	CHF 12.-
	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen Zuppa di zucca con olio di semi di zucca e semi di zucca tostati Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and toasted pumpkin seeds	CHF 11.-
	Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo grigionese Grisons barley's soup	CHF 13.-
	Bouillon mit Flädli oder Ei Bouillon con Flädli o uovo Bouillon with Flädli or egg	CHF 9.-

## FLAMMKUCHEN

	Flammkuchen Klassik mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck Flammkuchen classica con panna acida, cipolle e pancetta Flammkuchen classic with sour cream, onions and bacon	CHF 19.-
	Flammkuchen Val Roseg mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Steinpilzen und Hirschtrockenfleisch Flammkuchen Val Roseg con pomodori, mozzarella, rucola, porcini e carne secca di cervo Flammkuchen Val Roseg with tomatoes, mozzarella, rocket, porcini and dried deer meat	CHF 25.-

## RÖSTI

	Rösti Klassik mit Speck, Engadiner Bergkäse und Spiegelei Rösti classico con pancetta, formaggio di montagna engadinese e uovo al tegamino Rösti with bacon, Engadine mountain cheese and fried egg	CHF 24.-
--	---	----------



# BERNINAHAUS

PONTRESINA



## RISOTTO

- Safran Risotto mit Steinpilzen  
 Risotto allo zafferano con funghi porcini  
Saffron risotto with porcini mushrooms CHF 26.-
- Risotto mit Heidelbeeren und Mascarpone  
 Risotto ai mirtilli e mascarpone  
Risotto with blueberries and mascarpone CHF 24.-

## GNOCCHI

- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kürbiscrème, Sauerrahm und Amaretti Crumble  
Gnocchi di patate fatti in casa con crema di zucca, panna acida e crumble di amaretti  
Homemade potato gnocchi with pumpkin cream, sour cream and Amaretti crumble CHF 24.-

## PASTA

- Hausgemachte Tagliatelle mit Wildrahmgeschnetzeltes  
Tagliatelle fatte in casa con sminuzzato di selvaggina alla crema  
Homemade tagliatelle with venison emince CHF 28.-
- Wildravioli in Butter mit Raselli Bio Kräuter geschwenkt, Casera und Wild Jus  
Ravioli di selvaggina al burro e erbette Raselli Bio con Casera e jus di selvaggina  
Venison ravioli sautéed in butter and Raselli Bio Herbs with Casera and wild jus CHF 26.-
- Puschlaver Spaghetti an Bolognesesauce  
Spaghetti di Poschiavo alla bolognese  
Poschiavo's spaghetti with bolognese sauce CHF 20.-
- Puschlaver Spaghetti an Tomatensauce  
 Spaghetti di Poschiavo al pomodoro  
Poschiavo's spaghetti with tomato sauce CHF 17.-
- Pizzoccheri Veltliner Art  
 Pizzoccheri valtelinesi  
Valtellina's Pizzoccheri CHF 24.-

## CAPUNS

- Capuns mit Bresaola Streifen Engadiner Art  
Capuns con strisce di Bresaola all'engadinese  
Capuns with Bresaola strips Engadine style CHF 26.-
- Vegetarische Capuns Berninahauss  
 Capuns vegetariani Berninahauss  
Vegetarian Capuns Berninahauss CHF 24.-





# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## HAUPTSPEISEN

Kalbsleber an Balsamico Jus mit Gemüse und Rösti  
Fegato di vitello con salsa al balsamico, verdure e rösti  
Veal liver with balsamic jus, vegetables and rösti

CHF 36.-

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 38.-

### Wir sind wild auf Wild

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

Vegetarischer Jägerteller mit Pilzrahmsauce und Wild Beilage\*  
Piatto vegetariano del cacciatore con salsa ai funghi e contorno autunnale\*  
Vegetarian Hunter dish with mushroom's cream and autumn side dish\*

CHF 30.-

Hirschpfeffer mit Wild Beilage\*  
Salmi di cervo con contorno autunnale\*  
Deer salmi with autumn side dish\*

CHF 36.-

Hirschbratwurst mit Wildrahmsauce und Wild Beilage\*  
Bratwurst di cervo con salsa alla crema e contorno autunnale\*  
Deer Bratwurst with venison cream sauce and autumn side dish\*

CHF 32.-

Gams Entrecôte mit sautierten Steinpilze und Wild Beilage\*  
Entrecôte di camoscio con porcini trifolati e contorno autunnale\*  
Chamois entrecote with sautéed porcini and autumn side dish\*

CHF 45.-

Rehmedaillon mit Wildrahmsauce und Wild Beilage\*  
Medaglioni di Capriolo con salsa di selvaggina e contorno autunnale\*  
Roe deer escalope with cream and autumn side dish\*

CHF 43.-

Dreierlei vom Wild (Hirsch, Reh, Wildschwein) an Wildrahmsauce und Wild Beilage\*  
Trilogia di selvaggina (cervo, capriolo, cinghiale) con salsa di selvaggina e contorno autunnale\*  
Venison trilogy (deer, roe deer, boar) with cream sauce and autumn side dish\*

CHF 40.-

\* **Wild Beilage:** Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Glasierte Kastanien, Wild Garnitur

\* **contorno autunnale.** spätzli, cavolo rosso, cavoletti di bruxelles, marron glasse, guarnizione del cacciatore

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

Auf Vorbestellung min 2 Personen

Rehrücken reichlich garniert  
Sella di capriolo riccamente guarnita  
Saddle of roe deer richly bound





CHF 55.- p.p.



**BERNINAHAUS**

PONTRESINA

## FONDUE

-  Käsefondue Greyerzer Art “Moité-Moité”  
Fonduta di formaggio alla Gruyère “Moité-Moité”  
Cheese fondue Gruyère style “Moité-Moité” CHF 28.-
-  Käsefondue Walliser Art mit Tomaten  
Fonduta di formaggio alla vallesana con pomodori  
Cheese fondue Vallisian style with tomatoes CHF 30.-
-  Käsefondue Engadiner Art mit Waldpilzen  
Fonduta di formaggio all’engadinese con funghi  
Cheese fondue Engadine style with mushrooms CHF 32.-
-  Käsefondue Teufels Art mit Chili  
Fonduta di formaggio alla diavola con peperoncino  
Deviled cheese fondue with chili CHF 30.-







# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## BERNINAHAUS KINDER MENÜ

-  **ABC Suppe** Gemüsebouillon mit Buchstabenpasta  
Brodo di verdure con pastina  
Vegetables bouillon with pasta CHF 5.-
-  **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 11.-
- Pluto Wienerli** mit einer Beilage nach Wahl  
con un contorno a scelta  
with one side dish of your choice CHF 9.-
- Chicken Nuggets** mit einer Beilage nach Wahl  
con un contorno a scelta  
with one side dish of your choice CHF 11.-
-  **Portion Pommes Frites** / Porzione di patatine fritte / French fries's portion CHF 8.-

**Beilagen:** Pommes Frites, Bratkartoffeln, Teigwaren, Risotto, Gemüse  
Contorni: Patatine fritte, patate al forno, pasta, risotto, verdure  
Side Dishes: Potato chips, baked potatoes, pasta, risotto, vegetables





# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## DESSERT

Tiramisu Klassik Berninahaus	
Tiramisu classico Berninahaus	CHF 12.-
Tiramisu classic Berninahaus	
Herbsttraum: Vanilleeis mit Kürbiskernöl und karamellisierte Kürbiskerne	
Sogno autunnale: gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca e semi di zucca caramellati	CHF 10.-
Autumn dream: vanilla ice cream with pumpkin seeds oil and caramelized pumpkin seeds	
Jäger Fantasie: Kastanien-Merengue-Eis, karamellisierte Kastanien, Merengue, Kastaniencreme, Rahm	
Fantasia del cacciatore: gelato di castagna-meringa, castagne glassate, meringhe, crema di castagne e panna montata	CHF 14.-
Hunter's fantasy: chestnut-meringue ice cream, glazed chestnuts, meringue, chestnut cream and whipped cream	
Gratinierte Feigen Cico's Art mit Traubensorbet	
Fichi gratinati alla Cico con sorbetto all'uva	CHF 14.-
Gratinated figs Cico'Style with grape sorbet	