



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 26.03.2021 bis 01.11.2021



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.-
	Rote Beete Tatar auf Apfelcarpaccio mit Meerrettich und Baumnüsse Tartare di barbabietole su carpaccio di mela con rafano e noci Beetroot tartare on apple carpaccio with horseradish and walnuts		CHF 18.-
	Berninahauss Bündnerteller mit Essiggurken Tagliere grigionese Berninahauss con cetrioli sotto aceto Grisons platter Berninahauss with pickles		CHF 28.-
	Rindstatar Cico's Art Tartare di manzo alla Cico Beef tartare Cico's style	70 gr 130gr	CHF 23.- CHF 30.-
	Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola Sciatt valtelinesi con insalata e bresaola Valtellina's Sciatt with salad and bresaola		CHF 18.-
	Kürbisküchlein mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüsslisalat Tortino alla zucca con formaggio di capra caramellato e insalata songino Pumpkin cake with caramellized goat cheese and field salad		CHF 16.-




BERNINAHAUS

PONTRESINA

SUPPEN

	Kastaniensuppe Bergeller Art Zuppa di castagne alla bregagliotta Chestnut soup Bergeller Style	CHF 13.-
	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 Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Flammkuchen Margherita con mozzarella e salsa al pomodoro Flammkuchen Margherita with mozzarella and tomato sauce	CHF 17.-

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 28.-


GNOCCHI

-  Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce
Gnocchi di patate fatti in casa su salsa gorgonzola
Homemade potatoes gnocchi on gorgonzola sauce CHF 24.-

PASTA

-  Ravioli Berninahauss mit Salbeibutter
Ravioli Berninahauss con burro e salvia
Ravioli Berninahauss with sage butter CHF 24.-

-  Puschlaver Spaghetti an Aglio, Olio e Peperoncino
Spaghetti di Poschiavo aglio, olio e peperoncino
Poschiavo's spaghetti with aglio, olio e peperoncino CHF 17.-

-  Puschlaver Spaghetti an Tomatensauce
Spaghetti di Poschiavo al pomodoro
Poschiavo's spaghetti with tomato sauce CHF 17.-

- Puschlaver Spaghetti an Bolognesesauce
Spaghetti di Poschiavo alla bolognese
Poschiavo's spaghetti with bolognese sauce CHF 19.-

-  Hausgemachte Pizzoccheri Veltliner Art
Pizzoccheri valtellinesi fatti in casa
Homemade 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 24.-

- Vegetarische Capuns Berninahauss
Capuns vegetariani Berninahauss
Vegetarian Capuns Berninahauss CHF 24.-



BERNINAHAUS

PONTRESINA

HAUPTSPEISEN

Kalbsleber an Balsamico Jus mit Gemüse und Beilage nach Wahl Fegato di vitello con salsa al balsamico, verdure e contorno a scelta Veal liver with balsamic jus, vegetables and side dish of your choice	CHF 36.-
Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse und Beilage nach Wahl Cordon Bleu di vitello con verdure e contorno a scelta Veal Cordon Bleu with vegetables and side dish of your choice	CHF 38.-
Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Gemüse und Beilage nach Wahl Cotoletta di maiale impanata con verdure e contorno a scelta Breaded pork schnitzel with vegetables and side dish of your choice	CHF 30.-
Zweierlei von der Hirschwurst «Hausrezept» mit Gemüse und Beilage nach Wahl Duo di salsiccia di cervo «ricetta della casa» con verdure e contorno a scelta Duo of deer sausage «house recipe» with vegetables and side dish of your choice	CHF 34.-
Rindsstroganoff «Cico's Art» mit Beilage nach Wahl Stroganoff di manzo alla Cico con contorno a scelta Beef stroganoff Cico's style with side dish of your choice	CHF 38.-
Rindsentrecôte «Café de Paris» mit Gemüse und Beilage nach Wahl Entrecôte di manzo «Café de Paris» con verdure e contorno a scelta Beef entrecôte «Café de Paris» with vegetables and side dish of your choice	CHF 43.-
Siedfleisch mit seinem Gemüse und Salsa Verde Bollito di manzo con le sue verdure e salsa verde Boiled beef with its vegetables and salsa verde	CHF 32.-

Beilagen nach Wahl





Pommes-frites, Bratkartoffeln, Rösti, Risotto, Tagliatelle
Patatine fritte, patate arrosto, Rösti, risotto, tagliatelle
French fries, roasted potatoes, Rösti, risotto, tagliatelle



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 Steinpilzen
Fonduta di formaggio all’engadinese con funghi porcini
Cheese fondue Engadine style with porcini mushrooms CHF 32.-
-  Käsefondue Teufels Art mit Chili
Fonduta di formaggio alla diavola con peperoncino
Deviled cheese fondue with chili CHF 30.-
- Fondue Chinoise à discrétion (nur auf Vorbestellung / mind. 2 Personen)
Fonduta Chinoise à discrétion (solo su prenotazione / min. 2 persone) CHF 52.-
Fondue Chinoise à discrétion (only on request / min 2 person)





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 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

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	Svizzera	Switzerland
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian			