

Kalte Vorspeisen

Sciatt

CHF 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

CHF 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 / CHF 24.00

140g / CHF 34.00

Rindstatar mit getoasterem Puschlaver Anisbrot und herbstlicher Garnitur
Tatara di manzo con pane all'anice di Poschiavo tostato e guarnizione autunnale
Beef tatar with toasted anise bread from Poschiavo and autumnal garnish

Ziegenkäse

CHF 18.00

Karamellisierte Ziegenkäse auf Kürbiscarpaccio mit mariniertem Nüsslisalat, Feigen und Pistazien
Formaggio di capra caramellato su carpaccio di zucca con songino marinato, fichi e pistacchi
Caramelized goat cheese on pumpkin carpaccio with marinated corn salad, figs and pistachios



Salate

Blattsalat

CHF 11.00

Verschiedene Blattsalate mit gewürztem Blätterteig-Grissino und Dressing nach Wahl
Insalata verde in foglie con grissino alla pasta sfoglia aromatizzato e condimento a scelta
Leaf salad with aromatized puff pastry grissino and dressing of choice

V



Gemischter Salat

CHF 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

V



Suppen

Kürbissuppe

CHF 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

V



Kastaniensuppe

CHF 14.00

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



Warme Vorspeisen

Pizzoccheri

CHF 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



Engadiner Capuns (20 Minuten)

CHF 28.00

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)

CHF 28.00

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



Tagliatelle

CHF 28.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferling-Steinpilz-Morchel Ragout
Tagliatelle fatte in casa con ragù di finferli, porcini e spugnole
Homemade tagliatelle with chanterelle-porcini-morel ragout



Käsespätzli

CHF 24.00

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



Eine Hausrarity

Murmeli

CHF 28.00

Raviolotti gefüllt mit Murmeltier-Brasato, Wild Jus und Caserakäse
Raviolotti ripieni con brasato di marmotta, salsa di selvaggina e formaggio Casera
Raviolotti stuffed with braised marmot, game sauce and Casera cheese

Hauptspeisen

Vom Wild

Vegetarischer Jägerteller

CHF 32.00

Hausgemachte Spätzli mit Pfifferling-Steinpilz-Morchel Ragout und Wildbeilage
Spätzli fatti in casa con ragù di finferli, porcini e spugnole e contorno autunnale
Homemade Spätzli with chanterelle-porcini-morel ragout and autumn side dish



Pfeffer

CHF 36.00

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

Entrecôte

CHF 46.00

Gams Entrecôte mit sautierten Steinpilzen, hausgemachte 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

CHF 43.00

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

CHF 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

Vom Kalb

Cordon Bleu

CHF 40.00

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

Leber

CHF 36.00

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

Vom Rind

Rindspiess

CHF 40.00

Engadiner Angus Rindspiess (220g) mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln
Spiedino di manzo Angus Engadinese (220g) con burro alle erbe, verdure e patate arrosto
Engadine Angus beef skewer (220g) with herb butter, vegetable and roasted potatoes

Vom Käse

Fondue

CHF 32.00 p. P.

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



Dessert

Zabaione

CHF 14.00

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

CHF 14.00

Doppelrahm-Meringue-Eis, karamellisierte Kastanien, Merengue, Kastaniencreme, Rahm
Gelato alla panna doppia e meringa, castagne glassate, meringhe, crema di castagne e panna montata
Double cream meringue-ice cream, glazed chestnuts, meringue, chestnut cream and whipped cream

Panna Cotta

CHF 14.00

Arven Panna Cotta mit frischen Waldbeeren, Waldbeercoulis, Blütenpollen und Mandelchip
Panna cotta al pino cembro con frutti di bosco freschi, coulis ai frutti di bosco, polline d'api e chip di mandorle
Swiss stone pine panna cotta with fresh wild berries, wild berry coulis, bee pollen and almond chip

Kuchen



CHF 7.00

Kuchen des Tages
Torta del giorno
Cake of the day

Rahm / panna montana / whipped cream

CHF 2.00

BERNINAHAUS KINDER MENÜ

	Bugs Bunny Salat	Blattsalat mit Hausdressing Insalata verde con condimento della casa Green salad with house dressing	7.-
	Fischstäbli	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	13.-
	Chicken Nuggets	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	14.-
	Heidi Spaghetti	mit Tomatensauce con salsa al pomodoro with tomatoe sauce	9.-
	Peter Spaghetti	mit Bolognesesauce alla bolognese with Bolognese sauce	11.-
	Pommes Frites	Porzione di patatine fritte / French fries portion	8.- / 13.-

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

Räuberteller per i bambini – piatto vuoto e posate

Räuberteller for children – empty plate and cutlery

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
Gitzi / capretto / goat kid	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Geflügel / pollame / poultry:	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Wurstware / salumi / sausages:	Schweiz/Italien	Svizzera/Italia	Switzerland/Italy
Forelle / trota / trout	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Lachs	Irland/Schottland	Irlanda/ Scozia	Ireland/Scotland
Garnelen	Vietnam	Vietnam	Vietnam
Seelachs / merluzzo / codfish	Ochotskisches Meer	Mare di Okhotsk	Sea of Okhotsk
	Schweiz	Svizzera	Switzerland
Wild / selvaggina / venison	Österreich	Austria	Austria
	Deutschland	Germania	Germany
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian			
Vegan auf Anfrage/vegano su richiesta/vegan on request	V		