

## Salate

### Blattsalat

CHF 11.00

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



### 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



## 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



### Kastaniensuppe

CHF 14.00

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



## Spaghetti

### Spaghetti Napoli

CHF 19.00

Spaghetti «De Cecco» mit hausgemachter Tomatensauce  
Spaghetti «De Cecco» con salsa al pomodoro fatta in casa  
Spaghetti «De Cecco» with homemade tomato sauce



### Spaghetti Bolognese

CHF 22.00

Spaghetti «De Cecco» mit Bolognese vom Rind der Alp Stretta  
Spaghetti «De Cecco» con bolognese di manzo dell'Alpe Stretta  
Spaghetti «De Cecco» with beef bolognese from the Alp Stretta

## Klassiker

### «Berninahaus» 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

### 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 di Madulain  
Capuns with BIO lamb salsiz from the stalla Lenz in Madulain

### Vegetarischer Capuns (20 Minuten)

CHF 28.00

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



### 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