



BERNINAHAUS

PONTRESINA



Allegra

Im Gasthaus und Hotel Berninahaus

*

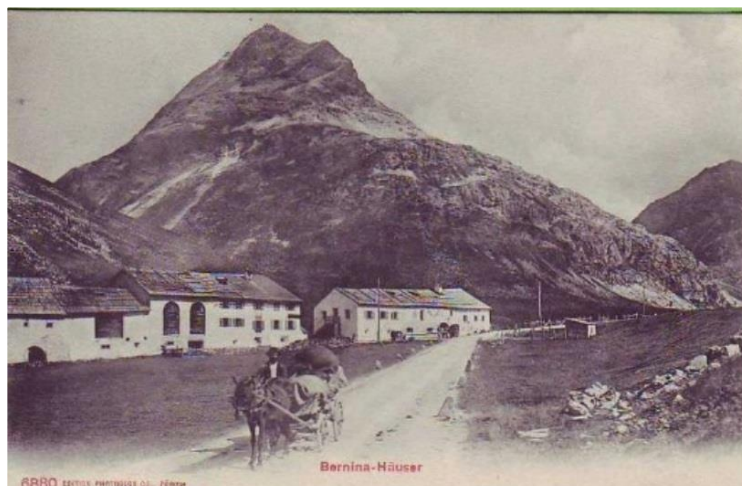
Tritt ein und lass dich bei uns g'mütlich nieder,
Entspanne deine müden Glieder, bei gutem Essen und erlesenem Wein,
dann werden wir alle zufrieden sein!

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 31.10.2021



PALAZZO SALIS

SOGLIO



BERNINAHAUS

PONTRESINA


WIR SIND WILD AUF WILD

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

KALTE VORSPEISEN

Hirschmostbröckli Carpaccio mit Rucola und Parmesanspäne
Carpaccio di Mostbröckli di cervo con rucola e scaglie di parmigiano CHF 23.-
Deer Mostbröckli Carpaccio with rocket and parmesan shavings

Geronimi's Rehfilet-Pfifferling-Terrine im Rohschinken Mantel mit Cumberlandsauce und Toast
Terrina di filetto di capriolo e finferli "Geronimi" avvolta nel prosciutto crudo, salsa cumberland e toast CHF 24.-
Geronimi's venison fillet-chanterelles-terrine in raw ham batter with cumberland sauce and toast

Herbstsalat mit Waldbeeren, Trauben, Apfel, gemischten Kernen und Hausdressing
Insalata autunnale con frutti di bosco, uva, mela, semi misti e condimento della casa CHF 18.-
Autumn salad with wild berries, grapes, apple, mixed seeds and house dressing 

WARME VORSPEISEN

Wild Capuns nach Art des Chefs mit Hirschmostbröckli
Capuns di selvaggina dello chef con Mostbröckli di cervo CHF 26.-
Venison Capuns chef's style with deer Mostbröckli

«Berninahauss» hausgemachte Tagliatelle Jäger Art
Tagliatelle fatte in casa "Berninahauss" alla cacciatore CHF 26.-
"Berninahauss" homemade tagliatelle hunter style

AUF VORBESTELLUNG (MIND. 2 PERSONEN)


Rehrücken reichlich garniert
Sella di capriolo riccamente guarnita CHF 56.- p.p.
Saddle of venison richly garnished



BERNINAHAUS

PONTRESINA

HAUPTSPEISEN

Vegetarischer Jägerteller mit Pilzrahmsauce und Wildbeilage* Piatto vegetariano del cacciatore con salsa ai funghi e contorno autunnale* Vegetarian hunter dish with mushroom cream and autumn side dish*		CHF 30.-
Hirschpfeffer mit Wildbeilage* Salmi di cervo con contorno autunnale* Deer salmi with autumn side dish*		CHF 36.-
Gams Entrecôte mit sautierten Steinpilzen und Wildbeilage* Entrecôte di camoscio con porcini trifolati e contorno autunnale* Chamois entrecote with sautéed porcini and autumn side dish*		CHF 46.-
Rehmedaillon mit Wildrahmsauce und Wildbeilage* Medaglioni di Capriolo con salsa di selvaggina e contorno autunnale* Venison medallions with cream and autumn side dish*		CHF 43.-

EINE HAUS SPEZIALITÄT

Murmelpfeffer nach altem Rezept mit Wildbeilage* Salmi di marmotta secondo un'antica ricetta con contorni di selvaggina * Marmot salmi according to traditional recipe with autumn side dish*		CHF 38.-
---	--	----------

* **Wildbeilage:** Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Glasierte Kastanien, Wildgarnitur

* **contorno autunnale.** spätzli, cavolo rosso, cavoletti di bruxelles, castagne glassate, guarnizione del cacciatore



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





BERNINAHAUS

PONTRESINA

KALTE VORSPEISEN

Blattsalat mit Grissino von gemischten Kernen und Dressing nach Wahl Insalata in foglia con grissino ai semi misti e condimento a scelta Leaf salad with mixed seed grissino 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 14.-
Berninahaus Bündnerteller mit Essiggurken und Birnenbrot Tagliere grigionese Berninahaus con cetrioli sotto aceto e pane alle pere Grisons platter Berninahaus with pickles and pear bread		CHF 28.-
Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola Sciatt valtellinesi con insalata e bresaola Valtellina's Sciatt with salad and bresaola		CHF 18.-
Rindstatar Cico's Art Tartare di manzo alla Cico Beef tartare Cico's style	70 gr 140gr	CHF 24.- CHF 34.-
Tatar von der geräucherten Forelle aus Poschiavo auf marinierten Kürbis Carpaccio und Rote Beete Pesto Tartare di trota affumicata di Poschiavo su carpaccio di zucca marinata e pesto di rapa rossa Smoked trout tartare from Poschiavo on marinated pumpkin carpaccio and beetroot pesto		CHF 22.-

SUPPE





Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo grigionese Grisons barley soup		CHF 14.-
Kastaniensuppe Bergeller Art Zuppa di castagne alla bregagliotta Chestnut soup Bergeller Style		CHF 13.-
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 12.-



BERNINAHAUS

PONTRESINA


WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Pizzoccheri Veltliner Art Pizzoccheri valtellinesi fatti in casa Homemade Valtellina's Pizzoccheri		CHF 24.-
Vegetarische Capuns Berninahaus Capuns vegetariani Berninahaus Vegetarian Capuns Berninahaus		CHF 26.-
Kürbis Agnolotti mit Sauerrahm und Kürbiswürfel Agnolotti di zucca con panna acida e cubetti di zucca Pumpkin agnolotti with sour cream and pumpkin cubes		CHF 24.-
Risotto Carnaroli mit Safran und Steinpilze Risotto Carnaroli allo zafferano e funghi porcini Risotto Carnaroli with saffron and porcini mushrooms		CHF 28.-

HAUPTSPEISEN

Rindsspiess "Berninahaus" mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln Spiedino di manzo "Berninahaus" con burro alle erbe, verdure e patate arrosto "Berninahaus" beef skewer with herb butter, vegetables and roasted potatoes		CHF 38.-
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 42.-

AUF VORBESTELLUNG (MIND. 2 PERSONEN)

Käsefondue Greyerzer Art "Moité-Moité" mit Gschwelti und Brot (300 g p. P.) Fonduta di formaggio alla Gruyère "Moité-Moité" con patate e pane (300 g p. P.) Cheese fondue Gruyère style "Moité-Moité" with potatoes and bread (300 g p. P.)		CHF 28.- p. P.
---	---	----------------



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 13.-
Pluto Wienerli mit einer Beilage nach Wahl con un contorno a scelta with one side dish of your choice		CHF 11.-
Chicken Nuggets mit einer Beilage nach Wahl con un contorno a scelta with one side dish of your choice		CHF 13.-
Portion Pommes Frites / Porzione di patatine fritte / French fries portion		CHF 8.- CHF 13.-

Beilagen: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Teigwaren, Gemüse

Contorni: Patatine fritte, patate al forno, pasta, verdure

Side Dishes: Potato chips, baked potatoes, pasta, 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			