



# BERNINAHAUS

PONTRESINA



## *Allegra*

Im Gasthaus und Hotel Berninahaus

\*

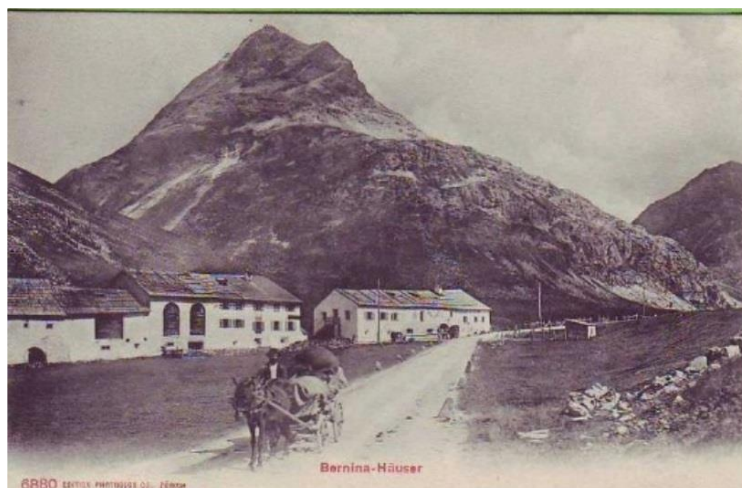
Tritt ein und lass dich bei uns g`mütlich nieder,  
Entspanne deine müden Glieder, bei gutem Essen und erlesenem Wein,  
dann werden wir alle zufrieden sein!

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 01.04.2022 bis 31.10.2022



**PALAZZO SALIS**

SOGLIO



# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## SOLANGE ES HAT

### **BIO Lammsalsiz von der Stalla Lenz aus Madulain**

Salsiz d'agnello BIO della Stalla Lenz di Madulain  
BIO lamb salsiz from Stalla Lenz in Madulain

CHF 16.-

### **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.-

## AUF VORBESTELLUNG (MIND. 2 PERSONEN)

### **Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Blattspinat und Salzkartoffeln**

Branzino in crosta di sale con spinaci e patate  
Sea bass in salt crust with spinach and potatoes

CHF 48.-  
*p. P.*

### **Fondue Chinoise «Berninahauss» (300g p. P.)**

CHF 56.-  
*p. P.*

### **Supplement Fleisch (100g)**

Supplemento di carne (100g)  
Meat's supplement (100g)

CHF 26.-



# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## BERNINAHAUS KLASSIKER

### Kalte Vorspeisen

#### Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola

Sciatt valtelinesi 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

CHF 24.-

140gr

CHF 34.-

#### Berninahauss Bündnerteller mit Essiggurken und Birnenbrot

Tagliere grigionese Berninahauss con cetrioli sotto aceto e pane alle pere  
Grisons platter Berninahauss with pickles and pear bread

CHF 28.-

### Suppe

#### Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese  
Grisons barley soup

CHF 14.-

### Warme Vorspeisen

#### Hausgemachte Pizzoccheri Veltliner Art

Pizzoccheri valtelinesi fatti in casa  
Homemade Valtellina's Pizzoccheri

CHF 24.-

#### Capuns mit Bresaola Streifen Engadiner Art (20 Minuten)

Capuns con strisce di Bresaola all'engadinese (20 minuti)  
Capuns with Bresaola strips Engadine style (20 minutes)

CHF 26.-

#### Vegetarische Capuns Berninahauss (20 Minuten)

Capuns vegetariani Berninahauss (20 minuti)  
Vegetarian Capuns Berninahauss (20 minutes)

CHF 26.-

### 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 42.-

#### 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 32.-



# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## KALTE VORSPEISEN

-  **Blattsalat mit Grissino von gemischten Kernen und Dressing nach Wahl**  
Insalata verde in foglia con grissino ai semi misti e condimento a scelta  
V Leaf salad with mixed seeds grissino and dressing of choice CHF 12.-
-  **Gemischter Salat mit Croûtons und Dressing nach Wahl**  
Insalata mista con crostini e condimento a scelta  
V Mixed salad with croûtons and dressing of choice CHF 14.-
-  **Variation von Roter und Gelber Bete mit Engadiner Füm und Pane Carasau**  
Variazione di rapa rossa e gialla con formaggio Engadiner Füm e pane carasau  
V Variation of red and yellow beet with Engadiner Füm cheese and pane carasau CHF 18.-
-  **Radicchiosalat Involtino im Tempurateig gefüllt mit Bergeller Ricotta und Nüssen auf Tomatenchutney**  
Involtino di radicchio in tempura ripieno di ricotta della Val Bregaglia e noci con chutney al pomodoro  
Radicchio roll in tempura batter filled with Bregaglia's ricotta and nuts on tomato chutney CHF 16.-
- Blätterteig gefüllt mit Lachs, Spinat und Mozzarella auf einem Duo aus Rotkohlpüree**  
Pasta sfoglia ripiena con salmone, spinaci e mozzarella su duo di salsa al cavolo rosso  
Puff pastry filled with salmon, spinach and mozzarella on a duo of red cabbage sauce CHF 22.-

## SUPPEN




-  **Kastaniensuppe Bergeller Art**  
Zuppa di castagne alla bregagliotta  
Chestnut soup Bregaglia's style CHF 13.-
-  **Minestrone della Nonna**  
V CHF 12.-



# BERNINAHAUS

## PONTRESINA

### WARME VORSPEISEN

-  **Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Artischockenherzen, Rucola, getrockneten Tomaten und Pecorino Sardo**  
Gnocchi di patate fatti in casa con cuori di carciofo, rucola, pomodori secchi e Pecorino sardo  
Homemade potato gnocchi with artichoke hearts, rocket, sun-dried tomatoes and Pecorino sardo CHF 24.-
-  **Safran Risotto mit Steinpilzen**  
Risotto allo zafferano con funghi porcini  
V Saffron risotto with porcini mushrooms CHF 28.-
-  **Ravioloni mit Asiago DOP und Radicchio Rosso di Treviso IGP mit Butter, Zitronenthymian und Parmesan**  
Ravioloni con formaggio Asiago DOP e radicchio rosso di Treviso IGP al burro e timo limone e parmigiano  
Ravioloni with Asiago DOP cheese and radicchio rosso di Treviso IGP with butter, lemon thyme and parmesan CHF 24.-
- Hausgemachte Tagliatelle an Jungrindsragout vom Heutal**  
Tagliatelle fatte in casa con ragù di manzo di Heutal  
Homemade tagliatelle with beef ragout from Heutal CHF 28.-

### HAUPTSPEISEN

- Engadiner Angus Beef Fiorentina (400 gr) vom Grill aromatisiert mit Pesteda, Gemüse und Beilage nach Wahl**  
Fiorentina di Angus engadinese (400 gr) alla griglia aromatizzata con pesteda, verdure e contorno a scelta  
Engadine Angus Beef Fiorentina (400 gr) from the grill flavored with pesteda, vegetables and a side dish of your choice CHF 52.-
- BIO Lammgigot Steak von der Stalla Lenz aus Madulain an grüner Pfeffersauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl**  
Steak di coscia d'agnello BIO della Stalla Lenz di Madulain con salsa al pepe verde, verdure e contorno a scelta  
BIO lamb gigot steak from Stalla Lenz in Madulain with green pepper sauce, vegetables and side dish of your choice CHF 40.-
- Kräuterschweinskotelett nach Art des Chefs mit Gemüse und Beilage nach Wahl**  
Cotoletta di maiale alle erbe con verdure e contorno a scelta  
Herbed pork chops chef's style with vegetables and a side dish of your choice CHF 38.-

#### Beilagen nach Wahl





- Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti, Risotto, Tagliatelle, Kartoffelgratin**  
Patatine fritte, patate arrosto, Rösti, risotto, tagliatelle, gratin di patate  
French fries, roasted potatoes, Rösti, risotto, tagliatelle, potato gratin



# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## FONDUE

-  **Käsefondue Greyerzer Art “Moité-Moité” mit Gschwelti und Brot (300g)**  
Fonduta di formaggio alla Gruyère “Moité-Moité” con patate e pane (300g) CHF 28.-  
Cheese fondue Gruyère style “Moité-Moité” with potatoes and bread (300g)
-  **Käsefondue Walliser Art mit Tomaten, Gschwelti und Brot (300g)**  
Fonduta di formaggio alla vallesana con pomodori, patate e pane (300g) CHF 30.-  
Cheese fondue Vallisian style with tomatoes, potatoes and bread (300g)
-  **Käsefondue Engadiner Art mit Steinpilzen, Gschwelti und Brot (300g)**  
Fonduta di formaggio all’engadinese con funghi porcini, patate e pane (300g) CHF 32.-  
Cheese fondue Engadine style with porcini mushrooms, potatoes and bread (300g)
-  **Käsefondue Teufels Art mit Chili, Gschwelti und Brot (300g)**  
Fonduta di formaggio alla diavola con peperoncino, patate e pane (300g) CHF 30.-  
Deviled cheese fondue with chili, potatoes and bread (300g)









# BERNINAHAUS

PONTRESINA

## BERNINAHAUS KINDER MENÜ

 <b>Bugs Bunny Salat</b>	<b>Gemischter Salat mit Hausdressing</b> Insalata mista con condimento della casa Mixed salad with house dressing	CHF 6.-
 <b>Heidi Spaghetti</b>	<b>Spaghetti di Poschiavo mit Tomatensauce</b> Spaghetti di Poschiavo con salsa al pomodoro Poschiavo's spaghetti with tomato sauce	CHF 9.-
<b>Fischstäbli</b>	<b>mit einer Beilage nach Wahl</b> con un contorno a scelta with one side dish of your choice	CHF 13.-
<b>Pluto Wienerli</b>	<b>mit einer Beilage nach Wahl</b> con un contorno a scelta with one side dish of your choice	CHF 11.-
<b>Chicken Nuggets</b>	<b>mit einer Beilage nach Wahl</b> con un contorno a scelta with one side dish of your choice	CHF 13.-
 <b>Pommes Frites</b>	Porzione di patatine fritte / French fries portion	CHF 8.-
<b>Beilagen:</b> Contorni: Side dishes:	<b>Pommes Frites, Bratkartoffeln, Teigwaren, Gemüse</b> Patatine fritte, patate al forno, pasta, verdure 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
Lamm / agnello / lamb	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
Lachs	Norwegen	Norvegia	Norway
Wolfsbarsch / branzino / sea bass	Frankreich	Francia	France
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian			
Vegan auf Anfrag / vegano du richiesta / vegan on request	V		