



BERNINAHAUS

PONTRESINA

VORSPEISEN

	Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und Dressing nach Wahl Insalata in foglia con semi di girasole e condimento a scelta Leaf salad with sunflower seeds and dressing of choice		CHF 12.-
	Gemischter Salat mit Kräuter Croûtons und Dressing nach Wahl Insalata mista con crostini alle erbe e condimento a scelta Mixed salad with herbs croûtons and dressing of choice		CHF 15.-
	Rote Beete Tatar auf Apfelporcaccio mit Meerrettichschaum und Walnuscrumble Tartare di rapa rossa su carpaccio di mela con spuma di rafano e crumble di noci Red cabbage tartare on apple carpaccio with horseradish foam and walnut crumble		CHF 18.-
	Geschmorter Chicorée mit karamellisiertem Ziegenkäse, Dörrtomaten und Zitrusfrüchte-Weisser Balsamico-Creme Chicorée brasata con formaggio di capra caramellato, pomodorini essiccati e glassa bianca al balsamico aromatizzata al limone Brazed chicorée with caramellized goat cheese, dried tomatoes and white balsamic -lemon - cream		CHF 18.-
	Fitnessteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter Insalatona con petto di pollo e burro alle erbe Fitnessplatter with chicken breast and herbs butter		CHF 22.-
	Berninahaus Bündnerteller mit Essiggurken Tagliere grigionese Berninahaus con cetriolini sotto aceto Grisons platter Berninahaus with pickles	Teller Platte	CHF 24.- CHF 32.-
	Rindstatar Cico's Art Tartare di manzo alla Cico Beef tartare Cico's style	70 gr 130gr	CHF 25.- CHF 32.-
	Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola Sciatt valtellinesi con insalata e bresaola Valtellina's Sciatt with salad and bresaola		CHF 18.-




BERNINAHAUS

PONTRESINA

SUPPEN

-  Kastaniensuppe nach Bergeller Art
Zuppa di castagne alla bregagliotta
Chestnuts soup Bergell style CHF 13.-
-  Zwiebelsuppe Berninahauss
Zuppa di cipolle Berninahauss
Onion soup Berninahauss CHF 11.-
- 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 tomatoes sauce CHF 17.-

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.-

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.-
-  Rösti mit gebratenem Gemüse
Rösti con verdura saltata
Rösti with sauted vegetables CHF 23.-



BERNINAHAUS

PONTRESINA

RISOTTO

	Safran Risotto mit Steinpilzen		
	Risotto allo zafferano con funghi porcini		CHF 28.-
	Saffron risotto with porcini mushrooms		

GNOCCHI

	Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce		
	Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola		CHF 24.-
	Homemade potatoes gnocchi with gorgonzola sauce		

PASTA

	Hausgemachte Tagliatelle an Bolognesesauce		
	Tagliatelle fatte in casa alla bolognese	Als Vorspeise	CHF 21.-
	Homemade tagliatelle with bolognese sauce		CHF 26.-
	Ravioli Berninahaus mit Salbeibutter und Parmesanspäne		
	Ravioli Berninahaus burro e salvia con scaglie di parmigiano	Als Vorspeise	CHF 19.-
	Ravioli Berninahaus with sage butter and flaked parmesan		CHF 24.-
	Puschlaver Spaghetti an Pestosauce		
	Spaghetti di Poschiavo al pesto	Als Vorspeise	CHF 17.-
	Poschiavo's spaghetti with pesto sauce		CHF 21.-
	Puschlaver Spaghetti an Aglio, Olio e Peperoncino		
	Spaghetti di Poschiavo aglio, olio e peperoncino	Als Vorspeise	CHF 15.-
	Poschiavo's spaghetti with aglio, olio e peperoncino		CHF 19.-
	Puschlaver Spaghetti mit Tomatensauce		
	Spaghetti di Poschiavo con salsa al pomodoro	Als Vorspeise	CHF 15.-
	Poschiavo's spaghetti with tomato sauce		CHF 19.-
	Pizzoccheri Veltliner Art		
	Pizzoccheri veltellinesi	Als Vorspeise	CHF 19.-
	Valtellina's Pizzoccheri		CHF 24.-



BERNINAHAUS

PONTRESINA

HAUPTSPEISEN





Kalbsleber an Balsamicojus mit Gemüse und Rösti Fegato di vitello con salsa al balsamico, verdure e rösti Veal liver with Balsamic jus, vegetable and rösti	CHF 36.-
Rindsspiess Berninahaus mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln Spiedino di manzo Berninahaus con burro alle erbe e patate al forno Beef skewer Berninahaus with herbs butter and baked potatoes	CHF 38.-
Kalbs Cordon Bleu klassisch mit Gemüse und Pommes Frites Cordon Bleu di vitello classico con verdure e patatine fritte Veal Cordon Bleu classic with vegetables and french fries	CHF 38.-
Kalbspaillard mit Jus und Risotto Piedmonter Art Paillard di vitello con jus e risotto alla piemontese Veal paillard with jus and risotto Piedmont style	CHF 38.-
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti Bratwurst di vitello con salsa alle cipolle e rösti Veal Bratwurst with onion sauce and rösti	CHF 25.-
Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Gemüse und Pommes Frites Cotoletta di maiale impanata con verdure e patatine fritte Breaded pork schnitzel with vegetables and french fries	CHF 30.-
Scaloppine an Weissweinsauce mit Risotto Piedmonter Art Scaloppine al vino bianco con risotto alla piemontese Scaloppine with white wine sauce and risotto Piedmont style	CHF 30.-
Pouletbrust an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle Petto di pollo con salsa ai funghi e tagliatelle fatte in casa Chicken breast with mushrooms sauce and homemade tagliatelle	CHF 28.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Gemüse und Rösti Sminuzzato di vitello alla zurighese con verdure e rösti Sliced veal Zurich style with vegetable and rösti	CHF 40.-



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 Waldpilzen
Fonduta di formaggio all'engadinese con funghi
Cheese fondue Engadine style with 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 people)





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's 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






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
Kalb / vitello / veal:	Schweiz
Schwein / maiale / porc:	Schweiz
Geflügel / pollame / poultry:	Schweiz, Frankreich
Wurstware / salumeria / sausages:	Schweiz, Italien
Seelachs	Ochotskisches Meer
Wild	Schweiz, Deutschland, Österreich
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian	



BERNINAHAUS

PONTRESINA

“Pan e Salam & Vin Russ”

Schokoladensalami mit Brotchips und Rotweinreduktion
Salame al cioccolato con chips di pane e riduzione al vino rosso
Chocolate salami with bread chips and red wine reduction

CHF 13,-

Lauwarmes Apfelmöcklein mit Zimteis
Tortino di mela tiepido con gelato alla cannella
Lukewarm apple pie with cinnamon ice cream

CHF 13,-

Ananas Carpaccio mit Kokosnusseis, Rum und Granatapfel
Carpaccio di ananas con gelato al cocco, rum e melograno
Pineapple carpaccio with coconut ice cream, rum and pomegranate

CHF 14,-

Tiramisu Klassik Berninahauss
Tiramisu classico Berninahauss
Tiramisu classic Berninahauss

CHF 12,-

Parfait an Sizilianischem Aroma
Semifreddo agli aromi di Sicilia
Parfait with Sicilian flavors

CHF 13,-

Käse Variation
Variazione di formaggi
Cheese variation

CHF 18,-