



Allegra im Hotel Bernina

Im Jahre 1890 erbaut, diente das damalige Stammhaus als Rastplatz für mutige Säumer, die den beschwerlichen und gefährlichen Weg über den Berninapass nach Italien meisterten.

Über Jahrzehnte hinweg wurde liebevoll erneuert, erweitert, ergänzt, und dem stetigen Wandel angepasst. Das stolze, alte Mauerwerk könnte wohl einige Geschichten erzählen.

Das Hotel Bernina ist und bleibt was es immer war; ein lebendiger Familienbetrieb mit viel Charme und persönlicher Betreuung.

Unser Küchenteam freut sich sehr, Sie heute kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Die Gerichte sind mit frischen und regional bezogenen Produkten überwiegend hausgemacht.

Unser einziger Wunsch an Sie: Fühlen Sie sich wohl, lassen Sie sich von uns überraschen und verwöhnen und geniessen Sie die Gemütlichkeit im Bernina.

Bun appetit

Zum Start - Salate & Vorspeisen

Grüner Blattsalat		Fr.	10.50	
Buntgemischter Salat		Fr.	13.50	
Salat Bowl mit Quinoa		Fr.	14.50	
verschiedene Salate und Ei				
zusätzlich mit gebratenen Poulet-Lollis		Fr.	25.50	
...wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: French, Italian, Yoghurt-Kräuter, Apfel-Honig-Senf				
Knackiger Siedfleischsalat		Fr.	18.50	
pikant mit Gurken, Radisli, Tomaten, Zwiebeln				
Klassischer Wurst-Käsesalat		Fr.	18.50	
Cervelats, Bergkäse, Zwiebeln und Gurken				
Tris di Bruschetta		Fr.	17.--	
Oliven, Speck & Käse, Tomaten				
Che chaschöl – so ein Käse		Fr.	15.50	
Engadiner-Alpkäse in drei verschiedenen Reifegraden Pflaumensenf und Wacholder				
Bündner-Teller		Fr.	24.50	
Puschlaver Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz Birnbrot-Truffes und Garnitur				
Rinds-Tatar handgeschnitten	120gr.	Fr.	26.--	
mit Bergkäsechips, Gewürzbirne und Toastbrot	80gr.	Fr.	19.50	
Momos		Fr.	24.--	
dreierlei Teigtaschen mit Gemüse, Huhn und Rind auf lauwarmen Kraut und rassicem Dip				
Vitello tonnato		Fr.	26.--	
dünne Kalbsfleischtranchen an einer Thonsauce und Kapern				

Flüssiges - Suppen

Bündner Gerstensuppe	Fr.	13.50	
Fextaler Heusuppe schaumiges Süppchen aus würzigem Heu	Fr.	12.--	
Karotten-Apfelsuppe mit Sauerrahm	Fr.	12.--	 
Gemüse-Bouillon	Fr.	9.50	

Regional – Rustikal

Pizzoccheri valtellinesi Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse	Fr.	24.50	
Puschlaver Capunets Spinatspätzle mit Knoblauch, Salbei und Bergkäse	Fr.	24.--	
Pappardelle breite Bandnudeln mit Tomatensauce und Basilikum	Fr.	21.--	
Bolognese mit Fleischragout	Fr.	26.--	
Gärtnerinnen-Teller verschiedenes Gemüse mit sautierten Pilzen und einer Mini-Rösti	Fr.	27.50	

VIVA LA GRISCHA!

gerollt....gekocht...geliebt – **CAPUNS!**

Capuns dalla tatta - der Klassiker Krautwickel an Rahmsauce	Fr.	26.--	
Faule Hausfrauen - Capuns nicht eingerollt; Mangold, Salsiz & Co., Bergkäse	Fr.	24.--	
Capuns-VEGAN Krautwickel mit Kartoffel-Gemüsefüllung an Bouillonsauce	Fr.	25.50	

VEGAN



Kokos-Curry mit Blumenkohl, Spinat, Kartoffeln und Basmati/Quinoa/Reis-Mix	Fr.	29.--
Risoni-Risotto 100% Hülsenfrüchte, garniert mit Steinpilzen	Fr.	31.--

Haupt & Gerichte

Cordon Bleu mit Kürbiskernpanade paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit rezentem Käse und Beinschinken, Pommes Frites	Fr.	36.--
--	-----	-------

Bündner Kalbsgeschnetzeltes an einer Steinpilz-Rahmsauce, Kartoffel-Rösti	Fr.	41.50 
---	-----	--

Ossobucco Im Rotwein zart geschmort mit Safran-Risotto	Fr.	42.-- 
--	-----	---

...dazu wahlweise eine Portion Extra-Gemüse: Ratatouille oder Karotten oder Brokkoli oder Bohnen	Fr.	6.--
Mix-Gemüse	Fr.	8.--

Engadiner - Lamm

Koteletts vom einheimischen Lamm zart gebraten mit Kräuterkruste, Arven-Tagliatelle und Grillgemüse	Fr.	44.--
---	-----	-------

Petri & Heil

Bündner Lachs im Backfolie aus Lostalio GR gedämpft mit Gemüse und Kartoffeln	Fr.	40.50 
--	-----	---

Eglifilets im Butter gebraten mit falschem Risotto (Risoni) und Ratatouille-Gemüse	Fr.	36.-- 
--	-----	---

Gerüchte & Küche

Bündner-Burger

der ultimative Burger mit Wasserbüffel Fleisch, Bergkäse, Salat, Gemüse, Ei, Mangold, Speck und Pommes Frites
ACHTUNG - grosse Portion und im Kleinformat nicht erhältlich...

Fr. 35.--

Pulled Pork

mit Country Cuts, ColeSlaw Salat, BBQ-Sauce und marinierten Zwiebeln

Fr. 26.-- 

Rassel & Bande

Schellen-Ursli

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Fr. 13.--

Heidi & Peter

Penne mit Tomatensauce

Fr. 12.-- 

Gian & Giachen

Käsespätzli

Fr. 12.--

Pinocchio

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Reis

Fr. 13.--



es Rübli zum knabbere

Fr. 2.00

Räuberteller

du nimmst Dir einen Teller und klaust etwas von den anderen...

gratis

Schleckmäuler

Erdbeereis am Stiel

Fr. 4.50

Schlumpfenglace

mit Schlumpf-Figur, Rahm

Fr. 6.50



Nach & Tisch

Coppa Val Fex erfrischendes Joghurt-Eis mit warmen Himbeeren	Fr.	13.50
Affogato al café Vanille-Eis mit heissem Espresso	Fr.	7.50
Karamellchöpfli mit Rahm	Fr.	8.--
	Fr.	9.50
Luftiges Schokoladenmousse Black & White zweierlei Schokoladenmousse mit Schokospänen	Fr.	13.50
Pure Leidenschaft Engadiner-Bisquitkuchen mit Honig-Glace und Aprikosenmus	Fr.	13.50
Coupe Danemark Vanilleglace, Schokosauce, Rahm	Fr.	13.50
Tiramisu	Fr.	13.50
Strüzzels – altes Rezept aus Graubünden süßes Hefengebäck, Apfelmus, Vanilleglace, Rahm	Fr.	13.50
Vogelheu mit Brot, Äpfel, Ei, Rahm	Fr.	13.50
Engadiner Nusstorte mit Rahm	Fr.	9.50
	Fr.	11.--

Unsere hausgemachten Glaces;

Glace

Vanille	Straciatella
Schokolade	Erdbeeren
Caramel	Mocca
Frozen-Joghurt	Schlumpfen(Vanille)
Honig	

Sorbet

Melonen-Maracijua
Zitrone

pro Kugel	Fr.	4.50
Zuschlag Rahm	Fr.	1.50