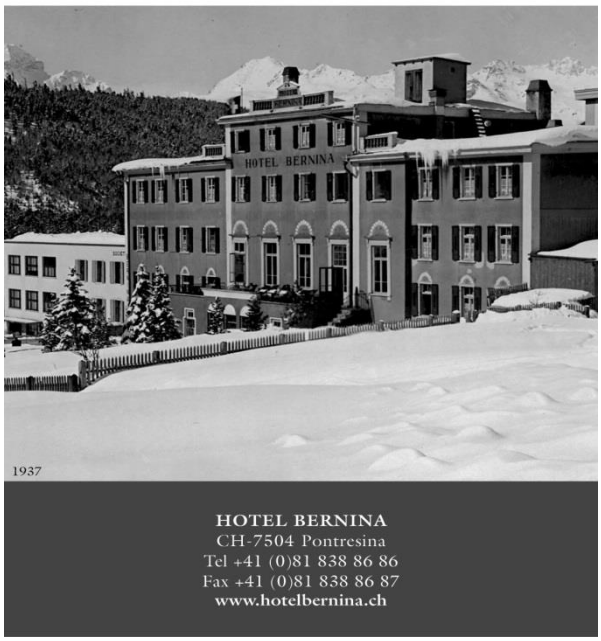
HOTEL BERNINA
PONTRESINA



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.

Nerio Genetti und sein Küchenteam freuen sich sehr, Sie heute kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Unsere Gerichte sind überwiegend hausgemacht und die Produkte werden frisch und regional bezogen.

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.**	**9.50**
Buntgemischter Salat	**Fr.**	**10.50**
Nüsslisalat	**Fr.**	**9.50**
Nüsslisalat mit Knusper-Ei	**Fr.**	**10.50**
Blattsalate mit Fenchel-Julienne Orangenfilets, Nüssen und schwarzen Oliven, Honig-Vinaigrette	**Fr.**	**13.—**

…wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
French, Italian, Yoghurt-Kräuter, Apfel-Honig-Senf

Burrata mit gegrilltem Kürbis mit pikant karamellisierten Haselnüssen und Thymian-Öl	**Fr.**	**15.—** VEGGY
Kartoffel-Körbchen mit geschmorten Artischocken und Shrimps	**Fr.**	**19.50** VEGGY
Polenta-Fries frittierte Polenta-Stäbchen mit rassigem Tomaten-Chili-Dip	**Fr.**	**16.—** VEGGY
Bündner-Teller Puschlaver Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz und Birnbrot-Truffes	**Fr.**	**20.50**
Rinds-Tatar handgeschnitten 120 gr., mit Bergkäsechips und Gewürzbirne	**Fr.**	**25.—**
Momos dreierlei Teigtaschen mit Gemüse, Huhn und Rind, auf Curry-Mango Sauerkraut	**Fr.**	**24.—**
Ravioli all'amatriciana gefüllt mit Fleischragout und Tomaten	**Fr.**	**17.—**

Flüssiges - Suppen

Bündner Gerstensuppe	**Fr.**	**12.00**
Fextaler Heusuppe schaumiges Süppchen aus würzigem Heu	**Fr.**	**11.—**
Kürbissuppe mit Lavendel-Sorbet	**Fr.**	**13.00**
Marroni Cremesuppe mit Speck-Dörrpflaumen	**Fr.**	**12.50**

Regional – Rustikal

Pizzoccheri valtellinesi Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse	**Fr.**	**23.50**
Puschlaver Capunets Spinatspätzle mit Knoblauch, Salbei und Bergkäse	**Fr.**	**22.—**
Capuns dalla tatta Krautwickel an Rahmsauce	**Fr.**	**23.50**
Heidelbeeren-Risotto mit Parmesanhobelspänen und Crème Fraiche	**Fr.**	**23.—**
Marroni-Tagliatelle an einer leichten Steinpilzrahmsauce	**Fr.**	**23.—**
Violette Kartoffel-Gnocchi an einer Safran-Sauce	**Fr.**	**24.—**

Unsere Empfehlung

Basler Trüffel…. eine Spezialität, welche vom Trüffel-Hund **«Shaggy»** in der Natur für Sie gefunden wurde. Die Region Basel ist schon lange für Ihre guten Trüffelvorkommen bekannt. In einer köstlichen Kombination haben wir ein feines Gericht kreiert…

Polenta-Gnocchi mit Trüffel an einer leichten Gorgonzola-Sauce mit sautierten Birnen	**Fr.**	**27.—**

Klassiker

Cordon Bleu mit Kürbiskernpanade **Fr. 32.—**
paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit rezentem Käse
und Beinschinken, Pommes Frites

Bündner Kalbsgeschnetzeltes **Fr. 36.—**
an einer Steinpilz-Rahmsauce, Kartoffel-Rösti

Ribe-Eye Steak 250g **Fr. 39.—**
mit Pommes Frites und Kräuterbutter

Kaninchenschlegel **Fr. 32.50**
niedergegart mit Gemüse und Butter-Spätzle

…dazu eine Portion Extra-Gemüse:
Ratatouille, Karotten, Brokkoli, Bohnen **Fr. 6.—**

Wild

Wildragout **Fr. 34.—**
zart im Merlot geschmort mit Marroni-Tagliatelle

Saltimbocca vom Hirsch **Fr. 36.—**
mit Bergsalbei, Coppa und Heidelbeer-Risotto

Aus dem See

Eintopf vom Fisch **Fr. 33.—**
Kombination von Zander, Lachs und Forelle
mit Kartoffeln, Gemüse und gegrilltem Ofenbrot

Swiss Shrimps **Fr. 37.—**
aus Rheinfelden, AG
im Olivenoel gebraten an einer Safran-Sauce mit violetten Kartoffel-Gnocchi

Typisch Italienisch

Cotechino **Fr. 29.—**
eine Schweinesiedewurst auf Linsen und Gemüse
mit Ricotta-Ravioli

Für unsere Jüngsten

Schellen-Ursli paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	**Fr.**	**12.50**
Heidi & Peter Penne mit Tomatensauce	**Fr.**	**9.50**
Gian & Giachen Käse Spätzle	**Fr.**	**12.50**
Pinocchio Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Reis	**Fr.**	**12.50**

Süsse Versuchungen

Coppa Val Fex erfrischendes Joghurt-Eis mit warmen Himbeeren	**Fr.**	**9.50**
Lebkuchen-Parfait mit Zwetschgen-Likör und frischen Beeren	**Fr.**	**12.—**
Luftiges Schokoladenmousse black&white zweierlei Schokoladenmousse mit Schokospänen	**Fr.**	**12.—**
Mandarinen-Zimt Sorbet mit einem Schuss GIN	**Fr.**	**11.—**
Engadiner Nusstorte	**Fr.**	**8.—**
mit Rahm	**Fr.**	**9.50**

Unsere hausgemachten Glaces;

Glace	**Sorbet**
Vanille	Apfel
Schokolade	Mandarinen-Zimt
Caramel	Zitrone
Frozen-Joghurt	Lavendel
After Eight	Erdbeeren

pro Kugel	**Fr.**	**4. —**
Zuschlag Rahm	**Fr.**	**1.50**

Etwas Herzhaftes zum Schluss

Gemischter Käse-Teller eine kleine Auswahl an Weich-und Bergkäse, Zwiebelmarmelade und Birnbrot-Truffes	**Fr.**	**17.50**