

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.	11.50
Nüsslisalat	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit Knusper-Ei	Fr.	12.50


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

Bündner-Teller	Fr.	22.50
Puschlaver Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz Birnbrot-Truffes und Garnitur		

Rinds-Tatar handgeschnitten	120gr.	Fr.	26.--
mit Bergkäsechips und Gewürzbirne und Toastbrot	½ port. 80gr.	Fr.	19.--

Vitello Tonnato	Fr.	26.--
dünne Kalbsfleisch-Tranchen an einer Thonsauce mit Kapern		



Caponata siciliana	Fr.	18.--	
süss-saures italienisches Gemüse und Buffel-Mozzarella			

Kürbis-Muffin	Fr.	19.50	
mit sautierten Pilzen an einer leichten Rahmsauce			

Jäger-Ravioli	Fr.	24.--	
mit Dörrpflaumenfüllung, Parmesan und Buttersauce			

Momos	Fr.	24.--
dreierlei Teigtaschen mit Gemüse, Huhn und Rind, auf lauwarmem Kraut und rassigem Dip		

Flüssiges - Suppen

Bündner Gerstensuppe	Fr.	13.50	
Fextaler Heusuppe schaumiges Süppchen aus würzigem Heu	Fr.	12.00	
Marronicreme Süppchen mit gebratenen Speckpflaumen	Fr.	12.00	
Kürbis-Ingweersuppe	Fr.	12.00	

Regional – Rustikal

Pizzoccheri Valtellinesi Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse	Fr.	24.--	
Puschlaver Capunets Spinatspätzle mit Knoblauch, Salbei und Bergkäse	Fr.	24.--	
Capuns dalla tatta Krautwickel an Rahmsauce	Fr.	25.50	
Heidelbeeren-Gnocchi mit Parmesanspänen und Crème Fraiche	Fr.	24.--	
Papardelle breite Bandnudeln mit Sauce Bolonaise	Fr.	26.--	
Steinpilz-Risotto sämiger Risotto mit gebratenen Lamm-Spiessli	Fr.	29.--	

Unsere Empfehlung

Geschmorte Kalbshaxe Fr. 39.--
im Rotwein zart geschmort mit Safran-Risotto

Klassiker

Cordon Bleu mit Kürbiskernpanade Fr. 35.--
paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit rezentem Käse
und Beinschinken, Pommes Frites

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

ab 2 Personen

Tomahawk Steak 800gr. Fr. 55.--p.P.
mit Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Curry-Mango-Dip,
Gemüse- und Kartoffelgarnitur

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

Wild

Kaninchenschlegel Fr. 37.50
niedergegart mit Gemüse und Mascarpone-Polenta

Wildgeschnetzeltes Fr. 36.--
an Wildrahmsauce, Tagliatelle und Preiselbeeren

Wildschwein-Rack mit Nusskruste Fr. 42.--
rosa gebraten mit Heidelbeeren-Gnocchi und Apfelwirsing

Aus dem See

Bündner Lachs im Backmantel Fr. 38.--
aus Lostalio GR
gedämpft mit Gemüse und Kartoffeln

Gebratene Eglifilets Fr. 35.--
mit falschem Risotto (Risoni) und Gemüse-Caponata

Typisch BAUMI

Wild-Burger mit Trüffel

Fr. 42.--

der ultimative Burger mit Trüffel, Salat, Gemüse, Ei und Pommes Frites

ACHTUNG! sehr grosse Portion und im Kleinformat nicht erhältlich...

Für unsere Jüngsten

Schellen-Ursli

Fr. 13.--

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Heidi & Peter

Fr. 10.--

Penne mit Tomatensauce



Gian & Giachen

Fr. 13.--

Käse Spätzle



Pinocchio

Fr. 13.--

Pouletgeschnetzelt an Rahmsauce mit Reis

Räuberteller

GRATIS

du klaust dir was von den anderen und lässt es dir schmecken

Dessert

Fr. 5.50/1.50

Coupe Smarties oder Raketenglace



Süsse Versuchungen

Coppa Val Fex erfrischendes Joghurt-Eis mit warmen Himbeeren	Fr.	13.--
Affogato al café Vanille-Eis mit heissem Espresso	Fr.	7.50
Karamellchöpfli mit Rahm	Fr. Fr.	8.-- 9.50
Luftiges Schokoladenmousse black&white zweierlei Schokoladenmousse mit Schokospänen	Fr.	13.--
Caldo - Freddo Amaretto-Mandelglace, Brioche, Schokosauce, Rahm und Nüssen	Fr.	13.--
Pure Leidenschaft Engadiner-Bisquitkuchen mit Honig-Glace und Aprikosenmus	Fr.	13.--
Coupe Danemark Vanilleglace, Schokosauce, Rahm	Fr.	13.--
Marroni-Tiramisu	Fr.	12.50
Mandarinen-Sorbet mit einen Hauch Gin	Fr.	11.50
Engadiner Nusstorte mit Rahm	Fr. Fr.	9.50 11.--
Gemischter Käseteller Eine kleine Auswahl an Weich-und Berkäse Zwiebelmarmelade und Birnbrot-Truffes	Fr.	19.50

Unsere hausgemachten Glaces:

Glace

Vanille
Schokolade
Caramel
Frozen-Joghurt
Honig

Stracciatella
Amaretto-Mandel

Sorbet

Apfel
Zwetschgen
Zitrone
Himbeeren

pro Kugel	Fr.	4.--
Zuschlag Rahm	Fr.	1.50