



RESTAURANT 2309
BERNINA HOSPIZ
SPECIALE

Antipasti

CHF

Tagliere di salumi con formaggi d'alpe accompagnati da focaccia di grani antichi e sott'aceti (per 2 persone)

Aufschnittplatte mit Alpenkäse, Urgetreide-Focaccia und Essiggemüse (für 2 Personen)

Cured meat with alps cheese served with ancient grains focaccia and mixed pickles (for 2 person)

½ Porz.

20,-

Porz.

27,-

Vellutata pomodoro e basilico

Tomaten-Basilikum-Cremesuppe / Tomato and basil cream soup



12,-

Zuppa del giorno

Tages-Suppe / Soup of the day



12,-

Insalata invernale

Insalata di verza con pere, uva passa e formaggio

Kohlsalat mit Birnen, Rosinen und Käse

Cabbage salad with pears, raisins and cheese

14,-



Tartelletta con carciofi e ricotta su purea di zucca

Törtchen mit Artischocken und Ricotta auf Kürbispüree

Tartlet with artichokes and ricotta on pumpkin puree

19,-



Insalata verde o mista

Grüner Salat oder Gemischter Salat / Green or mixed salad

con salsa della casa / mit Hausgemachte Soße / with house sauce

8,-

10,-

+0,50



Primi Piatti

chef

1/2 Porz. Porz.

Pasta al pomodoro

Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato sauce



12,-

16,-

Pasta all'arrabbiata

Pasta mit Arrabbiatasauce (Scharf)

Pasta with arrabbiata sauce (spicy)



13,-

17,-

Pasta al ragù bolognese

Pasta mit Bolognesesauce / Pasta with bolognese sauce

14,-

18,-

Tagliatelle con ragù di cinghiale e salsa ai ribes

Tagliatelle mit Wildschweinragout und Johannisbeeresauce

Tagliatelle with wild boar ragù and Currant sauce

19,-

25,-

Ravioli del contadino

Ravioli di barbabietola ripieni di stracotto di maiale serviti
con una fonduta al parmigiano

Rote-Bete-Ravioli gefüllt mit Schweinefleischeintopf, serviert
mit einem Parmesanfondue

Beetroot ravioli filled with pork stew served with a parmesan
fondue

20,-

26,-

Pasta fagioli e ceci

Pasta mit Bohnen und Kichererbsen
Pasta with beans and chickpeas



16,- 20,-

Pizzoccheri

Kurze-Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln,
Wirsing und mit Käse
Short buckwheat flour tagliatelle with potatoes,
savoy cabbage and cheese



17,- 23,-

Margottino di polenta

Polenta con rosso d'uovo, fonduta al casera con burro e
salvia (a richiesta brunoise di tartufo nero 5,- Chf)

Polenta mit Eigelb, Casera-Fondue und Butter und Salbei
(auf Wunsch schwarze Trüffel-brunoise 5,- Chf)

Polenta with egg yolk, casera cheese fondue and butter and
sage (on request black truffle brunoise 5,- Chf)



20,-

Special

CHF

Fondue di formaggio

servita con antipasto di insalata e sottaceti

Käsefondue serviert mit Vorspeisesalat und Essiggemüse

Cheese fondue served with starter salad and mixed pickles



35,-

Dichiarazione provenienza carne e pesce

Carne bovina: Svizzera, UE

Carne suina: Svizzera, UE

Selvaggina: Svizzera, UE

*Se desiderate conoscere eventuali ingredienti allergeni se e/o dove presenti nelle ricette della carta,
il nostro personale vi potrà dare ogni informazione.*

Si ricorda che è proibita la somministrazione di alcolici ai minori di anni 18.

Secondi Piatti

CHF

Ossobuco di vitello su purea di patate

Kalbsossobuco auf Kartoffelpüree
Veal ossobuco on potato puree



42,-

Coppa di maialino al latte con polenta

Milchschweinebraten mit Polenta
Milk-Braised pork roast with polenta



32,-

Bratwurst con rösti o patate fritte , crauti stufati e salsa di cipolle

Bratwurst mit Rösti oder Pommes, Sauerkraut und Zwibelsauce
Bratwurst with rösti or french fries, sauerkraut and onion sauce

22,-

Tofu marinato alla soia al forno con polenta e verdure

Gebackener Soja mariniertes Tofu mit Polenta und Gemüse
Baked soy marinated tofu with polenta and vegetables



24,-



Rösti con uova al tegamino e formaggio

Rösti Spiegeleier und Käse / Rösti with Eggs and cheese
con/mit/with Speck + 1,50 Chf



19,-

Contorni extra:

Patate fritte piccola porzione / Kleine Portion Pommes / Small portion french fries 7,- CHF

Patate fritte / Pommes / French fries 10,- CHF

Polenta 6,- CHF

Patate sauté / Sautierten Kartoffeln / Sautéed potatoes 7,- CHF

Verdure del giorno / Gemüse / Vegetables 7,- CHF

Dessert

chef

Tiramisù



Creme brulèe alla vaniglia

Vanille Creme brulèe / Vanilla Creme brulèe



Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla vaniglia

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce
Homemade apple strudel with vanillasauce



Torta di noci engadinese fatta in casa

Hausgemachte Engadiner Nusstorte
Homemade walnut cake



Montblanc

Purea di castagne, meringa e marron glacé
Kastanienpüree, Baiser und Maronenglasur
Chestnut puree, meringue and marron glacé



Sorbetto al limone

Zitronensorbet / Lemon sorbet



1 Kügel
3,50

Sorbetto ai frutti di bosco

Beerensorbet / Berry sorbet



2 Kügel
7,-

Gelato alla vaniglia

Vanillaeis / Vanilla ice cream

