



RESTAURANT 2309
BERNINA HOSPIZ
SPECIALE

Antipasti

CHF

Aperitivo del pizzaiolo

Pizza rossa, pizza bianca, Focaccia con stracchino e Farinata ligure
Rot Pizza, weisse Pizza, Focaccia mit stracchino, ligurische Farinata
Red pizza, white pizza, focaccia with stracchino and ligurian farinata

12,-

**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)

½ Porz.

20,-

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

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,-

Tortino di carote e mandorle su crema di piselli

Karotten-Mandel-Kuchen auf Erbsencreme
Carrot and almond cake on pea cream



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

Insalata estiva

Insalata di spinacino con ananas, feta, datterini e nocciole
Spinatsalat mit Ananas, Feta, Datteltomate und Haselnüsse
Spinach salad with pineapple, feta, date tomato and hazelnuts

15,-



Primi Piatti

CHF

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 fichi

Tagliatelle mit Wildschweinragout und Feigensauce
Tagliatelle with wild boar ragù and fig sauce

19,-

25,-

Ravioli di ricotta di bufala, burro al limone e acciughe

Ravioli mit Büffel-Ricotta, Zitronenbutter und Anchovis
Ravioli wit buffalo ricotta, lemon butter and anchovies

18,- 24,-

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,-



Dichiarazione provenienza carne e pesce

Carne bovina: Svizzera, UE

Carne suina: Svizzera, UE

Carne d'agnello: Svizzera, Nuova Zelanda

Pollame: Svizzera, Brasile

Selvaggina: Svizzera, UE

Salmon: Svizzera, UE, Norvegia

*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

Filetto di maialino, mele e senape con purea di patata viola 39,-

Schweinefilet, Äpfel und Senf mit lila Kartoffelpüree
Fillet of pork, apples and mustard with mashed purple potatoes



Costolette d'agnello al pesto di pistacchio con pera cotta al vino rosso e verdure del giorno 44,-

Lammkoteletts mit Pistazienpesto, weingerösteter Birne und Gemüse
Pistachio pesto lamb chops with wine-roasted pear and vegetables

Bratwurst con rösti o patate fritte , crauti stufati e salsa di cipolle 22,-

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

Tofu marinato alla soia al forno con polenta e verdure 24,-

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



Rösti con uova al tegamino e formaggio 19,-

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



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

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

29,-



Dessert

CHF

Tiramisù



12,-

Crème brûlée alla vaniglia

Vanille Crème brûlée / Vanilla Crème brûlée



12,-

Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla vaniglia

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce

Homemade apple strudel with vanillasauce



14,-

Torta di noci engadinese fatta in casa

Hausgemachte Engadiner Nusstorte

Homemade walnut cake



12,-

Panna cotta al passion fruit

Passionsfrucht-Pannacotta / Passion fruit panna cotta



12,-

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

