



RESTAURANT 2309  
**BERNINA HOSPIZ**  
SPECIALE

*Antipasti*

*CHF*

**Bresaola di cervo affumicata, crudité di porcini e frutti di bosco**

Geräucherte Hirschbresaola, Steinpilzrohkost und Waldbeeren  
Smoked venison bresaola, porcini crudités and berries

27,-



**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)

1/2 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,-

**Insalata di fagiano con spinacino, crostini, melograno, uva e mandorle**

Fasanensalat mit Spinat, Croutons, Granatapfel, Trauben und Mandeln

Pheasant salad with spinach, croutons, pomegranate, grapes and almonds

25,-

### **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*

*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,-

### **Paccheri al ragù di lepre e finferli**

Paccheri mit Hasen- und Pfifferlingsragout

Paccheri with hare and chanterelle ragout

19,-

25,-

### **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,-

*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*

*Salmone: 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



## **Filetto di capriolo al ribes rosso, purea di castagne e verdure del giorno**

46,-

Rehfilet mit roten Johannisbeeren, Kastanienpüree und Tagesgemüse  
Roe deer fillet with redcurrants, chestnut puree and vegetables of the day

## **Salmi di camoscio con spätzli, polenta e verdure del giorno**

39,-

Gampfeffer mit Spätzli, Polenta und Gemüse des Tages  
Chamois salmì with spätzli, polenta and vegetables of the day

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

22,-

Bratwurst mit Rösti oder Pommes, Sauerkraut und Zwiebelsauce  
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,-



## **Pizza del cacciatore**

Mozzarella, bresaola ci cervo affumicata, finferli

Mozzarella, Geräucherte Hirschbresaola, Pfifferlinge

Mozzarella, Smoked venison bresaola, chanterelle

27,-

# Dessert

chef

## Tiramisù

 12,-

## Creme brulèe alla vaniglia

Vanille Creme brulèe / Vanilla Creme brulèe

 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,-



## Vermicelli di castagne

Kastanien-Vermicelli / Chestnut vermicelli

  10,-



## 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

