



HOTEL BERNINA HOSPIZ SPECIALE

Il nostro ristorante

Situato a 2309 m.s.l.m. il nostro ristorante comprende una sala principale da circa sessanta posti ed una stüa da una trentina.

Proponiamo una cucina di montagna con prodotti locali, stagionali e pasta fresca fatta in casa. Nei periodi di caccia proponiamo anche la selvaggina e mettiamo tutto il nostro impegno nella riuscita di ogni singolo piatto, essendo sicuri di rendere in tal modo felici i nostri ospiti..

Dalle finestre principali del ristorante potrete osservare il passo del Bernina e mentre sulla sinistra si erge la cima del Sassal Masone sulla destra potrete notare il ghiacciaio del Cambrena. La curiosità è che il Piz Bernina non si possa vedere da queste zone nonostante il passo abbia il suo nome.

Inverno meraviglia della neve; primavera la discesa dei cervi; estate cicli e motocicli; autunno il paradiso dei colori per fotografi; il passo ed il nostro ristorante vivono in qualsiasi periodo dell'anno rendendo il passaggio dei turisti anche una piacevole sosta.

Buon Appetito!

Unser Restaurant

Auf 2309 m Ü.d.M besitzt unser Restaurant zwei Hauptsälen, ein Hauptsalon mit ungefähr sechzig Plätze und Stüetta mit ungefähr dreißig Plätze.

Wir haben eine lokale, saisonale, mit frisch hausgemachte Pasta Küche. In den Jagdperioden schlagen wir auch Wild vor und setzen all unsere Mühe in jeden einzelnen Teller, und hoffen damit unseren Gäste glücklich machen zu können.

Von den Hauptfenstern des Restaurants kann man den Berninapass sehen. Auf der linken Seite bemerkt man den Sassal Masone und auf der rechten den Gletscher Cambrena. Was komisch sein kann ist dass man vom Pass den Piz Bernina nicht sehen kann.

Winter: Schneewunderort; Frühling: den Runterkommen von Hirschen; Sommer: Rad- und Motofahrer Treffpunkt; Herbst: Paradis für das Fotografieren der Landschaft; Der Pass und unser Restaurant sind immer offen und machen aus dem Pass nicht nur ein Passagenort aber auch ein gutes Aufenthaltsplatz.

Guten Appetit!



RESTAURANT 2309
BERNINA HOSPIZ
SPECIALE

Antipasti

CHF

Tagliere di salumi con formaggi d'alpe accompagnati con focaccia fatta in casa e sott'aceti (per 2 persone)	<i>½ Porz.</i>
Aufschnittplatte mit Alpenkäse, hausgemachte-Focaccia und Essiggemüse (für 2 Personen)	19,-
Cured meat with alps cheese served with home made focaccia and mixed pickles (for 2 person)	<i>Porz.</i>
	25,50
Zuppa del giorno	
Tages-Suppe / Soup of the day	11,-
Arrosto di tacchino, spinacino e parmigiano reggiano	
Gebratener Truthahn, Babyspinatsalat und Parmigiano Reggiano	18,-
Roast turkey, baby spinach and Parmigiano Reggiano	
Insalata verde o mista	
Grüner Salat oder Gemischter Salat	7,50
Green or mixed salad	9,50
<i>con salsa della casa / mit Hausgemachte Soße / with house sauce</i>	+0,50
Ovetto in camicia con asparagi	
Pochiestes Ei mit Spargel / Poached egg with asparagus	15,-

Primi Piatti

CHF

½ Porz. Porz.

Pasta al pomodoro

Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato sauce

11,- 15,-

Pasta all'arrabbiata

Pasta mit Arrabbiatasauce (Scharf)
Pasta with arrabbiata sauce (spicy)

12,- 16,-

Pasta al ragù bolognese

Pasta mit Bolognesesauce / Pasta with bolognese sauce

13,- 17,-

Tagliolini con guanciale, pecorino e piselli

Tagliolini-Pasta mit Speck, Pecorino-käse und Erbsen
Tagliolini-Pasta with bacon, pecorino-cheese and peas

13,- 17,-

Pizzoccheri

Kurze-Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln,
Wirsing und mit Käse (Bitto und Casera)
Buckwheat flour short tagliatelle with potatoes,
cabbage and cheese (Bitto and Casera)

15,- 20,-

Pappardelle con ragù di selvaggina e salsa ai lamponi

Pappardelle-Pasta mit Wild-Bolognese-sauce und
Himbeersauce
Pappardelle-Pasta with wild game ragout and raspberry
sauce

19,- 25,-

Margottino di polenta

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

18,-

Polenta mit Gelbei, 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)

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,-

Secondi Piatti

CHF

Tagliata di cervo con asparagi e polenta	39,-
Hirsch-Tagliata mit Spargel und Polenta Deer-Tagliata with asparagus and polenta	
Roast Beef all'inglese con indivia brasata	36,-
Englisches Roastbeef mit geschmorte English roast beef with braised endive	
Rösti con uova al tegamino e formaggio	15,-
Rösti Spiegeleier und Käse / Rösti with Eggs and cheese <i>con/mit/with Speck + 1,50 Chf</i>	
Bratwurst con rösti o patate fritte , crauti stufati e salsa di cipolle	19,-
Bratwurst mit Rösti oder Pommes, Sauerkraut und Zwibelsauce Bratwurst with rösti or french fries, sauerkraut and onion sauce	
Formaggio alla griglia con polenta e verdure del giorno	15,-
Grillkäse mit Polenta und Gemüse Grilled cheese with polenta and vegetables	

Contorni extra:

Patate fritte piccola porzione / Kleine Portion Pommes / Small portion french fries 6,- CHF

Patate fritte / Pommes / French fries 9,- CHF

Polenta 6,- CHF

Patate al forno / Bratkartoffeln / Baked potatoes 6,- CHF

Verdure del giorno / Gemüse / Vegetables 6,- CHF

Dichiarazione provenienza carne

La carne che trattiamo proviene da allevamenti svizzeri, Ue, uruguaiani, paraguaiani, brasiliani, australiani e neozelandesi.

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.

Dessert

CHF

Tiramisù

10,-

Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla vaniglia

11,50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce
Homemade apple strudel with vanillasauce

Torta di noci engadinese fatta in casa

10,-

Hausgemachte Engadiner Nusstorte
Homemade Engadin walnuts cake

Panna cotta con salsa al caramello

8,-

Panna cotta mit Karamellsauce
Panna cotta with caramelsauce

Crostata del giorno

7,50

Mürbeteigkuchen des Tages
Tart of the day