



HOTEL  
**BERNINA HOSPIZ**  
SPECIALE

## RESTAURANT 2309 BERNINA HOSPIZ

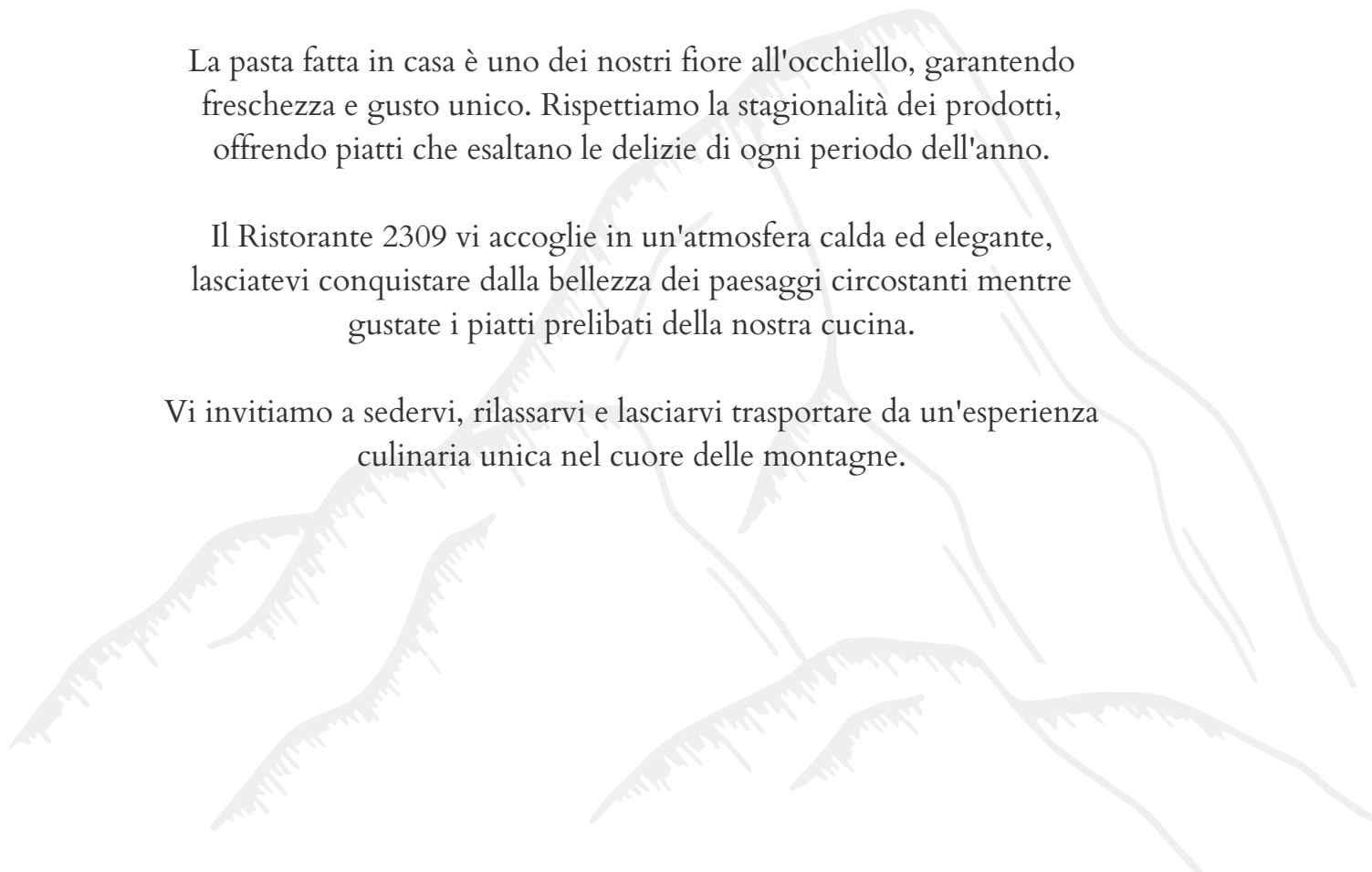
Benvenuti al Restaurant 2309 Bernina Hospiz, un'oasi situata a 2309mslm, dove l'autenticità e l'eccellenza culinaria incontrano una vista mozzafiato sulle maestose montagne del Sassal Masone e sul ghiacciaio del Cambrena.

Ci dedichiamo ad offrire una cucina autentica e di alta qualità, puntando sulla selezione di ingredienti genuini e sul rispetto per il prodotto e per l'ambiente. Gran parte delle materie prime provengono dalla nostra produzione interna, mentre quando non è possibile, selezioniamo con attenzione fornitori locali, mantenendo un forte legame con il territorio.

La pasta fatta in casa è uno dei nostri fiore all'occhiello, garantendo freschezza e gusto unico. Rispettiamo la stagionalità dei prodotti, offrendo piatti che esaltano le delizie di ogni periodo dell'anno.

Il Ristorante 2309 vi accoglie in un'atmosfera calda ed elegante, lasciatevi conquistare dalla bellezza dei paesaggi circostanti mentre gustate i piatti prelibati della nostra cucina.

Vi invitiamo a sedervi, rilassarvi e lasciarvi trasportare da un'esperienza culinaria unica nel cuore delle montagne.





HOTEL  
**BERNINA HOSPIZ**  
SPECIALE

## RESTAURANT 2309 BERNINA HOSPIZ

Willkommen im Restaurant 2309 Bernina Hospiz, einer Oase auf 2309 Metern über dem Meeresspiegel, wo Authentizität und kulinarische Exzellenz auf atemberaubende Ausblicke auf die majestätischen Berge des Sassal Masone und den Cambrena-Gletscher treffen.






Wir widmen uns der Bereitstellung authentischer und hochwertiger Küche und legen Wert auf die Auswahl echter Zutaten sowie den Respekt vor dem Produkt und der Umwelt. Ein Großteil unserer Rohstoffe stammt aus unserer eigenen Produktion, und wenn dies nicht möglich ist, wählen wir sorgfältig lokale Lieferanten aus, um eine starke Verbindung zur Region aufrechtzuerhalten.

Unsere hausgemachte Pasta ist eine unserer Spezialitäten und garantiert Frische und einzigartigen Geschmack. Wir respektieren die Saisonalität der Produkte und bieten Gerichte an, die die Köstlichkeiten jeder Jahreszeit hervorheben.

Das Restaurant 2309 begrüßt Sie in einer warmen und eleganten Atmosphäre. Lassen Sie sich von der Schönheit der umliegenden Landschaften verzaubern, während Sie die köstlichen Gerichte unserer Küche genießen.

Wir laden Sie ein, Platz zu nehmen, sich zu entspannen und sich von einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis im Herzen der Berge mitreißen zu lassen.

## ANTIPASTI

- Tagliere di salumi con formaggi d'alpe 25,50 Chf  
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)
- Battuta di manzo, crostone di pane e salsa all'aglio 38 Chf  
Rindertatar, knuspriges Brot und Knoblauchsauce  
Beef tartare, crusty bread and garlic sauce
- Zuppa di legumi  11 Chf  
Hülsenfruchtsuppe / Legume soup
- Zuppa del giorno   11 Chf  
Tages-Suppe / Soup of the day
- Insalata verde o mista  7,50 Chf  
Grüner Salat oder Gemischter Salat / Green or mixed salad  
con salsa della casa / mit Hausgemachte Soße / with house sauce 9,50 Chf  
+0,50
- Insalata di spinacino al parmigiano, crostini e lamponi  16 Chf  
Spinatsalat mit Parmesan, Croutons und Himbeeren  
Spinach salad with parmesan, croutons and raspberries




HOTEL  
**BERNINA HOSPIZ**  
SPECIALE

PRIMI

- Pasta al pomodoro**  15 Chf  
Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato sauce 1/2 Porz 11 Chf
- Pasta all'arrabiata**  16 Chf  
Pasta mit Arrabbiatasauce (Scharf) 1/2 Porz 12 Chf  
Pasta with arrabiata sauce (spicy)
- Pasta al ragù bolognese** 17 Chf  
Pasta mit Bolognesesauce / Pasta with bolognese sauce 1/2 Porz 13 Chf
- Tagliatelle con ragù di selvaggina e salsa ai frutti di bosco** 25 Chf  
1/2 Porz 19 Chf  
Tagliatelle-Pasta mit Wild-Bolognese-sauce und Waldfruchtsauce  
Tagliatelle-Pasta with wild game ragout and forest fruit sauce
- Pizzoccheri**  20 Chf  
Kurze-Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln, 1/2 Porz 15 Chf  
Wirsing und mit Käse (Bitto und Casera)  
Short buckwheat flour tagliatelle with potatoes,  
savoy cabbage and cheese (Bitto and Casera)
- Margottino di polenta**  18 Chf  
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)

SECONDI

Controfiletto di cervo con riduzione al vino rosso e  46 Chf  
polenta ripassata alla piastra

Hirsch-Entrocote mit Rotweinreduktion und gegrillter Polenta  
Venison sirloin with red wine reduction and grilled polenta

Tagliata di Black Angus con patate al forno  55 Chf

Black Angus-Entrocote mit gebackene Kartoffeln  
Black Angus beef sirloin with baked potatoes

Costoletta di maiale nostrano panata con patatine fritte 29 Chf

Lokales Schweinekotolett-Schnitzel mit Pommes  
Local pork chop Milanese with french fries

Bratwurst con rösti o patate fritte , crauti stufati e salsa di  
cipolle 19 Chf

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

Burger di ceci con polenta e verdure del giorno   20 Chf

Kichererbsenburger mit Polenta und Tagesgemüse  
Chickpea burger with polenta and vegetables of the day

## SECONDI

Toma d'alpeggio alla piastra con polenta e verdure   24 Chf  
del giorno

Gegrillter Alpen-Käse mit Polenta und Tagesgemüse  
Griddled alpine cheese with polenta and vegetables of the day

### 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 sauté / Sautierten Kartoffeln / Sautéed potatoes 6 Chf

Verdure del giorno / Gemüse / Vegetables 6 Chf

## SPECIAL

Fondue di formaggio  29 Chf

servita con antipasto di insalata e sottaceti  
Käsefondue serviert mit Vorspeisesalat und Essiggemüse  
Cheese fondue served with starter salad and mixed pickles

Dichiarazione provenienza carne e pesce / Herkunftserklärung von Fleisch und Fisch

Carne bovina / Rindfleisch: Svizzera / Schweiz

Carne suina / Schweinefleisch: Svizzera / Schweiz

Pollame / Geflügel: Svizzera / Schweiz - UE

Selvaggina / Wildfleisch: Svizzera / Schweiz

Salmone / Lachs: Norvegia / Norwegen

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

Wenn Sie wissen möchten, ob und/oder wo allergene Zutaten in den Rezepten auf der Speisekarte vorhanden sind,

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

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

Bitte beachten Sie, dass die Verabreichung von Alkohol an Minderjährige unter 18 Jahren verboten ist

## DESSERT

- Tiramisù  10 Chf
- Panna cotta con salsa al Caramello  8 Chf  
Panna cotta mit Karamellsauce  
Panna cotta with caramelsauce
- Cre moso al cioccolato fondente e lamponi freschi  12 Chf  
"Cre moso" dunkle Schokolade und frische Himbeeren  
"Cre moso" dark chocolate and fresh raspberries
- Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla vaniglia  11,50 Chf  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce  
Homemade apple strudel with vanillasauce
- Torta di noci engadinese fatta in casa  9 Chf  
Hausgemachte Engadiner Nusstorte  
Homemade walnut cake
- Crostata del giorno  7,50 Chf  
Mürbeteigkuchen des Tages  
Tart of the day
- 



HOTEL  
BERNINA HOSPIZ  
SPECIALE

DESSERT

Sorbetto al limone  

Zitronensorbet

Lemon sorbet

1 Kügel 3 Chf  
2 Kügel 6 Chf

Sorbetto ai frutti di bosco  

Berensorbet

Berry sorbet

1 Kügel 3 Chf  
2 Kügel 6 Chf

Gelato alla vaniglia 

Vanillaeis

Vanilla ice cream

1 Kügel 3 Chf  
2 Kügel 6 Chf

