



# 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*

<b>Tagliere di salumi con formaggi d'alpe accompagnati con focaccia di grano saraceno e sott'aceti (per 2 persone)</b>	½ Porz. 19,-
Aufschnittplatte mit Alpenkäse, Buchweizen-Focaccia und Essiggemüse (für 2 Personen)	Porz.
Cured meat with alps cheese served with buckwheat focaccia and mixed pickles (for 2 person)	25,50
<b>Zuppa del giorno</b>	11,-
Tages-Suppe Soup of the day	
<b>Zuppa di porcini in cocotte di pane</b>	13,-
Steinpilzsuppe in einer Brotform Porcini soup in bread cup	
<b>Insalata verde o mista</b>	7,50
Grüner Salat oder Gemischter Salat Green or mixed salad	9,50
<i>con salsa della casa / mit Hausgemachte Soße / with house sauce</i>	+0,50

**Carpaccio di cervo affumicato di nostra produzione,  
coulis salato di mirtillo rosso e fichi secchi**

Hausgemachte geräuchertes Hirsch-Carpaccio,  
salziges Preiselbeer-Coulis und getrocknete Feigen  
Home made smoked venison carpaccio,  
salty red berry coulis and dried figs

19,-

## Primi Piatti

CHF

1/2 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,-

**Pappardelle al ragù di cervo della Valposchiavo  
con scaglie di cioccolato fondente 90%**

Pappardelle-Pasta mit Hirsch-Bolognese-sauce aus  
Valposchiavo mit 90% Zartbitterschokoladenflocken  
Pappardelle-Pasta with venison bolognese sauce from  
Valposchiavo with 90% dark chocolate flakes

19,-

25,-

### **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,-

### **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 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)

18,-

*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

**Salmi di cervo con polenta, funghi e cavoletti di Bruxelles** 34,-

Hirschpfeffer mit Polenta, Pilze und Rosenkohl

Venison-Salmi with polenta, mushrooms and Brussels sprouts

**Entrecote di manzo scaloppata con patate al forno** 300 gr. 45,-

Rind-Entrecote mit Bratkartoffeln

Beef-entrecote with baked potatoes 200 gr. 35,-

**Rösti con uova al tegamino e formaggio** 15,-

Rösti Spiegeleier und Käse / Rösti with Eggs and cheese

**Bratwurst con rösti o patate fritte e salsa di cipolle** 19,-

Bratwurst mit Rösti oder Pommes und Zwibelsauce

Bratwurst with rösti or french fries 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:*

*Funghi trifolati / Sautierte Pilze / Sautéed mushrooms 9,- CHF*

*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.*

*Provenienza del salmone: 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.*

## 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

### **Mousse di ricotta della Valposchiavo con scaglie di cioccolato e miele**

10,-

Ricotta-Mousse aus Valposchiavo mit Schokoladeflocken und Honig  
Ricotta mousse from Valposchiavo with chocolate flakes and honey

### **Cre moso al pistacchio**

11,50

Pistazienmousse / Pistachio mousse