



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 di grano saraceno e sott'aceti (per 2 persone)	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
Zuppa del giorno	11,-
Tages-Suppe Soup of the day	
Minestra alla campagnola	11,-
Minestra con fagioli, cavolo nero e crostone di pane Suppe mit Bohnen, Schwarzkohl und Brotcrouton Soup with beans, black cabbage and bread croutons	
Insalata verde o mista	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

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,-

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle-Pasta mit Wildschwein-Bolognese-sauce
Pappardelle-Pasta with wild boar bolognese sauce

19,- 25,-

Tagliolini freschi al burro d'alpe e tartufo

Hausgemachte Tagliolini mit Alpenbutter und Trüffel
Home made Tagliolini with alpine butter and truffle

28,- 35,-

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)

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

Brasato di manzo al vino rosso con purea di patate Geschmortes Rindfleisch in Rotwein-sauce mit Kartoffelpüree Braised beef in red wine sauce with potato puree	38,-
Polpette di lenticchie al sugo di pomodoro con polenta Linsenbällchen mit Tomatensauce und mit Polenta Lentil balls with tomato sauce and with polenta	21,-
Rösti con uova al tegamino e formaggio Rösti Spiegeleier und Käse / Rösti with Eggs and cheese	15,-
Bratwurst con rösti o patate fritte e salsa di cipolle Bratwurst mit Rösti oder Pommes und Zwibelsauce Bratwurst with rösti or french fries and onion sauce	19,-
Formaggio alla griglia con polenta e verdure del giorno Grillkäse mit Polenta und Gemüse Grilled cheese with polenta and vegetables	15,-

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.

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 Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce Homemade apple strudel with vanillasauce	11,50
Torta di noci engadinese fatta in casa Hausgemachte Engadiner Nusstorte Homemade Engadin walnuts cake	10,-
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco o salsa al gianduia mit Waldfruchtsauce oder Giandujasauce with forest fruit sauce or gianduja sauce	7,50
Budino di riso al cocco Kokosnuss-Milchreis-Pudding Coconut-rice pudding	10,-