



HOTEL  
**BERNINA HOSPIZ**  
SPECIALE

## RESTAURANT 2309 BERNINA HOSPIZ

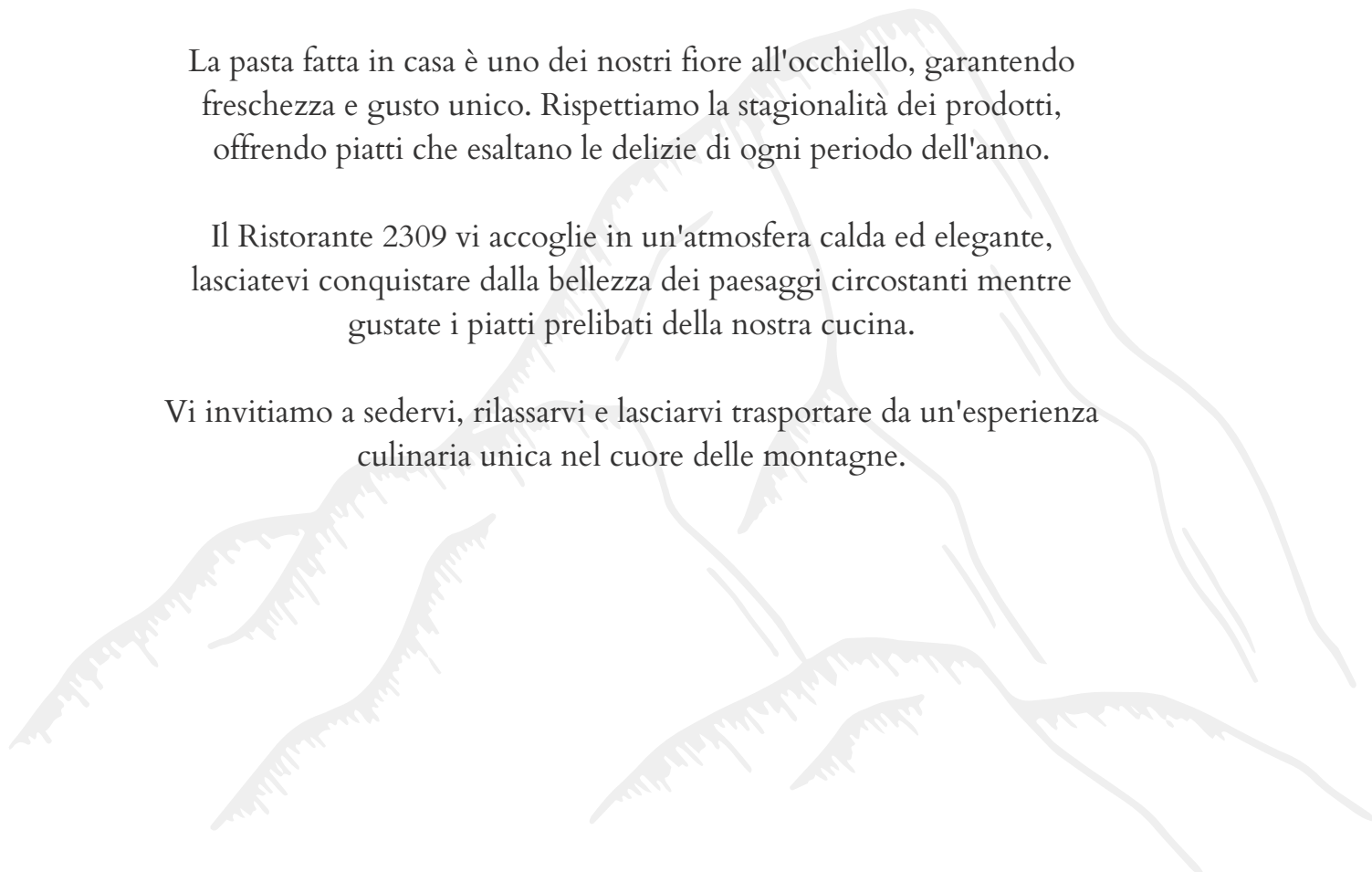
Benvenuti al Restaurant 2309 Bernina Hospiz, un'oasi situata a 2309mslm, dove l'autenticità e l'eccellenza culinaria incontrano una vista mozzafiato sulle maestose montagne del Sassal Masone e sul ghiacciaio del Cambrena.

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  
accompagnati da focaccia di grani antichi e sott'aceti  
(per 2 persone) 1/2 Porz.  
19 Chf  
Aufschnittplatte mit Alpenkäse, Urgetreide-Focaccia und  
Essiggemüse (für 2 Personen) Porz.  
126Chf  
Cured meat with alps cheese served with ancient grains focaccia  
and mixed pickles (for 2 person)
- Zuppa del giorno   11 Chf  
Tages-Suppe / Soup of the day
- Carpaccio di cervo marinato alle erbe con finocchi e  
arancia  25 Chf  
Kräutern mariniertes Hirschcarpaccio mit Fenchel und Orange  
Carpaccio of venison marinated in herbs with fennel and orange
- Tortino soffice di zucca con crema di taleggio e noci  18 Chf  
Weicher Kürbiskuchen mit Taleggiokäse-Creme und Walnüssen  
Soft pumpkin pie with taleggio cheese cream and walnuts
- Insalata verde o mista  7,50 Chf  
Grüner Salat oder Gemischter Salat / Green or mixed salad 9,50 Chf  
*con salsa della casa / mit Hausgemachte Soße / with house sauce*  
+0,50



HOTEL  
BERNINA HOSPIZ  
SPECIALE

PRIMI

- Pasta al pomodoro  15 Chf  
Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato sauce 1/2 Porz 11 Chf
- Pasta all'arrabbiata  16 Chf  
Pasta mit Arrabbiatasauce (Scharf) 1/2 Porz 12 Chf  
Pasta with arrabbiata sauce (spicy)
- Pasta al ragù bolognese 17 Chf  
Pasta mit Bolognesesauce / Pasta with bolognese sauce 1/2 Porz 13 Chf
- Tagliatelle con ragù di cinghiale e salsa ai fichi 24 Chf  
Tagliatelle mit Wildschweinragout und Feigensauce 1/2 Porz 18 Chf  
Tagliatelle with wild boar ragù and fig sauce
- Ravioli del macellaio "100% Valposchiavo" al burro 23 Chf  
e salvia con fonduta di Parmigiano Reggiano 1/2 Porz 17 Chf  
Ravioli del macellaio "100% Valposchiavo" mit Butter und  
Salbei und Parmigiano-Reggiano-Fondue  
Ravioli del macellaio "100% Valposchiavo" with butter and  
sage and Parmigiano Reggiano fondue
- 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)



HOTEL  
BERNINA HOSPIZ  
SPECIALE

PRIMI

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)

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

## SECONDI

Spezzatino di camoscio con funghi porcini trifolati e polenta  45 Chf

Gämseneintopf mit sautierten Steinpilzen und Polenta  
Chamois stew with sautéed porcini mushrooms and polenta

Guancetta di manzo con salsa al vino rosso dei grigioni e purè di patate  38 Chf

Rinderbacke mit Bündner Rotweinsauce und Kartoffelpüree  
Beef cheek with Grisons red wine sauce and mashed potatoes

Bratwurst con rösti o patate fritte , crauti stufati e salsa di cipolle 20 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

Rösti con uova al tegamino e formaggio  19 Chf

Rösti Spiegeleier und Käse / Rösti with Eggs and cheese

### 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

## DESSERT

- Tiramisù  10 Chf
- Mousse di ricotta con castagne e scaglie di cioccolato   10 Chf  
fondente  
Ricotta-Mousse mit Kastanien und dunklen Schokoladensplitter  
Ricotta mousse with chestnuts and dark chocolate flakes
- Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla  12 Chf  
vaniglia  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce  
Homemade apple strudel with vanillasauce
- Torta di noci engadinese fatta in casa  10 Chf  
Hausgemachte Engadiner Nusstorte  
Homemade walnut cake
- Crostata del giorno  8 Chf  
Mürbeteigkuchen des Tages  
Tart of the day
- Sorbetto al limone/frutti di bosco   1 Kügel 3 Chf  
2 Kügel 6 Chf  
Zitronensorbet/Beerensorbet  
Lemon sorbet/Berry sorbet
- Gelato alla vaniglia  1 Kügel 3 Chf  
2 Kügel 6 Chf  
Vanillaeis  
Vanilla ice cream