RESTAURANT 2309

BERNINA HOSPIZ

SPECIALE

Antipasti

chf

Tagliere di salumi con formaggio accompagnati da focaccia di grani antichi e sott'aceti (per 2 persone)
Aufschnittplatte mit Käse, Urgetreide-Focaccia und Essiggemüse(für 2 Personen)
Cured meat with cheese served with ancient grains focaccia and mixed pickles (for 2 person)

½ Porz. 21,-
Porz. 27,-

Bruschette miste
Pomodoro fresco, crema di sedano e mandorle, burro e acciughe
Frische Tomaten, Sellerie-Mandelcreme, Butter und Sardellen
Fresh tomato, celery and almond cream, butter and anchovies

14,-

Zuppa del giorno
Tages-Suppe / Soup of the day

14,-

Insalata verde o mista
Grüner Salat oder Gemischter Salat / Green or mixed salad

9,-
11,-

con salsa della casa / mit Hausgamchte Soße / with house sauce +0,50

Insalata estiva
Pomodorini, basilico, feta e cipolla rossa servita con crostoni di pane 16,-
Kirschtomaten, Basilikum, Feta-Käse und
rote Zwiebeln, serviert mit Croutons
Cherry tomatoes, basil, feta and red onion served with croutons

Parmigiana di melanzana 14,-
Auberginen-Parmigiana / Aubergines-Parmigiana

Uovo pochè su fonduta di Biogrottino Valposchiavo, crostini di pane al timo e tartufo nero estivo 19,-
Pochiertes Ei auf Biogrottino-Valposchiavo-Käsefondue, Thymian-Croutons und schwarzem Sommertrüffel
Poached egg on Biogrottino-Valposchiavo cheese fondue, thyme croutons, and black summer truffle

Primi Piatti

	chf ½ Porz.	Porz.
Pasta al pomodoro Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato sauce	13,-	17,-
Pasta aglio, olio e peperoncino Nudeln mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer Pasta with garlic, oil and chilli pepper	12,-	16,-
Pasta al ragù bolognese Pasta mit Bolognesesauce / Pasta with bolognese sauce	16,-	20,-

Risotto con ragù bianco di coniglio e riduzione di arancia e timo
Risotto mit Kaninchen-weissen-Ragù und Orangen-Thymian-Reduktion
Risotto with white rabbit ragù and orange-thyme reduction
24,-

Ravioli all'ortica della Valposchiavo al burro e salvia su fonduta di formaggio casera
Valposchiavo-Brennnesselravioli
mit Butter und Salbei auf Casera-Käsefondue
Valposchiavo nettle ravioli
with butter and sage on a casera-cheese fondue
16,- 20,-

Pizzoccheri
Kurze-Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln, Wirsing und mit Käse
Short buckwheat flour tagliatelle with potatoes, savoy cabbage and cheese
17,- 23,-

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 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)
20,-

Dichiarazione provenienza pane: Svizzera

Dichiarazione provenienza carne e pesce
Carne bovina: Svizzera
Carne suina: Svizzera
Pollame: Svizzera, Polonia, Turchia
Anatra: Polonia
Coniglio: Svizzera, Belgio
Selvaggina: Svizzera, Italia, Nuova Zelanda
Pesce: Svizzera, Italia, 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.

Secondi Piatti

chf

Petto d'anatra con zucchine saltate e gel d'albicocca 34,-
Entenbrust mit Zucchini und Aprikosengelee
Duck breast with zucchini and apricot jelly

Tagliata di cervo con patate al forno e verdure di stagione 44,-
Hirsch-Entrocote mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse
Venison entrocote with baked potatoes and seasonal vegetables

Luganegheta della Valposchiavo con polenta e marmellata di peperoni 22,-
Valposchiavo Luganegheta mit Polenta und Paprikamarmelade
Valposchiavo Luganegheta with polenta and pepper jam

Bratwurst con rösti o patate fritte, crauti stufati e salsa di cipolle 22,-
Bratwurst mit Rösti oder Pommes, Sauerkraut und Zwibelsauce
Bratwurst with rösti or french fries, sauerkraut and onion sauce

Burger di melanzana con chips di topinambur e tzatziki 22,-
Auberginenburger mit Topinamburchips und tzatzikisauce
Aubergines burger with tominambur chips and chive tzatzikisauce

Rösti con uova al tegamino e formaggio 20,-
Rösti Spiegeleier und Käse / Rösti with Eggs and cheese
con/mit/with Speck + 1,50 Chf

Filetto di trota nappato al burro e salvia con verdure agrodolci 32,-
Forellenfilet in Butter und Salbei mit süß-saurem Gemüse
Trout fillet coated in butter and sage with sweet and sour vegetables

Contorni extra:

Patate fritte piccola porzione / Kleine Portion Pommes / Small portion french fries 7,- CHF
Patate fritte / Pommes / French fries 10,- CHF
Polenta 6,- CHF
Patate al forno / Bratkartoffeln / Baked potatoes 7,- CHF
Verdure del giorno / Gemüse / Vegetables 7,- CHF

Special

chf

Fondue di formaggio 35,-
servita con antipasto di insalata e sottaceti
Käsefondue
serviert mit Vorspeisesalat und Essiggemüse
Cheese fondue
served with starter salad and mixed pickles

Dessert

	chf
Tiramisù	12,-
Cremoso al pistacchio e crumble al cacao Pistazien-Cremoso und Kakao-Crumble Pistachio-Cremoso and cocoa crumble	14,-
Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla vaniglia Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce Homemade apple strudel with vanillasauce	14,-
Torta di noci engadinese fatta in casa Hausgemachte Engadiner Nusstorte Homemade walnut cake	12,-
Cheesecake con ciliegie Kirschkäsekuchen / Cherry Cheesecake	12,-
Formaggi misti con miele e confetture Käseplatte mit Honig und Marmeladen Cheeses with honey and jams	18,-
Sorbetto al limone Zitronensorbet / Lemon sorbet	1 Kügel 3,50
Sorbetto ai frutti di bosco Beerensorbet / Berry sorbet	
Gelato alla vaniglia Vanillaeis / Vanilla ice cream	2 Kügel 7,-
Gelato al cioccolato Schokoladeeis / Chocolate ice cream	