



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,-

Sciatt della Valtellina su letto d'insalata

Hausgemachte Veltliner Sciatt auf Salatbett

Homemade Valtellina Sciatt on a salad bed

16,-



Zuppa d'orzo

Gerstensuppe / Barley soup

14,-

**Vellutata di zucca affumicata al timo
con fonduta al taleggio**

Cremige Suppe von geräuchertem Kürbis mit Thymian
und Taleggio-Fondue

Smoked pumpkin and thyme velouté with Taleggio fondue

14,-



Insalata verde o mista

Grüner Salat oder Gemischter Salat / Green or mixed salad

con salsa della casa / mit Hausgemachte Soße / with house sauce

9,-

11,-

+0,50

**Bombette di radicchio ripiene con funghi e
salsiccia all'aglio orsino**

Radicchio-Röllchen gefüllt mit Pilzen und Bärlauch-Salsiccia

Radicchio parcels stuffed with mushrooms and wild garlic sausage

18,-

**Tartare di capriolo con mousse al tuorlo d'uovo e
schiacciata al tartuto**

Reh-Tartar mit Eigelb-Mousse und Trüffel-Schiacciata

Roe deer tartare with egg yolk mousse and truffle flatbread

28,-

Primi Piatti

CHF

½ Porz. Porz.

Pasta al pomodoro

Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato sauce



13,-

17,-

Pasta al ragù bolognese

Pasta mit Bolognesesauce / Pasta with bolognese sauce

16,-

20,-

Risotto ai funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen

Risotto with porcini mushroom



24,-

Casoncelli con crumble di tarallo al vino

Casoncelli mit Wein-Tarallo-Crumble

17,- 23,-

Casoncelli with wine-infused tarallo crumble

Pici al ragù di lepre con salsa all'uva

Pici mit Hasenragout und Traubensauce

17,- 23,-

Pici with hare ragù and grape sauce

Pizzoccheri

Kurze-Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln,
Wirsing und mit Käse

17,- 23,-

Short buckwheat flour tagliatelle with potatoes,
savoy cabbage and cheese



Margottino di polenta

Polenta con rosso d'uovo, fonduta al casera con burro e
salvia (a richiesta brunoise di tartufo nero 5,- Chf)

20,-

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)



Dichiarazione provenienza pane: Svizzera

Dichiarazione provenienza carne e pesce

Carne bovina: Svizzera

Carne suina: Svizzera

Pollame: Svizzera, Polonia, Turchia

Selvaggina: Svizzera, Italia, Nuova Zelanda

*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

Fagiano in umido con polenta e involtini di fagiolini

Geschmorter Fasan mit Polenta und Bohnenröllchen

Braised pheasant with polenta and green bean bundles



39,-

Tagliata di cervo con patate al forno e verdure di stagione

Hirsch-Entrocote mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

Venison entrocote with baked potatoes and seasonal vegetables



44,-

Salsiccia della Valposchiavo al forno con patate e porcini

Gebackene Wurst aus dem Valposchiavo

mit Kartoffeln und Steinpilzen

Valposchiavo sausage, baked with potatoes and porcini mushrooms



24,-

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

Bratwurst mit Rösti oder Pommes, Sauerkraut und Zwibelsauce

Bratwurst with rösti or french fries, sauerkraut and onion sauce

22,-

Polpette carciofi e porro con caponata di verdure

Artischocken-Lauch-Frikadellen mit Gemüse-Caponata

Artichoke and leek meatballs with vegetable caponata



22,-

Rösti con uova al tegamino e formaggio

Rösti Spiegeleier und Käse / Rösti with Eggs and cheese

con/mit/with Speck + 1,50 Chf



20,-

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

servita con antipasto di insalata e sottaceti

Käsefondue

serviert mit Vorspeisesalat und Essiggemüse

Cheese fondue

served with starter salad and mixed pickles

35,-



Dessert

CHF

Mousse alle castagne con caramello salato

Kastanien-Mousse mit gesalzenem Karamell
Chestnut mousse with salted caramel

14,-



Cremoso al cioccolato e mandorle tostate

Schokoladen-Cremoso mit gerösteten Mandeln
Chocolate-Cremoso with toasted almonds

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,-



Sorbetto al limone

Zitronensorbet / Lemon sorbet

1 Kügel
3,50



Sorbetto alle prugne

Beerensorbet / Berry sorbet

2 Kügel



Gelato alla vaniglia

Vanillaeis / Vanilla ice cream

7,-



Gelato alla nocciola

Schokoladeeis / Chocolate ice cream

