

## Kalte Vorspeisen

<b>Bündnerteller</b>	Fr. 18.50
Puschlaver Bresaola, Rohschinken, Salsiz und Birnenbrot	
<b>Pikanter Siedfleischsalat</b>	Fr. 17.--
mit Zwiebeln, Peperoni und Radieschen	
<b>Carpaccio da chamuotsch</b>	Fr. 18.50
roh mariniertes Gemsefleisch mit Nüssen, Parmesan und Basilikum	
<b>Puschlaver Kaninchenterrine im Bresaolamantel</b>	Fr. 19.50
mit seinem Rückenfilet, Pistazien und Oliven, Salatbouquet mit Tomatenvinaigrette und gebratenen Apfelschnitzen	

## Suppen

<b>Bündner Gerstensuppe</b>	Fr. 9.--
<b>Sämige Senfcremesuppe</b>	Fr. 9.50
mit Randenklösschen	
<b>Kürbis-Karottencremesuppe</b>	Fr. 9.--
mit Kartoffelwürfelchen	
<b>Fextaler Heusuppe</b>	Fr. 9.50
Schaumiges Süppchen aus würzigem Heu	
<b>Wildkraftbrühe Colani</b>	Fr. 10.--
mit Wildklösschen und Portwein	

## Salate

<b>Grüner Salat</b>	Fr. 7.50
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 8.50
<b>Insalata Caprese</b>	Fr. 14.--
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	
<b>Knackiger Sommersalat</b>	Fr. 17.--
mit gebratenen Pouletbruststreifen an Kürbiskernöl	

## Spezialitäten aus der Region

<b>Pizzoccheri valtellinesi</b> Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Spinat und Käse	Fr. 21.50
<b>Puschlaver Capunets</b> Spinatspätzli mit Knoblauch, Salbei und Bergkäse	Fr. 21.--
<b>Capuns dalla tatta</b> Krautwickel an Rahmsauce, mit Käse gratiniert	Fr. 22.--
<b>Churer Spinatnocken</b> an leichter Baumnuss-Sauce mit Tomaten-Basilikumpesto	Fr. 20.50
<b>Hausgemachte Bärlauch-Quarkgnocchi</b> an sämiger Käsesauce	Fr. 20.50
<b>Bergthymian-Nudeln</b> mit saftigen Entenbruststreifen und Tomatenwürfel	Fr. 24.--
<b>Engadiner Kartoffelnudeln</b> mit Gemüseragout und Kräutern	Fr. 20.--

## Hauptgerichte

<b>Bündner Kalbgeschnetzeltes</b> an einer Steinpilz-Rahmsauce, Plain in Pigna (Ofenrösti) und Karotten	Fr. 30.--
<b>Engadiner Kalbfleischröllchen</b> gefüllt mit Speck und Bergkäse, Kräuter-Risotto und Ratatouille-Gemüse	Fr. 32.--
<b>Saltimbocca Bernina</b> Kalbsschnitzel mit Salbei und Bündner-Rohschinken, Bergthymian-Nudeln, Blumenkohl und Spinat	Fr. 32.--
<b>Cordon Bleu mit Kürbiskernpanade</b> Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bündner Bergkäse und Schinken Pommes Frites und Tomate	Fr. 31.--
<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b> an Kräutersauce Raselli, gedämpftes Wirsinggemüse, Dörrotomaten und sautierte kleine Kartoffeln	Fr. 30.--
<b>Tagliata vom Hirsch-Entrecôte mit Marronikruste</b> mit Spinatcapunets und Rotkohl	Fr. 33.--
<b>Bergeller Lammrücken</b> mit Kräuterkruste, hausgemachte Kartoffelnudeln und grüne Bohnen	Fr. 33.--
<b>Pferde-Filet</b> an Senfbutter, Bauern-Kartoffeln und Blattspinat	Fr. 32.--
<b>Rinds-Filet</b> an Malanser- Schalottensauce, Wildreis und Saisongemüse	Fr. 38.--
<b>Kaninchen-Keule</b> mit Sahnepolenta und Karotten	Fr. 25.--

## Fisch

**Pochierte Saiblingfilets** Fr. 32.--  
an einer Weisswein-Kräutersauce, Bratkartoffeln und Blattspinat

**Gebratene Eglifilets** Fr. 33.--  
an Limetten-Olivenöl-Hollandaise, Wildreis und Gemüseragout

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen:

**Fondue Chinoise** Fr. 49.-- p.P.  
Rinds- und Kalbfleischtranchen mit Früchtegarnitur,  
Rindsbouillon, Reis und Pommes Frites

**Wildfondue Languard** Fr. 51.-- p.P.  
Hirsch-, Reh- und Gemsfleischtranchen in Wildkraftbrühe gegart,  
Fruchtchuthney, Preiselbeeren , Pommes Frites und Spätzli

## Für unsere kleinen Gäste

**Schellen-Ursli** Fr. 12.--  
Dschungel-Nuggets (Geflügel) mit Pommes-Frites, kleines Eis

**Murmin** Fr. 9.--  
Spaghetti mit Tomatensauce, kleines Eis

Das im Hotel Bernina servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Kalb:	CH	Wild:	CH/A/NZL	Rind:	CH/ARG/AUS	Kaninchen:	HUN
Pferd:	USA	Lamm:	CH/NZL	Geflügel:	CH/F		

Deklarationspflicht für Fleischstücke ausländischer Herkunft:  
„kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“

## Süsse Köstlichkeiten

<b>Coppa Val Fex</b> erfrischendes Yoghurt-Eis mit warmen Himbeeren	Fr. 9.50
<b>Gebackene Engadiner Nusskrapfen</b> mit in Grappa marinierten Dörrfrüchten	Fr. 12.--
<b>Zartschmelzendes Marroni-Parfait</b> mit Zwetschgenkompott	Fr. 11.--
<b>Engadiner Sauerrahm-Pudding</b> mit Früchtefächer	Fr. 8.50
<b>Leichte Apfelmostcreme</b> in einem Schokoladen-Törtchen mit Röteli-Parfait	Fr. 12.--
<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Erdeeren und Pistazien-Krokant	Fr. 11.--

Fragen Sie bitte auch nach unserer Eiskarte