

Allegra im Hotel Bernina

Im Jahre 1890 erbaut, diente das damalige Stammhaus als Rastplatz für mutige Säumer, die den beschwerlichen und gefährlichen Weg über den Berninapass nach Italien meisterten.

Über Jahrzehnte hinweg wurde liebevoll erneuert, erweitert, ergänzt, und dem stetigen Wandel angepasst. Das stolze, alte Mauerwerk könnte wohl einige Geschichten erzählen.

Das Hotel Bernina ist und bleibt was es immer war; ein lebendiger Familienbetrieb mit viel Charme und persönlicher Betreuung.

Nerio Genetti und sein Küchenteam freuen sich sehr, Sie heute kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Unsere Gerichte sind überwiegend hausgemacht und die Produkte werden frisch und regional bezogen.

Unser einziger Wunsch an Sie: Fühlen Sie sich wohl, lassen Sie sich von uns überraschen und verwöhnen und geniessen Sie die Gemütlichkeit im Bernina.

Bun appetit

Zum Start - Salate & Vorspeisen

Grüner Blattsalat Fr. 8.50

Buntgemischter Salat Fr. 9.50


...wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
French, Italian, Yoghurt-Kräuter, Apfel-Honig-Senf

Gäms-Salsiz und ein Stück Alpkäse Fr. 17.—
mit Zwiebel-Konfitüre

Bündnerteller Fr. 18.50
Bresaola, Rohschinken, Essiggemüse und Birnbrot-Truffes

Rinds-Tatar handgeschnitten Fr. 23.—
120 gr., mit Bergkäsechips und Gewürzbirne


Zucchini-Tartelette mit Ziegenfrischkäse Fr. 15.50 
Chabis-Salat und Heidelbeeren

Polenta-Fries Fr. 14.— 
frittierte Polentastäbchen mit rassigem Tomaten-Chili-Dip


Momos Fr. 21.—
dreierlei Teigtaschen mit Gemüse, Huhn und Rind,
Coleslaw-Salat, Babyspinat und Apfel-Honig-Senfdressing

Flüssiges - Suppen

Bündner Gerstensuppe Fr. 10.50

Fextaler Heusuppe Fr. 10.— 
Schaumiges Süppchen aus würzigem Heu

Ravioli in Brodo - Gemüsebouillon Fr. 10.50 
mit Frischkäsefüllung und Salbei

Kalte Gurkensuppe Fr. 9.— 
mit gebratenen Shrimps Fr. 13.—

Regional – Rustikal

Pizzoccheri valtellinesi Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse	Fr.	21.50	
Puschlaver Capunets Spinatspätzli mit Knoblauch, Salbei und Bergkäse	Fr.	21.—	
Capuns dalla tatta Krautwickel an Rahmsauce	Fr.	22.—	
Randen-Risotto mit Baumnuss-Gremolata, Creme Fraiche und Bergkäsechips	Fr.	21.—	
Tagliatelle mit Zitrone und Bio-Hanfsamen	Fr.	19.50	
mit Fleischragout	Fr.	24.50	
Kartoffel-Rösti mit Käse überbacken, Cherrytomaten und Kräuterquark	Fr.	19.50	


Klassiker

Cordon Bleu mit Kürbiskernpanade paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit rezentem Käse und Beinschinken, Pommes Frites	Fr.	31.—	
Spare Ribs saftige Schweinsrippchen mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark	Fr.	32.—	
Bündner Kalbsgeschnetzeltes an einer Steinpilz-Rahmsauce, Kartoffel-Rösti	Fr.	36.—	
Ossobuco mit Kräuter-Gremolata geschmorte Kalbshaxe mit Risotto	Fr.	32.—	
Lammrücken mit Kräuterkruste Zitronen-Tagliatelle und Bohnencreme-Sauce	Fr.	38.—	
Mistkratzerli aus dem Ofen pikantes Brathähnchen an Bergkräutersauce, Bauern-Kartoffeln	Fr.	32.—	
Wildspiess Colani Hirschfleisch-Tranchen mit Speck, Spinat-Capunets	Fr.	33.—	
...dazu eine Portion Extra-Gemüse: Ratatouille, Karotten, Tomate oder Tagesgemüse	Fr.	5.—	

Aus dem See

Forellenfilet aus dem Ofen mit Kartoffeln, Cherrytomaten und Oliven	Fr.	30.50
Gebratener Saibling mit Zitronen-Tagliatelle und Kräuterbutter	Fr.	33.—

Für unsere Jüngsten

Schellen-Ursli Panierte Pouletnuggets mit Pommes Frites	Fr.	12.—
Heidi & Peter Penne mit Tomatensauce	Fr.	9.— 
Gian & Giachen Hamburger im Pasta-Nest	Fr.	12.—
Mungge-Monsterli Wienerli im Blätterteig	Fr.	9.—

Süsse Versuchungen

Coppa Val Fex Erfrischendes Joghurt-Eis mit warmen Himbeeren	Fr.	9.50
Panna cotta Cremiges Rahmköpfli mit Fichtenspitzen und Saisonfrüchten	Fr.	12.—
Braulio-Sorbet mit Meringue	Fr.	10.50
Luftiges Schokoladenmousse black&white Zweierlei Schokoladenmousse mit Erdbeeren	Fr.	12.—
Apfel-Quark-Kompott mit Cantuccini	Fr.	9.50
Engadiner Nusstorte	Fr.	8.50
mit Rahm	Fr.	9.50
Lauwarmer Apfelkuchen	Fr.	8.50
mit Rahm	Fr.	9.50