

## 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

**Bauern Salat** Fr. 10.50

Blattsalate mit Speck, Bergkäse und karamellisierten Walnüssen

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

**Burrata** Fr. 14.— 

Büffelmozzarella mit sautierten Datteltomaten und Basilikum

**Frischkäse mit Mandelsplitter** Fr. 11.50 

auf Apfel-Mango-Curry Chutney

**Wurst- Käsesalat mit Radieschen** Fr. 16.—

**Polenta-Fries** Fr. 14.— 

frittierte Polenta Stäbchen mit rassicem Tomaten-Chili-Dip

**Bündner Teller** Fr. 18.50

Bresaola, Rohschinken, Essiggemüse und Birnenbrot-Truffes

**Rinds-Tatar** handgeschnitten Fr. 24.—

120 gr., mit Bergkäsechips und Gewürzbirne

## Flüssiges - Suppen

---

**Bündner Gerstensuppe** Fr. 10.50

**Fextaler Heusuppe** Fr. 10.— 

schaumiges Süppchen aus würzigem Heu

**Petersilienschaum-Suppe** Fr. 10.50 



mit Sellerie-Chips

**Lauwarme Tomatensuppe** Fr. 11.50 

mit Basilikum-Eis

## Regional – Rustikal

---

<b>Pizzoccheri valtellinesi</b> Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse	Fr.	21.50	
<b>Puschlaver Capunets</b> Spinat Spätzli mit Knoblauch, Salbei und Bergkäse	Fr.	21.—	
<b>Capuns dalla tatta</b> Krautwickel an Rahmsauce	Fr.	22.—	
<b>Tatsch</b> traditioneller Bündner Pfannkuchen mit Rindsragout, Steinpilzen und Apfelmus	Fr.	25.50	

## Klassiker

---

<b>Cordon Bleu mit Kürbiskernpanade</b> paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit rezentem Käse und Beinschinken, Pommes Frites	Fr.	31.—	
<b>Spare Ribs BBQ</b> saftige Schweinsrippchen im Honig mariniert mit Country Cuts	Fr.	32.—	
<b>Bündner Kalbgeschnetzeltes</b> an einer Steinpilz-Rahmsauce, Kartoffel-Rösti	Fr.	36.—	
...dazu eine Portion Extra-Gemüse: Ratatouille, Karotten oder Blattspinat	Fr.	5.—	

## Unsere Empfehlung

---

<b>Lamm Rack «Bernina»</b> zarter Lammrücken in Kräuterkruste, blaue Bratkartoffeln und Gartengemüse auf Lärchenzweigen	Fr.	38.—	
<b>Momos</b> dreierlei Teigtaschen mit Gemüse, Huhn und Rind, Coleslaw-Salat an Apfel-Honig-Senfdressing	Fr.	24.—	

## Aus dem Wasser

---

<b>Heimischer Alpen-Lachs</b> aus Lostallo GR, im Backpapier gedämpft mit Meerrettich-Schaum, Salzkartoffeln und Linsen- Kokosgemüse	Fr.	37.50	
<b>Swiss Schrimps</b> aus Rheinfelden SH, gebraten an Safran Sauce und schwarzem Reis	Fr.	34.50	



## Vom Kräutergarten

---

<b>Ricotta- Salbeiravioli</b> an einer Vanille-Rahmsauce mit knusprigen Brennesselblätter	Fr.	21.—	
<b>Gersten Paella</b> mit Poulet Fleisch, Mangold, Tomaten, Basilikum und Salsiz	Fr.	28.50	
<b>Bergthymian Nudeln</b> an einer Zitronen- Buttersauce mit Hanfsamen	Fr.	19.50	
<b>Polenta Kugel</b> mit einer Pilzfüllung und Kräuterdip	Fr.	19.—	
<b>Luganighetta</b> Schweinsbratwurst mit Kartoffel- Gemüsesalat und hausgemachtem Dijon Senf	Fr.	24.—	

## Für unsere Jüngsten

---

<b>Schellen-Ursli</b> paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	Fr.	12.—	
<b>Heidi &amp; Peter</b> Penne mit Tomatensauce	Fr.	9.—	
<b>Gian &amp; Giachen</b> bunte Kartoffelgnocchi mit Butter	Fr.	9.—	
<b>Pinocchio</b> Poulet Geschnetzelttes an Rahmsauce mit Reis	Fr.	12.—	

### Fleischherkunftsdeklaration:

Rind	CH	Lamm	CH, NZL**
Schwein	CH	Lachs	CH Zucht
Kalb	CH	Shrimps	CH Zucht
Geflügel	CH		

\* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

\*\* kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

## Süsse Versuchungen

---

<b>Coppa Val Fex</b> erfrischendes Joghurt-Eis mit warmen Himbeeren	Fr.	9.50
<b>Panna cotta</b> cremigies Rahm Köppli mit Lavendel und Saisonfrüchten	Fr.	12.—
<b>Luftiges Schokoladenmousse Black &amp; White</b> zweierlei Mousse mit Schokoladen Splitter	Fr.	12.—
<b>Limoncello Parfait</b> mit marinierten Erdbeeren	Fr.	10.50
<b>Berg Feuer</b> Heidelbeeren Sorbet mit Iva Likör und Haselnuss Gebäck	Fr.	11.—
<b>Engadiner Nusstorte</b>	Fr.	8.50
mit Rahm	Fr.	9.50
<b>Rüeblli Torte</b>	Fr.	7.50
mit Rahm	Fr.	8.50

## Unser hausgemachtes Eis

---

### Glace

Vanille, Schokolade, Caramel, Frozen-Joghurt

### Sorbet

Zitrone, Heidelbeeren, Apfel, Champagner-Litschi, Zwetschgen

pro Kugel	Fr.	3.50
Zuschlag Rahm	Fr.	1.—
<b>Biskuit-Cornet</b> mit einer Kugel Eis nach Wahl	Fr.	5.50