

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.	9.50	
Buntgemischter Salat		Fr.	10.50	
Salat Bowl mit Allerlei eine Schale voller Genuss: Ei, frisches Gemüse, Quinoa, Kräuter und knackige Nüsse		Fr.	14.50	
...wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: French, Italian, Yoghurt-Kräuter, Apfel-Honig-Senf				
Bündner-Teller Puschlaver Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz und Birnbrot-Truffes		Fr.	22.--	
Honigmelone mit Rohschinken und Büffel-Mozzarella		Fr.	21.--	
Rinds-Tatar handgeschnitten, mit Bergkäsechips, Gewürzbirne und Toastbrot	120gr. ½ port. 80gr.	Fr.	26.-- 19.--	
Kartoffel-Körbchen mit geschmortem Tintenfisch und Shrimps, Knoblauch und Peperoncini		Fr.	21.50	
Spinat-Ricotta Ravioli mit Parmesan und brauner Butter		Fr.	18.--	
Momos dreierlei Teigtaschen mit Gemüse, Huhn und Rind auf ColeSlow Salat		Fr.	25.--	
Müüsli-Chüechli ausgebackene Salbeiblätter mit gebratenen Süsskartoffeln und Cocktail-Sauce		Fr.	17.50	
Geräucherte Pouletbrust auf Rettich-Gurkensalat verfeinert mit Zitronenoel		Fr.	18.50	

Flüssiges - Suppen

Bündner Gerstensuppe	Fr.	12.50	
Fextaler Heusuppe schaumiges Süppchen aus würzigem Heu	Fr.	11.50	
Gemüsebouillon mit Ei	Fr.	9.50	
Curry-Pouletsuppe mit einer Rahmhaube und Grissini	Fr.	12.50	

Regional – Rustikal

Pizzoccheri valtelinesi Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse	Fr.	24.--	
Puschlaver Capunets Spinatspätzli mit Knoblauch, Salbei und Bergkäse	Fr.	24.--	
Capuns dalla tatta Krautwickel an Rahmsauce	Fr.	25.50	
Tatsch Bündner Pfannkuchen mit Rindsragout und Apfelmus	Fr.	26.50	
Heidelbeeren-Risotto mit Büffel-Mozzarella	Fr.	24.--	
Trofie mit Pesto gedrehte Nudeln, Pestosauce und Datteltomaten	Fr.	23.--	

Klassiker

Cordon Bleu mit Kürbiskern-Panade Fr. 34.--
paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit rezentem Käse
und Beinschinken, Pommes Frites

Bündner Kalbgeschnetzeltes Fr. 38.--
an einer Steinpilz-Rahmsauce, Kartoffel-Rösti

Ribe-Eye Steak 250gr. Fr. 42.--
mit Pommes Frites und Kräuterbutter

...dazu eine Portion Extra-Gemüse:
Ratatouille, Karotten, Brokkoli, Spinat Fr. 6.--

Wild

Saltimbocca vom Hirsch Fr. 37.--
mit Bergsalbei, Coppa und Heidelbeer-Risotto

Aus dem Wasser

Bündner Lachs im Backmantel Fr. 37.--
aus Lostallo GR,
gedämpft mit Gemüse und Kartoffeln

Swiss Shrimps Fr. 38.50
aus Rheinfelden AG,
im Olivenöl gebraten an einer Safran-Sauce mit Reis

Unsere Empfehlungen

Geschmortes Kalbsbäggli Fr. 37.—
im Rotwein zart geschmort mit Mascarpone-Polenta
und gebratenen Pilzen

Kaninchenschlegel Fr. 33.50
niedergegart mit Gemüse und Butter-Spätzli

Für unsere Jüngsten

Schellen-Ursli

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

Fr. 13.--

Heidi & Peter

Penne mit Tomatensauce

Fr. 10.--



Gian & Giachen

Käse Spätzli

Fr. 13.--



Pinocchio

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Reis

Fr. 13.--

Räuberteller

du klaust dir was von den anderen und lässt es dir schmecken

GRATIS

...und noch etwas für danach

Coupe Smarties

Fr. 5.50

Raketenglace

Fr. 1.50



Fleischherkunftsdeklaration:

Rind	CH	Wild	AT, NZL**
Schwein	CH	Kaninchen	CH, HU
Kalb	CH	Lachs	CH Zucht
Gefügel	CH	Shrimps	CH Zucht, VN

* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

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

Süsse Versuchungen

Coppa Val Fex erfrischendes Joghurt-Eis mit warmen Himbeeren	Fr.	13.--
Affogato al café Vanille-Eis mit heissem Espresso	Fr.	7.50
Karamel Chöpfli mit Rahm	Fr. Fr.	8.-- 9.50
Luftiges Schokoladenmousse black&white zweierlei Schokoladenmousse mit Schokospänen	Fr.	13.--
Sekt-Smoothie Prosecco, Orangensaft, Joghurt, Früchte und Rahm	Fr.	12.--
Pure Leidenschaft Engadiner Bisquitkuchen mit Honig-Glace und marinierten Aprikosen	Fr.	13.--
Sweet Dream Vanille- und Erdbeerglace, Fruchsalat und Rahm	Fr.	13.--
Crêpe «Bernina» Pfannkuchen mit Vanille-Eis, Schokoladensauce und Rahm	Fr.	13.--
Engadiner Nusstorte mit Rahm	Fr. Fr.	9.-- 10.50

Unsere hausgemachten Glaces:

Glace

Vanille
Schokolade
Caramel
Frozen-Joghurt
Honig

Sorbet

Apfel
Erdbeeren
Zitrone

pro Kugel	Fr.	4.--
Zuschlag Rahm	Fr.	1.50

Oder was Rezentos

Gemischter Käseteller eine kleine Auswahl vom Weich- und Berkäse mit Zwiebelmarmelade und Birnbrot-Truffes	Fr.	19.50
---	-----	-------