




Kalte Vorspeisen

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

Suppen

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


Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 8.50
Insalata Caprese Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 14.--
Bunter grosser Nüsslisalat mit gebratenen Pouletbruststreifen an Kürbiskernöl	Fr. 17.--

Spezialitäten aus der Region


Pizzoccheri valtellinesi

Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Spinat und Käse

Fr. 21.50 

Puschlaver Capunets

Spinatspätzli mit Knoblauch, Salbei und Bergkäse

Fr. 21.-- 


Capuns dalla tatta

Krautwickel an Rahmsauce, mit Käse gratiniert

Fr. 22.--


Churer Spinatnocken

an leichter Baumnuss-Sauce mit Tomaten-Basilikumpesto

Fr. 20.50 

Hausgemachte Bärlauch-Quarkgnocchi

an sämiger Käsesauce

Fr. 20.50 

Bergthymian-Nudeln

mit saftigen Entenbruststreifen und Tomatenwürfel

Fr. 24.--

Engadiner Kartoffelnudeln

mit Gemüseragout und Kräutern

Fr. 20.-- 

Hauptgerichte

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

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

Fragen Sie bitte auch nach unserer Eiskarte