

HOSPITZ BERNINA

– dal 1887 a 2309 mt –

Il nostro ristorante

Situato a 2309 m.s.l.m. il nostro ristorante comprende una sala principale da circa sessanta posti ed una stüa da una trentina.

Proponiamo una cucina di montagna con prodotti locali, stagionali e pasta fresca fatta in casa. Nei periodi di caccia proponiamo anche la selvaggina e mettiamo tutto il nostro impegno nella riuscita di ogni singolo piatto, essendo sicuri di rendere in tal modo felici i nostri ospiti..

Dalle finestre principali del ristorante potrete osservare il passo del Bernina e mentre sulla sinistra si erge la cima del Sassal Masone sulla destra potrete notare il ghiacciaio del Cambrena. La curiosità è che il Piz Bernina non si possa vedere da queste zone nonostante il passo abbia il suo nome.

Inverno meraviglia della neve; primavera la discesa dei cervi; estate cicli e motocicli; autunno il paradiso dei colori per fotografi; il passo ed il nostro ristorante vivono in qualsiasi periodo dell'anno rendendo il passaggio dei turisti anche una piacevole sosta.

Buon Appetito!

Unser Restaurant

Auf 2309 m Ü.d.M besitzt unser Restaurant zwei Hauptsalen, ein Hauptsalon mit ungefähr sechzig Plätze und Stüetta mit ungefähr dreißig Plätze.

Wir haben eine lokale, saisonale, mit frisch hausgemachte Pasta Küche. In den Jagdperioden schlagen wir auch Wild vor und setzen all unsere Mühe in jeden einzelnen Teller, und hoffen damit unseren Gäste glücklich machen zu können.

Von den Hauptfenstern des Restaurants kann man den Berninapass sehen. Auf der linken Seite bemerkt man den Sassal Masone und auf der rechten den Gletscher Cambrena. Was komisch sein kann ist dass man vom Pass den Piz Bernina nicht sehen kann.

Winter: Schneewunderort; Frühling: den Runterkommen von Hirschen; Sommer: Rad- und Motofahrer Treffpunkt; Herbst: Paradis für das Fotografieren der Landschaft; Der Pass und unser Restaurant sind immer offen und machen aus dem Pass nicht nur ein Passagenort aber auch ein gutes Aufenthaltsplatz.

Guten Appetit!



Antipasti

CHF

**Tagliere di salumi con formaggi d'alpe accompagnati
con focaccia di grano saraceno e sott'aceti (per 2 persone)**

½ Porz.

Aufschnittplatte mit Alpenkäse, Buchweizen-Focaccia und
Essiggemüse (für 2 Personen)

19,-

Cured meat with alps cheese served with buckwheat focaccia and mixed
pickles (for 2 person)

Porz.

25,50

Zuppa d'orzo in stile grigionese

Gerstensuppe in Graubünden Stiel / Barley soup in Grison style

11,-

Zuppa del giorno

Tages-Suppe / Soup of the day

11,-

Insalata verde o mista

Grüner Salat oder Gemischter Salat

7,50

Green or mixed salad

9,50

Primi Piatti

CHF

½ Porz. Porz.

Pasta al pomodoro

Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato sauce

11,- 15,-

Pasta all'arrabbiata

Pasta mit Arrabbiatasauce (Scharf)
Pasta with arrabbiata sauce (spicy)

12,- 16,-

Pasta al ragù bolognese

Pasta mit Bolognesesauce / Pasta with bolognese sauce

13,- 17,-

Lasagne alla bolognese

24,-

Ravioli 100% Valposchiavo Ortolani con rucola e pomodorini datterino

15,- 20,-

Ravioli ripieni di spinaci, ortiche e ricotta con rucola e pomodorini datterino

Ravioli gefüllt mit Spinat, Brennnesseln und Ricotta mit Rukola und Datterino-Tomaten

Ravioli stuffed with spinach, nettles and ricotta with rocket salad and datterino tomatoes

Pizzoccheri

Kurze-Tagliatelle aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln,
Wirsing und mit Käse (Bitto und Casera)

15,-

20,-

Short buckwheat flour tagliatelle with potatoes,
savoy cabbage and cheese (Bitto and Casera)

Margottino di polenta

Polenta con rosso d'uovo, fonduta al casera con burro e
salvia (a richiesta brunoise di tartufo nero 5,- Chf)

18,-

Polenta mit Gelbei, Casera-Fondue und Butter und Salbei
(auf Wunsch schwarze Trüffel-brunoise 5,- Chf)

Polenta with egg yolk, casera cheese fondue and butter and
sage (on request black truffle brunoise 5,- Chf)

Special

CHF

Fondue di formaggio

servita con antipasto di insalata e sottaceti

Käsefondue

serviert mit Vorspeisesalat und Essiggemüse

Cheese fondue

served with starter salad and mixed pickles

29,-

Secondi Piatti

CHF

- Arista di maiale al forno con patate sauté** 30,-
Schweinebraten mit sautierten Kartoffeln
Pork loin roast with sautéed potatoes
- Suprema di pollo scaloppata con insalata e crostini di pane** 24,-
Hähnchenschbrust mit gemischtem Salat und Croutons
Chicken breast with mixed salad and croutons
- Bratwurst con rösti o patate fritte e salsa di cipolle** 19,-
Bratwurst mit Rösti oder Pommes und Zwiebelsauce
Bratwurst with rösti or french fries and onion sauce
- Burger di ceci e barbabietole con polenta e verdure del giorno** 25,-
Kichererbsen-Rote-Bete-Burger mit Polenta und Gemüse
Chickpea and beetroot burger with polenta and vegetables
(25 min. attesa / Wartezeit / Waiteing time)

Contorni extra:

Funghi trifolati / Sautierte Pilze / Sautéed mushrooms 9,- CHF

Patate fritte piccola porzione / Kleine Portion Pommes / Small portion french fries 6,- CHF

Patate fritte / Pommes / French fries 9,- CHF

Polenta 6,- CHF

Patate sauté / Sautierten Kartoffeln / Sautéed potatoes 6,- CHF

Verdure del giorno / Gemüse / Vegetables 6,- CHF

Dichiarazione provenienza carne e pesce
Carne bovina: Svizzera, UE
Carne suina: Svizzera, UE
Carne d'agnello: Svizzera, Nuova Zelanda
Pollame: Svizzera, Brasile
Selvaggina: Svizzera, Nuova Zelanda
Salmone: Norvegia

*Se desiderate conoscere eventuali ingredienti allergeni se e/o dove presenti nelle ricette della carta,
il nostro personale vi potrà dare ogni informazione.*

Si ricorda che è proibita la somministrazione di alcolici ai minori di anni 18.

Dessert

CHF

Tiramisù

10,-

Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla vaniglia

11,50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce
Homemade apple strudel with vanillasauce

Torta di noci engadinese fatta in casa

9,-

Hausgemachte Engadiner Nusstorte
Homemade Engadin walnut cake

Torta di grano saraceno al cioccolato con salsa calda ai frutti di bosco

9,-

Schokoladenbuchweizenkuchen mit heißer Waldbeersauce
Chocolate buckwheat cake with hot wild berry sauce