

# HOSPIZ 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 da focaccia di grano saraceno e sott'aceti (per 2 persone)**

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

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

½ Porz.

19,-

Porz.

25,50

**Salmone marinato di nostra produzione con crostini di grano saraceno e salsa al rafano**

Haus-Marinierter Lachs mit Buchweizen knuspriges Croutons und Meerrettichsauce

Home made marinated salmon with buckwheat croutons and horseradish sauce

19,-

**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

Green or mixed salad

7,50

9,50

# Primi Piatti

CHF

1/2 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,-

## **Tagliatelle all'aneto fatte in casa al ragù di cervo con riduzione di vino rosso di Valtellina**

Hausgemachte Dill-Tagliatelle mit Hirsch-Bolognese-sauce und Reduktion von Rotwein aus dem Veltlin  
Home made dill tagliatelle with venison bolognese sauce and reduction of red wine from Valtellina

18,- 23,-

## **Capunet della Valposchiavo**

Gnocchetti malfatti di spinaci conditi con formaggio, burro e aglio.  
Spinat grünen Spätzli mit Käse, Butter und Knoblauch angerichtet.  
Spinach dumplings topped with cheese, butter and garlic.

15,- 20,-

## **Ravioloni 100% Valposchiavo del cacciatore**

Ravioloni ripieni di salmì di selvaggina e castagne con fondo di cervo  
Ravioloni gefüllt mit Wild und Maronen mit Wildfond  
Ravioloni stuffed with game jugs and chestnuts with venison stock

21,-

### **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 Eigelb, 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

29,-

Käsefondue

serviert mit Vorspeisesalat und Essiggemüse

Cheese fondue

served with starter salad and mixed pickles

# Secondi Piatti

CHF

**Guancetta di manzo brasata al vino rosso con polenta e funghi porcini trifolati** 37,-

In Rotwein geschmorte Rinderbacke mit Polenta und Steinpilzen  
Beef cheek braised in red wine with polenta and porcini mushrooms

**Medaglione di cervo su pan brioche con chips di patate e porcini trifolati** 42,-

Hirschmedaillon auf Briochebrot mit Kartoffelchips und sautierten Steinpilzen  
Venison medallion on brioche bread with potato chips and sautéed porcini mushrooms

**Bratwurst con rösti o patate fritte e salsa di cipolle** 19,-

Bratwurst mit Rösti oder Pommes und Zwibelsauce  
Bratwurst with rösti or french fries and onion sauce

**Formaggio alla griglia con polenta e verdure del giorno** 15,-

Grillkäse mit Polenta und Gemüse  
Grilled cheese with polenta and vegetables

*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*

<b>Tiramisù</b>	10,-
<b>Panna cotta con salsa ai frutti di bosco</b> Panna cotta mit Waldfruchtsauce / Panna cotta with forest berries	7,50
<b>Budino al cioccolato</b> Schokoladenpudding / Chocolate pudding	7,50
<b>Strudel di mele fatto in casa con crema pasticcera alla vaniglia</b> Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillensauce Homemade apple strudel with vanillasauce	11,50
<b>Torta di noci engadinese fatta in casa</b> Hausgemachte Engadiner Nusstorte Homemade Engadin walnut cake	9,-
<b>Torta di grano saraceno al cioccolato con salsa calda ai frutti di bosco</b> Schokoladenbuckweizenkuchen mit heißer Waldbeersauce Chocolate buckwheat cake with hot wild berry sauce	9,-