

Menüvorschläge Gasthaus Berninahaas

Menü Nr. 1 **Fr. 33.--**

Eisberg Salat

Iceberg salad
Insalata Iceberg

Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti

porc piccata, with Tomatoespaghetti
piccata di maiale con Spaghetti al pomodoro

Lauwarme Zwetschgen mit Zimteis

Plum compot with cinnamon ice cream
Composta di prugne e gelato alla cannella

Menü Nr. 2 **Fr. 35.50**

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Tomatoes with mozzarella and basil
Insalata caprese

Poulet Charnignia (Mit Steinpilzcremesauce)

Strips of chicken with boletus mushrooms cream sauce
Trifolato di pollo con funghi porcini

Vanille Eis mit Röteli Sauce

Vanilla ice cream with a cherry liquor sauce
Gelato di vaniglia con salsa di liquore alle ciliegie

Menü Nr. 3 **Fr. 35.--**

Minestrone al Pesto

Schweinsrahmschnitzel

creamed porc collop
Scaloppina alla panna

Frittierte Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Apple fritters with Vanilla sauce
Fritelle di mele con salsa alla vaniglia

Menü Nr. 4 **Fr. 57.50**

Rauchlachs Tartar

Smoked salmon tartar
Tartar di Salmone affumicato +

Kalbpiccata

Piccata of veal
Piccata di vitello

Frischer Fruchtsalat

fresh fruit salad
Macedonia di frutta fresca

Menü Nr. 5 **Fr. 52.50**

Siedfleischsuppe

Hot broth of boild beef
Zuppa con bollito di manzo

Charnignia Engiadinaisa (Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen)

Strips of veal with boletus mushrooms cream sauce
Trifolato di vitello con funghi porcini

Traubensorbet mit Grappa Berninahaas

Grape sorbet with homemade grappa

Sorbetto d'uva con „grappa

Nur ab Minimum 15 Pers.

Menü Nr. 6 **Fr. 48.--**

Ententerrine mit Porto

Duck Terrine with Porto
Terrina di anatra con Porto

Siedfleisch, Salzkartoffeln und Gemüse

Boiled beef with boiled potatoes and green beans
Bollito di manzo, Patate lesse, fagiolini verdi al' pomodoro

Grand Marnier Halbgefrorenes

Parfait Grand Marnier
Semifreddo con Grand Marnier

Menü Nr. 7 **Fr. 50.50**

Steinpilzcremesuppe

Boletus mushroom creamsupe
Crema di funghi Porcini

Tagliata di manzo auf Rucola und Safranrisotto

Strips of Sirloin on Rocketsalade and Safranrisotto

Karamell Köpfli

Caramel pudding
Crema al caramello

Menü Nr. 8 **Fr. 60.--**

Safran Risotto mit Steinpilzen

Saffron risotto with boletus mushrooms
Risotto alla zafferano con funghi porcini

Rinds Filet Stroganoff "Black Angus"

Stripes of filet of beef Stroganoff
Listarelle di filetto di manzo Stroganoff

Traubensorbet mit Grappa Berninahaas

Grape sorbet with homemade Dorta grappa
Sorbetto d'uva con „grappa Dorta

Menü Nr. 9 **Fr. 51.--**

Puschlaver Rohschinken mit Melonen

Air dried poschiavo ham with melons
Prosciutto crudo di Poschiavo con melone

Schweinschalsbraten auf Calvadossauce

Roast neck of porc with Calvados sauce
Arrosto di collo di maiale con salsa di calvados

Gebrannte Creme Grossmutter Art

Grandma's crème brûlée
Crème brûlée della nonna

Menü Nr. 10 **Fr. 58.--**

Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten an Balsamico

Green Salad with prawns
Insalate verde con gamberoni

Bündner Winzerbraten (Sauerbraten)

Braised roast beef
Brasato di manzo in agro

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sorbet with Vodka

Menü Nr. 11**Fr. 63.--****Gemischter Salat**

Mixed salad
 Insalata mista

Engadiner Hochzeitssuppe

Engadin wedding soup (vegetables strips and bacon- soup)
 Zuppa di nozze

Wienerschnitzel

Breaded veal collop
 Scaloppina viennese

Frischer Fruchtsalat (mit Kirsch + 2.--)

Fresh fruit salad
 Macedonia di frutti fresca

Menü Nr. 13**Fr. 79.--****Bouillon mit Gemüsestreifen**

Hot broth of beef with vegetable stripes
 Brodo di manzo con legumi

Meeresfrüchte Ragout an Hummersauce

Sea-food stew on Lobstersauce on puff paste
 Ragout di frutti di mare con salsa di astice con sfoglia

Roastbeef mit Béarnaise Sauce

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sorbet with Vodka

Menü Nr. 12**Fr. 68.--****Siedfleischsuppe**

Hot broth of boild beef
 Zuppa con bollito di manzo

Spargel Risotto mit reifem Taleggio

Risotto with asparagus and Taleggio-Ceese
 Risotto con asparagi e Taleggio

Lammrückensteak mit Kräuterkruste

Sirloin of lamb with herb crust
 Entrecôte d' agnello alle erbe

Grand Marnier Halbgefrorenes

Parfait Grand Marnier
 Semifreddo con Grand Marnier

Menü Nr. 14**Fr. 80.50****Rauchlachs Tartar**

Smoked salmon tartar
 Tartar di Salmone affumicato

Minestrone al Pesto

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Veal steak with morels - cream sauce
 Bistecca di vitello con salsa di spugnoli

Limetten - Quark Mousse

Light mouse of curds and lime
 Mousse di ricotta e limette

Vegetarisches Menü Nr. 1**Fr. 38.50****Eisberg Salat**

Iceberg salad
 Insalata Iceberg

Pilzragout im Reising

Mushroom stew with rice
 Ragout di funghi con riso

Heisse Beeren mit Vanilleeis

Hot Berries with Vanillaeiscream
 Bacche calde con gelato alla vaniglia

Vegetarisches Menü Nr 2**Fr. 42.--****Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum**

Tomatoes with mozzarella and basil
 Insalata caprese

Gemüserisotto Primavera

Spring - Risotto with vegetable
 Risotto primavera

Frittierte Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Apple fritters with Vanilla sauce
 Fritelle di mele con salsa alla vaniglia

Bei den Hauptgerichten sind Gemüse + Beilage im Preis inklusive:
 Siddishes: Vegetables + garnish is included, Inclusi sono legumi + contorno

Gemüse garnitur 2-3 verschiedene Sorten,
 Vegetables 2-3 Sorts, Legumi 2-3 qualita

Trockenreis / Basmatireis,
 Rice, Riso

Risotto / Safranrisotto

Butternudeln / Spaghetti, Spätzli
 Noodles, Tiny flour dumplings, Tagliatelle, Gnocchetti tedeschi,

Pommes frites Rösticroquetten / Kartoffelgratin / Kartoffelstock,
 Patatoe-Croquettes, Gratinated patatoes, Mashed patatoes, Patate gratinate, Puré di patate

Salzkartoffeln / Baked Potatoes
 Boiled patatoes, Parsley patatos, Pattate lesse-

Polenta Taragna (Polenta mit Buchweizen)