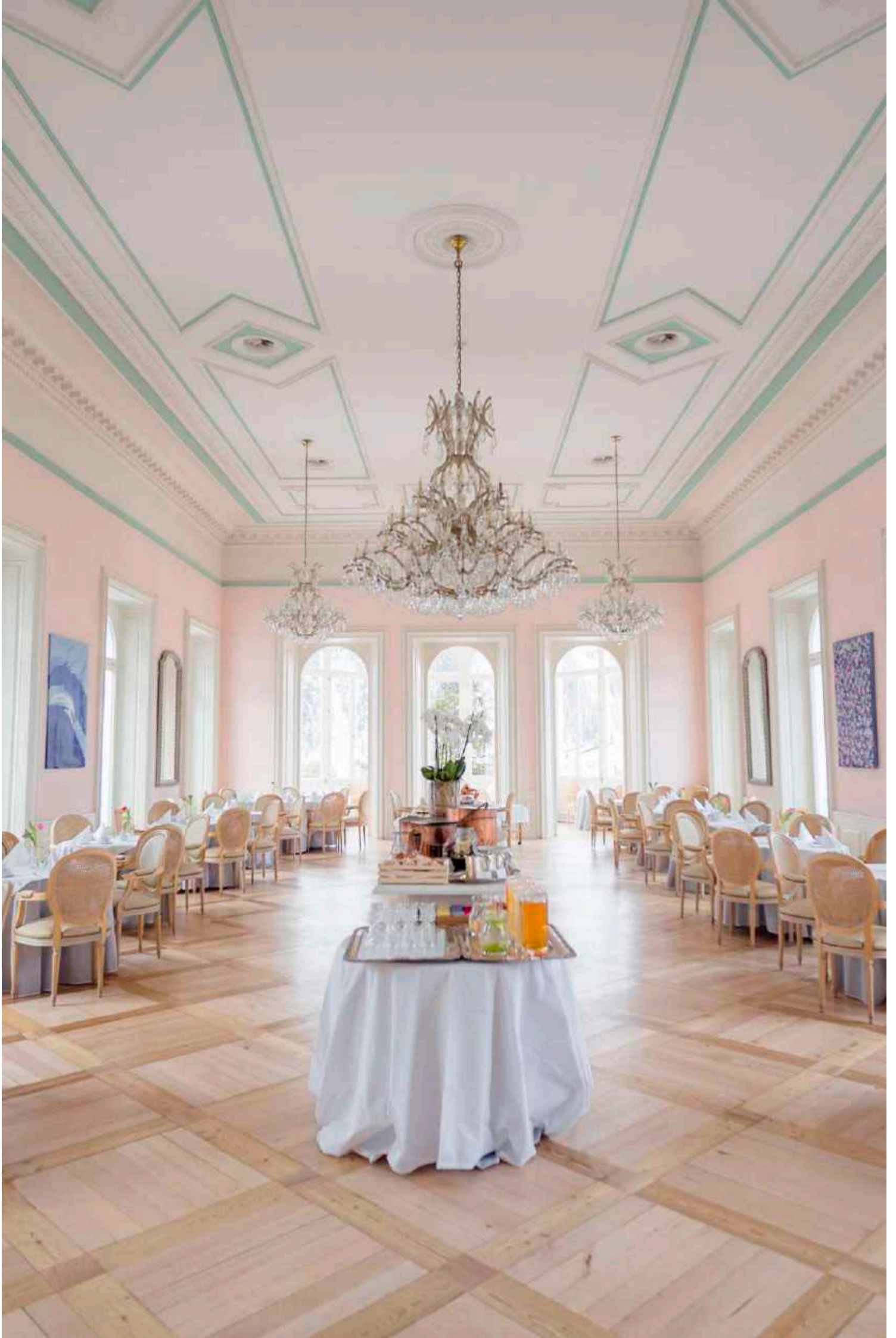




BERNINA 1865



RESTAURANT
PIZZERIA
STUBE
BAR





1865 RISTORANTE

MENU À LA CARTE

SALATE | SALADS | INSALATE | SALADES

L'Insalata Mista

Klein / Groß

9 / 12 CHF

Eisbergsalat, roter Chicorée-Salat, Wilde Rauke und italienisches Dressing.

Iceberg lettuce, red chicory, rocket & Italian dressing.

Iceberg, radicchio, rucola e dressing all'italiana.

Salade Iceberg, chicorée rouge, roquette et vinaigrette à l'italienne.

La Rucola (8A, 8B)

11 / 15 CHF

Salat aus Wilde Rauke, Datteltomaten, Zwiebeln und Kürbiskerne.

Rocket salad, yellow cherry tomato, onion & pumpkin seeds.

Insalata di rucola, pomodoro datterino, cipolla e semi di zucca.

Salade de roquette, tomate cerise-datte, oignon et graines de courge.

L'Insalata di Capra (7A, 8A)

18 CHF

Gegrilltes Gemüse mit Honig, Walnüssen, gebackenem Ziegenkäse und gemischter salad.

Grilled vegetables with honey and walnuts baked goat cheese and mixed salad.

Verdure alla griglia con miele, noci, formaggio di capra cotto in forno e misticanza.

Légumes grillés au miel, noix, fromage de chèvre cuit au four et salade composée.

L'Insalata Greca (7A)

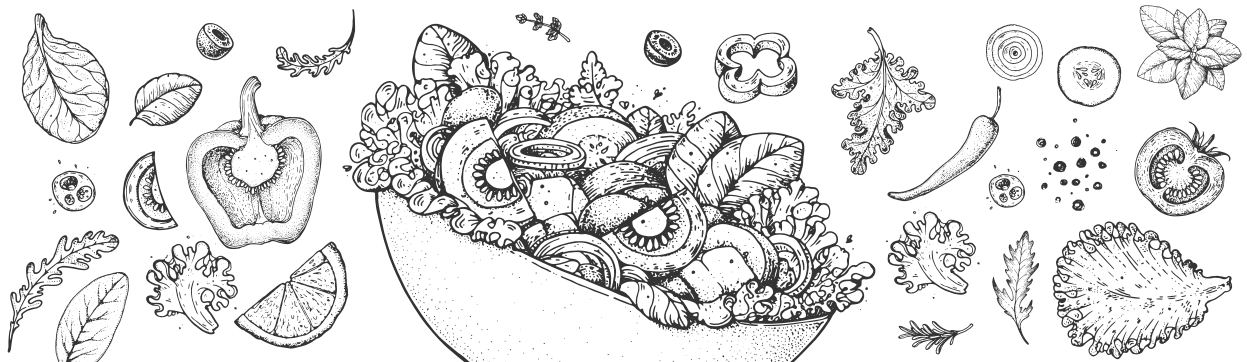
16 CHF

Rispentomaten, Zwiebeln, Feta-Käse und schwarze Oliven mit Knoblauchöl und Oregano.

Tomatoes, onions, Feta cheese, black olives dressed with garlic oil and oregano.

Pomodoro ramato, cipolla, formaggio Feta, olive nere condito con olio all'aglio e origano.

Tomate ramate, oignon, fromage Feta, olives noires assaisonné avec de l'huile d'ail et de l'origan.





1865 RISTORANTE

MENU À LA CARTE

VORSPEISEN | STARTERS | ANTIPASTI | HORS-D'ŒUVRES

La Tartare 150gr (1A, 3A, 10A)

38 CHF

Rinderfilet Tartar, mit dem Messer "geschlagen", gewürzt mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und garniert mit Kapern, Gürkchen, Eigelb, Senf, Petersilie, Röstbrotsscheiben & Butter.

Knife-beaten Beef Tartare seasoned with oil, salt & ground pepper, everything garnished with capers, gherkins, egg yolk, mustard, parsley, toasted bread slices & butter.

Battuta di Manzo al coltello con olio, sale, pepe, guarnita con capperi, cetriolini, tuorlo d'uovo, senape, prezzemolo, pane tostato & burro.

Tartare de Bœuf coupé au couteau assaisonné d'huile d'olive, sel et poivre, le tout garni de câpres, cornichons, jaune d'œuf, moutarde, persil, tranches de pain grillé & beurre.

Il Vitello Tonnato (7A, 8A)

22 CHF

Kalbfleisch mit Thunfischsauce.

Veal with tuna sauce.

Vitello tonnato alla vecchia maniera.

Veau en sauce au thon à l'ancienne.

La Caprese (7A)

18 CHF

Caprese mit Gemüse (mit Roheschinken 22 CHF).

Caprese with vegetables (with raw ham 22 CHF).

Caprese di verdure (con prosciutto crudo 22 CHF).

Caprese de légumes (avec jambon cru 22 CHF).

Il Polpo (4A, 9A, 1B, 8B)

29 CHF

Gebratener Oktopus auf Erbsenvelouté, Confit-Tomate und Kräuterbrotsscheibe.

Pan-seared octopus on pureed pea soup, confit tomatoes & herb-flavoured bread wafer.

Polpo scottato su vellutata di piselli, pomodoro confit e cialda di pane alle erbe.

Poulpe brûlé sur velouté de pois, tomate confite et galette de pain aux herbes.



1865 RISTORANTE

MENU À LA CARTE

SUPPEN | SOUPS | ZUPPE | SOUPES

La Crema di Lenticchie (7B, 8B)

16 CHF

Linsencreme mit Rosmarin-Speckgrieben.

Cream of lentil soup with rosemary bacon shreds.

Crema di lenticchie con ciccioli di bacon al rosmarino.

Lentilles à la crème avec cretons de lard et romarin.

La Vellutata di Zucchine (7B, 8B)

20 CHF

Zucchinicremensuppe mit speck.

Creamy courgette sauce with speck.

Crema di zucchini con speck.

Crème de courgettes avec speck.

La Zuppa di Pomodoro (9A)

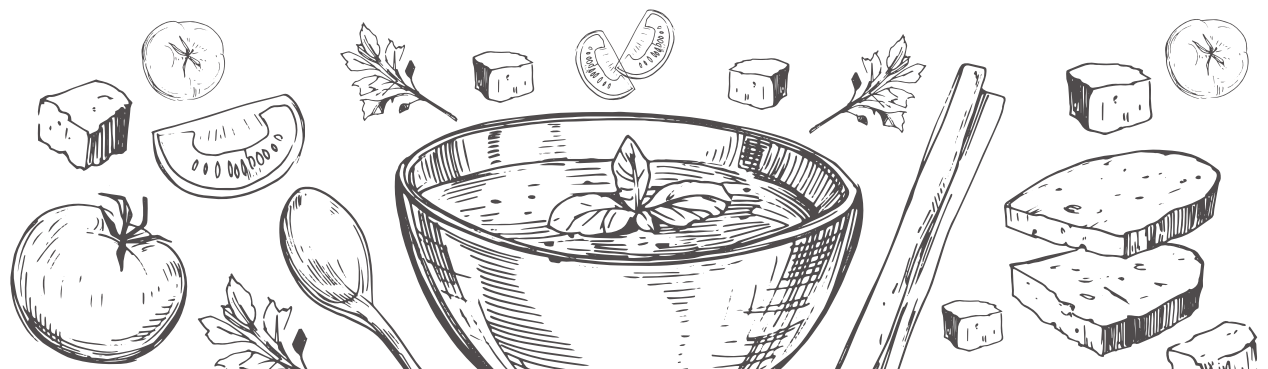
14 CHF

Frische Tomatensuppe mit Zwiebeln, Lauch und geröstetem Brot.

Creamy tomato soup with onions, leeks & toasted bread.

Pomodoro fresco, cipolla, porro e pane tostato.

Velouté de tomates fraîches avec oignons, poireaux et pain grillé.



Preise in CHF, inklusive Service und Mehrwertsteuer.



1865 RISTORANTE

MENU À LA CARTE

ERSTER GANG | FIRST COURSE | PRIMI PIATTI | LES ENTRÉES

Lo Spaghettone (1A, 7A, 8A, 9A)

20 CHF

Hausgemachte Spaghetti mit San Marzano-Tomatenpüree, Pecorino Käse Creme & frischer Basilikum.

Homemade spaghetti with San Marzano tomato puree, Pecorino cream cheese & fresh basil.

Spaghettone fresco con passata di pomodoro San Marzano, crema di Pecorino e basilico.

Spaghetti maison avec purée de tomates San Marzano, crème de fromage Pecorino & basilic frais.

Il Pizzocchero (1A, 7A, 8B)

24 CHF

Pizzoccheri nach Veltliner Art.

Valtellina-style Pizzoccheri made with buckwheat flour & durum wheat semolina.

Pizzoccheri della valtellina.

Pizzoccheri de la Valteline à base de farine de sarrasin et de semoule de blé dur.

Lo Gnocco Viola (1A, 3A, 7A, 8A)

25 CHF

Lila Kartoffelgnocchi mit Speck, Taleggio-Käse-Fondue & Geröstete Haselnuss Körner.

Purple potato gnocchi with speck, Taleggio cheese fondue & hazelnut crumbs.

Gnocchi di patate viola, speck, Taleggio e granella di nocciole.

Gnocchi de pommes de terre violettes avec speck, fondue au Taleggio et grains de noisettes.

Le Pappardelle (8B)

20 CHF

Pappardelle mit Lammragout und Brokkoli.

Pappardelle with lamb ragout and broccoli.

Pappardelle al ragu d'agnello e broccoli.

Pappardelle avec ragoût d'agneau et brocoli.



Preise in CHF, inklusive Service und Mehrwertsteuer.



1865 RISTORANTE

MENU À LA CARTE

ZWEITER GANG | MAIN COURSE | SECONDI PIATTI | DEUXIÈME PLAT

Il Filetto

58 CHF

Rinderfilet auf tellern mit gebackenen Kartoffelrind, Rindfleisch Jus und gegrilltes Gemüse.
Grilled beef fillet with beef jus, baked potatoes and grilled vegetables.
Filetto di manzo alla piastra con jus di manzo patate al forno e verdure alla griglia.
Filet de boeuf grillé au jus de boeuf avec pommes de terre au four et légumes grillés.

Il Pollo (7A)

37 CHF

Hähnchenbrust, gefüllt mit Parmaschinken und Taleggio-Käse auf Paprikaschote-Creme.
Chicken breast stuffed with Parma ham & Taleggio cheese on a creamy sweet pepper sauce.
Petto di pollo farcito con crudo di Parma e Taleggio su peperone dolce.
Poulet farci au jambon cru de Parma et de fromage Taleggio sur crème aux poivrons doux.

Il Salmone (4A, 7A)

43 CHF

Gebackenes Lachssteak auf Gemüse-Ratatouille und Sternanis-Mornay-Sauce.
Baked salmon steak on vegetable stew & star anise-flavoured Mornay Sauce.
Trancio di salmone al forno su ratatouille di verdure e Salsa Mornay all'anice stellato.
Darne de saumon au four sur ratatouille de légumes et Sauce Mornay à l'anis étoilé.

L'Hamburger di Manzo (7A)

25 CHF

Rindfleisch-Hamburger (180gr) mit Schweizer Emmentaler, Speck, karamellierter Zwiebel, Salat und Tomate.
Beef hamburger (180gr) with Swiss Emmentaler, bacon, caramelised onion, lettuce and tomato.
Hamburger di manzo (180gr) con Emmenthal Svizzero, bacon, cipolla caramellata, insalata e pomodoro.
Burger de bœuf (180 g) avec Emmenthal Suisse, bacon, oignon caramélisé, salade et tomate.

Il Burger Vegano (1A)

19 CHF

Veganer Burger mit gegrilltem Gemüse, Tomate, Salat und karamellisierten Zwiebeln und vegane Mayonnaise.
Vegan burger with grilled vegetables, tomato, lettuce and caramelised onions and vegan mayonnaise.
Vegan burger con verdure alla griglia, pomodoro, insalata, cipolla caramellata e maionese vegana.
Vegan burger avec légumes grillés, tomate, salade, oignon caramélisé et mayonnaise végétalienne.

La Polenta (Spezial Veganes) (7A, 8B)

20 CHF

Cremige Polenta mit gegrilltem Gemüse und Pilzsauce.
Creamy polenta with grilled vegetables & savoury mushroom sauce.
Polenta con verdure grigliate e salsa ai funghi.
Polenta avec légumes grillés et sauce crémeuse aux champignons.



1865 RISTORANTE

MENU À LA CARTE

BEILAGEN | SIDE DISHES | CONTORNI | ACCOMPAGNEMENTS

Le Patate Nouvelle

7 CHF

Gebratene neue Kartoffeln mit Rosmarin.

Pan-Fried Baby Potatoes sautéed with fresh rosemary.

Patate nouvelle saltate al rosmarino.

Pommes de terre nouvelles sautées au romarin.

La Ratatouille (9A)

7 CHF

Gemüse-Ratatouille.

Vegetable stew.

Ratatouille di verdure.

Ratatouille de légumes.

Le Patatine Fritte

7 CHF

Gebackene Pommes frites.

French fries.

Patatine fritte.

Pommes frites.

La Polenta (7A, 8B)

10 CHF

Cremige Polenta mit Valtellina Casera-Käse & Steinpilzen.

Creamy polenta with Valtellina Casera cheese & Porcini mushrooms.

Polenta concia con Casera e funghi Porcini.

Polenta crémeuse au fromage Valtellina Casera et aux Cèpes.



Preise in CHF, inklusive Service und Mehrwertsteuer.



1865 RISTORANTE

MENU À LA CARTE

KINDER | CHILDREN | BAMBINI | ENFANTS

La Pasta al Pomodoro (1A) Nudeln mit Tomatensoße. Pasta with Tomato Sauce. Pasta al pomodoro. Pâtes à la sauce tomate.	12 CHF
La Pasta alla Bolognese (1A, 9A, 12A) Nudelsoße nach Bologneser Art. Pasta with Bologna-style Ragù. Pasta alla bolognese. Pâtes à la Bolognese.	15 CHF
La Pasta in Bianco (1A) Weiße Nudeln mit Butter. Creamy butter sauce pasta. Pasta in bianco. Pâtes au beurre.	12 CHF
La Cotoletta di Pollo (1A, 3A) Paniertes Hühnerschnitzel. Breaded chicken cutlet. Cotoletta di pollo. Escalope de poulet.	25 CHF
La Paillard di Manzo Gegrilltes Rinder-Paillard. Grilled beef paillard. Paillard di manzo. Paillard de filet de bœuf grillée.	27 CHF
Il Pollo Arrosto Brathähnchen. Roast chicken. Pollo arrosto. Poulet rôti.	22 CHF
Le Patatine Fritte Gebackene Pommes frites. French fries. Patatine fritte. Pommes frites.	7 CHF



1865 RISTORANTE

MENU STUBE

LE FONDUE* (MIN. 2 PERSONEN)

Fonduta classica (7A)

p.P. 30 CHF

Gemischtes Käsefondue mit Kartoffeln, Oliven, Äpfeln, Brotwürfeln, Essiggurken & eingelegte Frühlingszwiebeln.

Mixed cheese fondue served with potatoes, olives, apple, bread chunks, pickled gherkins & baby onions.

Fondue di formaggi misti con garniture di patate, olive, mela, pane a tocchetti, cetriolini e cipolline sott'aceto.

Fondue aux fromages mélangés avec garniture de pommes de terre, olives, pommes, petits morceaux de pain, cornichons et petits oignons marinés au vinaigre.

Fonduta engadinese (7A)

p.P. 36 CHF

Engadiner Käse-Fondue mit Kartoffeln, Oliven, Äpfeln, Brotwürfeln, Trockenfleisch «Beef Jerky», Essiggurken & eingelegte Frühlingszwiebeln.

Mixed cheese fondue served with potatoes, olives, apples, bread chunks, Beef Jerky dried meat, pickled gherkins & baby onions.

Fondue di formaggi misti con garniture di patate, olive, mela, pane a tocchetti, carne secca, cetriolini e cipolline sott'aceto.

Fondue aux fromages mélangés avec garnitures de pommes de terre, olives, pommes, petits morceaux de pain, viande de bœuf séchée, cornichons et petits oignons marinés au vinaigre.

Fonduta Bourguignonne (carne mista)

p.P. 40 CHF

Heißes Öl-Fondue, serviert mit gewürzigen Rind-, Hühner- und Schweinefleischstücken, dazu grüne Soße, Senfsoße, Tomatensoße & Tartarsoße.

Hot oil fondue served with spiced beef, chicken & pork pieces, combined with green sauce, mustard sauce, tomato sauce & tartar sauce.

Fondue di olio caldo, aromatizzato, accompagnata da carne di manzo, pollo e maiale abbinate con salsa verde, salsa senape, salsa pomodoro e salsa tartara.

Fondue Bourguignonne, servie avec de morceaux de bœuf, de poulet et de porc épicés et plongés dans l'huile chaude, le tout accompagné de sauce verte, sauce moutarde, sauce tomate et sauce tartare.





1865 RISTORANTE

MENU STUBE

LE FONDUE* (MIN. 2 PERSONEN)

Fonduta Bourguignonne (solo manzo)

p.P. 45 CHF

Heißes Öl-Fondue, serviert mit gewürzigen Rindfleischstücken, dazu grüne Soße, Senfsoße, Tomatensoße & Tartarsoße.

Hot oil fondue served with spiced beef pieces, combined with green sauce, mustard sauce, tomato sauce & tartar sauce.

Fondue di olio caldo, aromatizzato, accompagnata da carne di manzo abbinata con salsa verde, salsa senape, salsa pomodoro e salsa tartara.

Fondue Bourguignonne, servie avec de morceaux de viande de bœuf épicés et plongés dans l'huile chaude, le tout accompagné de sauce verte, sauce moutarde, sauce tomate & sauce tartare.

La Selezione (7A, 5B, 8B)

p.P. 30 CHF

Eine Auswahl an Wurst- und Käsesorten, darunter Wildschwein-Speck, San-Daniele-Schinken, Gamswurst, Hirschbresaola, Felino-Salami, Bergeller Käse, Brie & Pecorino Sardo Käse, dazu ein Chutney aus Orangen, Zwiebeln und Walnüssen.

Charcuterie & cheese board including wild boar speck, San Daniele ham, chamois sausage, venison deer bresaola, Felino salami, Bregaglia cheese, Brie & Pecorino Sardo cheese, accompanied by an orange, onion & walnut chutney.

Selezione di salumi e formaggi che comprende speck di cinghiale, prosciutto San Daniele, salamino di camoscio, bresaola di cervo, salame Felino, formaggio Bregaglia, Brie e Pecorino Sardo, il tutto accompagnato da un chutney di arance, cipolla e noci.

Sélection de charcuteries et de fromages comprenant du speck de sanglier, du jambon cru San Daniele, du saucisson de chamois, de la Bresaola de cerf, du saucisson de Felino, du fromage Bregaglia à pâte molle, du fromage Brie et du fromage Pecorino Sardo, le tout accompagné d'un chutney à l'orange, aux oignons et aux noix.





PIZZERIA BERNINA

MENU PIZZA

Groß/Klein - Large/Small - Grandi/Piccole

KLASSISCHE PIZZAS | CLASSIC PIZZAS | PIZZE CLASSICHE | PIZZAS CLASSIQUES

	Groß / Klein
MARGHERITA (1A, 7A) Tomatensauce, Mozzarella-Käse, frisches Basilikum, natives Olivenöl extra. Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, extra virgin olive oil. Pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo. Sauce tomate, fromage mozzarella, basilic frais, huile d'olive extra-vierge.	15.00 - 12.00 CHF
MARINARA (1A, 7A) Tomatensauce, Oregano, Knoblauch und natives Olivenöl extra. Tomato sauce, oregano, garlic, and extra virgin olive oil. Pomodoro, origano, aglio e olio evo. Sauce tomate, origan, ail, huile d'olive extra-vierge.	12.00 - 10.00 CHF
NAPOLETANA (1A, 4A, 7A) Tomatensauce, Anchovis, Knoblauch, Oregano und schwarze Oliven. Tomato sauce, anchovies, garlic, oregano, and black olives. Pomodoro, acciughe, aglio, origano e olive nere. Sauce tomate, anchois, ail, origan et olives noires.	14.00 - 12.00 CHF
BUFALINA Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien g.U. und frisches Basilikum. Tomato, Buffalo Mozzarella cheese PDO, and fresh basil. Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP e basilico. Sauce tomate, Mozzarella de Bufflonne DOP et basilic frais.	22.00 - 20.00 CHF
PROSCIUTTO E FUNGHI (1A, 7A) Tomatensauce, Mozzarella-Käse, gekochter Schinken, Champignon-Pilze. Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, fresh champignon mushrooms. Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon. Sauce tomate, fromage mozzarella, jambon cuit, Champignons.	19.00 - 16.00 CHF
CAPRICCIOSA (1A, 7A) Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Champignon-Pilze, gekochter Schinken, Schwarze Oliven und Artischocken. Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh champignon mushrooms, baked ham, black olives and artichokes. Pomodoro, mozzarella, funghi Champignon, prosciutto cotto, olive nere e carciofini. Sauce tomate, fromage mozzarella, Champignons, jambon cuit, olives noires et artichauts.	21.00 - 18.00 CHF
DIAVOLA (1A, 7A) Tomatensauce, Mozzarella-Käse und würzige Salami. Tomato sauce, mozzarella cheese, and spicy salami. Pomodoro, mozzarella e salame piccante. Sauce tomate, fromage mozzarella et salami épicé.	19.00 - 15.00 CHF



PIZZERIA BERNINA

MENU PIZZA

Groß/Klein - Large/Small - Grandi/Piccole

KLASSISCHE PIZZAS | CLASSIC PIZZAS | PIZZE CLASSICHE | PIZZAS CLASSIQUES

PRIMAVERA (1A, 7A) Groß / Klein
25.00 - 22.00 CHF
Mozzarella-Käse, Kirschtomate 'Datterino', San Daniele-Rohschinken, Wilde Rauke, Parmesan-Käse Flocken.
Mozzarella cheese, cherry tomato, San Daniele cured ham, rocket, Parmesan cheese flakes.
Mozzarella, pomodoro datterino, crudo San Daniele, rucola, scaglie di Parmigiano.
Fromage mozzarella, tomate cerise, jambon cru de San Daniele AOP, roquette, copeaux de Parmesan.

QUATTRO FORMAGGI (1A, 7A) 22.00 - 19.00 CHF
4-Käse-Pizza: Mozzarella, Gorgonzola, Engadiner, Raclette, Taleggio.
4-Cheese Pizza: Mozzarella, Gorgonzola, Engadin, Raclette, Taleggio.
Mozzarella, Gorgonzola, Formaggio engadinese, Raclette, Taleggio.
Pizza aux 4 Fromages: Mozzarella, Bleu de Gorgonzola, Engadin, Raclette, Taleggio.

VEGETARIANA (1A, 7A) 19.00 - 16.00 CHF
Mozzarella-Käse, Champignon-Pilze, Zucchini, Paprikaschoten, Auberginen.
Mozzarella cheese, Champignon mushrooms, courgettes, peppers, aubergines.
Mozzarella, funghi Champignons, zucchini, peperoni, melanzane.
Mozzarella, Champignons, courgettes, poivrons, aubergines.

BESONDERE PIZZEN | SPECIAL PIZZAS | PIZZE SPECIALI | PIZZAS SPÉCIALES

PUGLIA (1A, 4A, 7A) 19.50 - 16.50 CHF
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Thunfisch, Zwiebeln und frisches Basilikum.
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion, and fresh basil.
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e basilico.
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignon et basilic frais.

FUMÈ (1A, 7A) 23.50 - 20.50 CHF
Mozzarella-Käse, geräucherter Scamorza Käse, Südtiroler Speck und Steinpilze.
Mozzarella cheese, smoked scamorza cheese, Tyrolean speck, and Porcini mushrooms.
Mozzarella, scamorza affumicata, speck e funghi Porcini.
Fromage mozzarella, fromage scamorza fumée, jambon speck du Tyrol du Sud et Cèpes.

ENGIADINA (1A, 7A) 22.50 - 19.50 CHF
Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Bresaola aus dem Veltlin, Wilde Rauke und Parmesan-Käse Flocken.
Tomato sauce, mozzarella cheese, Bresaola from Valtellina PGI, rocket and Parmesan cheese flakes.
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di Parmigiano.
Sauce tomate, fromage mozzarella, Bresaola de la Valtellina IGP, raquette et copeaux de Parmesan.



PIZZERIA BERNINA

MENU PIZZA

Groß/Klein - Large/Small - Grandi/Piccole

BESONDERE PIZZEN | SPECIAL PIZZAS | PIZZE SPECIALI | PIZZAS SPÉCIALES

	Groß / Klein
MUOTTAS (1A, 7A, 8A) Mozzarella-Käse, Blauschimmelkäse Gorgonzola, Birnen, Walnüssen und Honig. Mozzarella cheese, Gorgonzola blue cheese, pears, walnuts and honey. Mozzarella, Gorgonzola, pere, noci e miele. Fromage mozzarella, fromage Bleu de Gorgonzola, poires, noix et miel.	18.50 - 15.50 CHF
DON CAMILLO (1A, 7A) Tomatensauce, Büffelmilch Mozzarella-Käse DOP, San Daniele-Rohschinken, Kirschtomate "Datterino", Wilde Rauke. Tomato sauce, Buffalo's Milk Mozzarella PDO, San Daniele cured ham, datterino cherry tomato, rocket. Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, prosciutto San Daniele, pomodoro datterino, rucola. Sauce tomate, Mozzarella de Bufflonne AOP, jambon cru de San Daniele, tomate cerise-datte & roquette.	25.00 - 22.00 CHF
LAGALP (1A, 7A, 8A) Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Mascarpone-Sahne-Creme, Champignon-Pilze, Speck & Walnüssen. Tomato sauce, mozzarella cheese, mascarpone cream cheese, fresh champignon mushrooms,, speck & walnuts. Pomodoro, mozzarella, mascarpone, funghi Champignons, speck e noci. Sauce tomate, fromage mozzarella, fromage crémeux mascarpone, champignons, speck & noix.	24.00 - 21.00 CHF
BUONA (1A, 7A) Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Wurst, Steinpilze, würzige Salami & Raclette. Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, Porcini mushrooms, spicy salami & raclette cow's milk cheese. Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi Porcini, salame piccante, raclette. Sauce tomate, fromage mozzarella, saucisse, Cèpes, salami épicé, fromage à raclette.	23.50 - 20.50 CHF
DELLO CHEF (1A, 3A, 7A) Tomatensauce, Mozzarella-Käse, würzige Salami, Speck, Ei, Parmesan-Käse Focken. Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, bacon, egg, Parmesan cheese flakes. Pomodoro, mozzarella, salame piccante, bacon, uovo, scaglie di Parmigiano. Sauce tomate, fromage mozzarella, salami épicé, bacon, œuf, copeaux de Parmesan.	24.00 - 21.00 CHF
CONTADINA (1A, 7A, 8B) Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Steinpilze, Kirschtomate, Artischocken. Tomato sauce, mozzarella cheese, Porcini mushrooms, cherry tomato, artichokes. Pomodoro, mozzarella, funghi Porcini, pomodoro datterino, carciofi. Sauce tomate, fromage mozzarella, Cèpes, tomate cerise-datte, artichauts.	23.00 - 20.00 CHF
CALZONE (1A, 7A) Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Champignon-Pilze, Kochschinken. Tomato sauce, mozzarella cheese, Champignon mushrooms & baked ham. Pomodoro, mozzarella, funghi Champignons, prosciutto cotto. Sauce tomate, fromage mozzarella, Champignons, jambon cuit.	20.00 CHF



PIZZERIA BERNINA

MENU PIZZA

Groß/Klein - Large/Small - Grandi/Piccole

GOURMET-PIZZEN | GOURMET PIZZAS | PIZZE GOURMET | PIZZAS GOURMANDES

BOLOGNESE (1A, 7A, 8A)

Mozzarella-Käse, Mortadella Bologna g.g.A., Pistazien-Pesto und Parmesanflocken.

Mozzarella cheese, Bologna mortadella, pistachio pesto and Parmesan cheese flakes.

Mozzarella, mortadella, pesto di pistacchio e scaglie di Parmigiano.

Fromage mozzarella, Mortadelle IGP de Bologne, pesto de pistaches et copeaux de fromage Parmesan.

Groß / Klein

30.00 CHF

BERNINA (1A, 7A)

Geräucherter Scamorza-Käse, gelbe Kirschtomate, marinierter Lachs, Olivenpulver, Wilde Rauke, rosa Pfeffer und Zitronenschale.

Smoked scamorza cheese, yellow cherry tomato, marinated salmon, olive powder, rocket, pink peppercorn, and lemon zest.

Scamorza affumicata, pomodorino giallo, salmone marinato, polvere di olive, rucola, pepe rosa e zest di limone.

Fromage scamorza fumée, tomate cerise jaune, saumon mariné, poudre d'olive, roquette, poivre rose et zeste de citron.

30.00 CHF

GENOVESE (1A, 7A)

Mozzarella-Käse, Basilikum-Pesto, Champignon-Pilze, würzige Salami und Parmesanflocken.

Mozzarella cheese, basil pesto, fresh champignon mushrooms, spicy salami, and Parmesan cheese flakes.

Mozzarella, pesto di basilico, funghi Champignons, salame piccante e scaglie di Parmigiano.

Fromage mozzarella, pesto vert au basilic, champignons, salami épicé & écailles de fromage Parmesan.

30.00 CHF

NORCINA (1A, 7A)

Mozzarella-Käse, Taleggio Käsefondue, Steinpilzen, Schinkenspeck und Trüffel.

Mozzarella cheese, Taleggio cheese fondue, Porcini mushrooms, South Tyrolean speck PGI, and truffle.

Mozzarella, fonduta di Taleggio, funghi Porcini, pancetta e tartufo.

Fromage mozzarella, fondue de fromage Taleggio, Cèpes, bacon et truffe.

30.00 CHF

DELIZIOSA (1A, 7A)

Mozzarella-Käse, Wurst, Kartoffeln, Champignon-Pilze und Frischkäse Burrata.

Mozzarella cheese, sausage, potatoes, fresh champignon mushrooms, and burrata fresh cow's milk cheese.

Mozzarella, salsiccia, patate, funghi Champignon e burrata.

Fromage mozzarella, saucisse, pommes de terre, Champignons et fromage burrata à pâte filée.

30.00 CHF



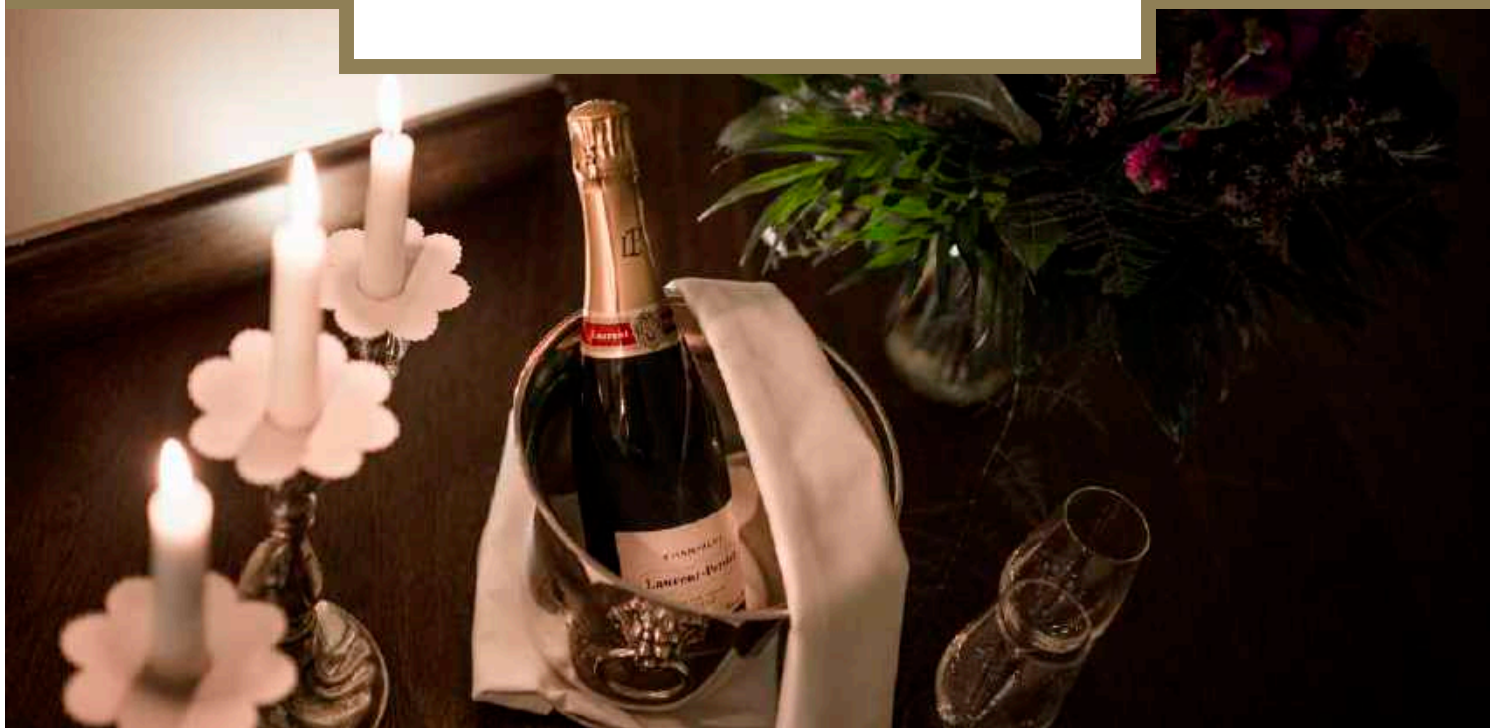
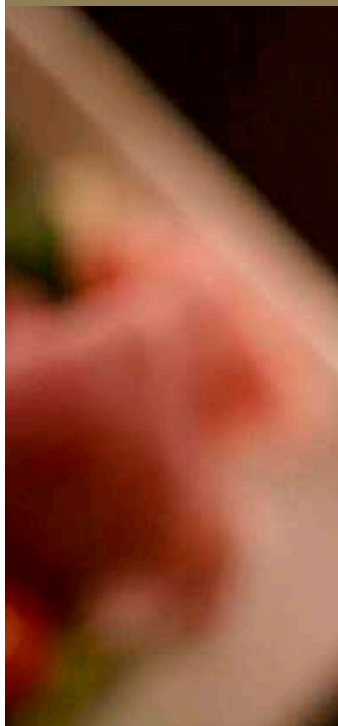
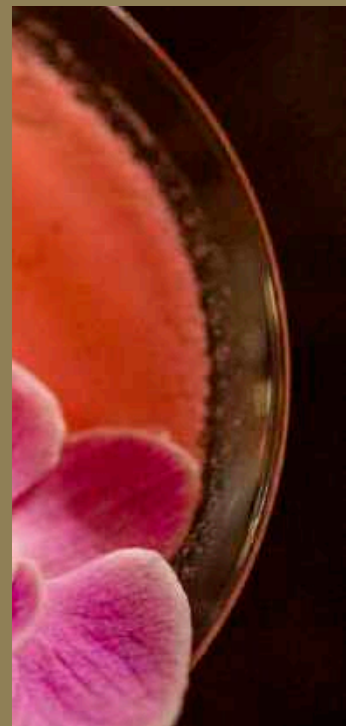
Bernina Bar

Dienstag bis Freitag 17:00-01:00 Uhr
Samstag 16:00-01:00 Uhr
Sonntag & Montag Geschlossen

Tuesday to Friday 5:00pm-01:00am
Saturday 4:00pm-01:00am
Sunday & Monday Closed

Mardi au Vendredi 17h00-01h00
Samedi 16h00-01h00
Dimanche & Lundi Fermé

Lunedì - Venerdì 17:00-01:00
Sabato 16:00-01:00
Domenica & Lunedì Chiuso





1865 RISTORANTE

DOG MENU

TENDER

20.00 CHF

Reis mit Rindfleisch und Gemüse.

Rice with beef and veggies.

Riso con carne di manzo e verdure.

Riz au bœuf et aux légumes.

KIM

18.00 CHF

Hühner Nuggets mit Reis und Gemüse.

Chicken nuggets with rice and veggies.

Bocconcini di pollo con riso e verdure.

Nuggets de poulet avec riz et légumes.

CAMILLA

18.00 CHF

Fischhäppchen mit Gemüse.

Fish nuggets and veggies.

Bocconcini di pesce e verdure.

Bouchées de poisson avec légumes.

WALLY

22.00 CHF

Gemischte Fleischstückchen mit gekochten Eiern und Karotten.

Mixed meatballs with boiled eggs and carrots.

Bocconcini di carni miste con uova sode e carotine.

Bouchées de viande mélangée avec œufs durs et carottes.





1865 RISTORANTE

DRINK MENU

WASSER | WATER | ACQUA | EAU

Acqua Minerale S. Pellegrino	0,75lt	7 CHF
Acqua Minerale S. Pellegrino	50cl	5 CHF
Acqua Panna	0,75lt	7 CHF
Acqua Panna	50cl	5 CHF
Karaffe/Carafe/Caraffa	1L	2 CHF

SOFT DRINKS

Coca Cola	33cl	5 CHF
Coca Cola Zero	33cl	5 CHF
Fanta	33cl	5 CHF
Sprite	33cl	5 CHF
Rivella Rossa	33cl	5 CHF
Rivella Blu	33cl	5 CHF
Tè Pesca	33cl	6 CHF
Tè Limone	33cl	6 CHF
Shorley Original	33cl	6 CHF
Apfelsaft	33cl	6 CHF
Succo di frutta	20cl	5 CHF
Crodino	10cl	5 CHF
Sanbitter	10cl	5 CHF
Schweppes Tonic	20cl	4.5 CHF
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.5 CHF
Fever Tree	20cl	6 CHF



Preise in CHF, inklusive Service und Mehrwertsteuer.



1865 RISTORANTE

DRINK MENU

BIER | BEER | BIRRA | BIÈRE

Calanda (fassbier/draft beer/alla spina/bière pression)	30cl	5 CHF
Calanda (fassbier/draft beer/alla spina/bière pression)	50cl	6.5 CHF
Panaché (fassbier/draft beer/alla spina/bière pression)	30cl	5 CHF
Panaché (fassbier/draft beer/alla spina/bière pression)	50cl	6.5 CHF
Calanda	33cl	6 CHF
Calanda	58cl	7 CHF
Calanda - alcohol-free	33cl	6 CHF
Erdinger	50cl	7 CHF
Erdinger - alcohol-free	33cl	7 CHF
Heineken	33cl	6.5 CHF
Moretti Baffo d'Oro	33cl	8 CHF
Moretti Rossa	33cl	8 CHF
Moretti Doppio Malto	33cl	8 CHF
Moretti Siciliana	50cl	12 CHF
Moretti Toscana	50cl	12 CHF
Bernina Bier Hell	33cl	8 CHF
Paü Bier Amber	33cl	8 CHF

APERITIFS | APERITIFS | APERITIVI | APÉRITIFS

Aperol		7 CHF
Campari		7 CHF
Martini Bianco/ Rosso/ Dry		7 CHF
Aperol Spritz		12 CHF
Hugo		12 CHF
Americano		13.5 CHF
Bellini / Mimosa		12 CHF

BITTER | BITTERS | AMARI | BITTERS

Montenegro	4cl	7 CHF
Braulio	4cl	7 CHF
Ramazotti	4cl	7 CHF
Averna	4cl	7 CHF
Jägermeister	4cl	7 CHF
Fernet-Branca	4cl	7 CHF



GRAPPE | GRAPPE | GRAPPE | GRAPES

Grappa Bianca	2cl	6 CHF
Grappa Amarone	2cl	8 CHF
Grappa Barolo	2cl	8 CHF
Grappa Brunello	2cl	8 CHF
Williamine Morand	2cl	7 CHF
Vieille Prune Morin	2cl	7 CHF



BERNINA 1865

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti [†] Anhydride sulfureux, sulfites [†] Schwefeldioxid, Sulfite [†] Sulfur dioxide, Sulfites [†]	12b	 Anidride solforosa, solfiti [†] Anhydride sulfureux, sulfites [†] Schwefeldioxid, Sulfite [†] Sulfur dioxide, Sulfites [†]
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

[†] [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

[†] [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]