

**Allegra gentili clienti,**  
benvenuti all'Hotel Palazzo Salis

\*

Entra e accomodati con noi, sar  nostra soddisfazione farti rilassare  
con buon cibo e buon vino!

Nostro caro ospite, portiamo in tavola solo  
pietanze fresche preparate al momento.

Magari ci vorr  un po' di tempo in pi ,  
ma vedrai che ne sar  valsa la pena di attendere!

\*

Vi auguriamo di trascorrere del tempo piacevole e divertente nel nostro ristorante.

La Sua famiglia Cicognani e team.

\*\*\*

**Allegra Liebe Gäste,**  
Willkommen im Hotel Palazzo Salis

\*

*Tritt ein und lass dich bei uns gemütlich nieder.  
Entspanne deine müden Glieder,  
bei gutem Essen und erlesenem Wein,  
dann werden wir alle zufrieden sein!*

*Doch lieber Gast, sei stets bedacht,  
bei uns wird alles frisch gemacht.*

*Drum  b dich stets mit Geduld,  
wenn's mal l nger dauern sollt!*

\*

*Wir w nschen Ihnen angenehme und unterhaltsame Stunden in unserem Restaurant.*

*Ihre Familie Cicognani und Team.*

## LA STORIA...

L'edificio Hotel Palazzo Salis fu costruito nel 1630 come residenza per Battista von Salis, esponente di una nota famiglia patrizia. Il palazzo, successivamente trasformato in pensione, incanta i visitatori grazie al proprio ambiente unico costituito dalle sue 14 camere, le splendide ed ampie sale e il giardino con rari alberi di sequoia.

Il Palazzo Salis è diventato un hotel nel 1876, da allora vi hanno soggiornato numerosi ospiti illustri tra i quali Giovanni Segantini, Rainer Maria Rilke, Hermann Burger e Alberto Giacometti.

Il pittoresco giardino dietro l'hotel merita una menzione speciale. Nella sua forma più antica conosciuta del XVIII secolo, è stato disposto in forme geometriche. Un secolo dopo, gruppi di alberi domestici ed esotici, tra cui delle sequoie, gli conferirono un tocco artistico. Questo giardino che è stato curato professionalmente in linea con il suo significato storico, ed il fascino unico offre un esterno adatto ad un palazzo barocco.

Nel 1998 ICOMOS ha nominato il Palazzo Salis "Historic Hotel" dell'anno.



## GESCHICHTE...

*Das heutige Gebäude des Hotel Palazzo Salis wurde 1630 als Residenz für den Baptisten von Salis, einen Vertreter einer Patrizierfamilie, erbaut. Der Palast, der in ein Gästehaus umgewandelt wurde, mit einer einzigartigen Umgebung, verzaubert die Besucher mit seinen 14 prächtigen und geräumigen Zimmern und dem Garten mit seinen seltenen Redwood-Bäumen.*

*Der Palazzo Salis wird seit 1876 als Hotel geführt. Zahlreiche berühmte Gäste haben hier übernachtet, darunter Giovanni Segantini, Rainer Maria Rilke, Hermann Burger und Alberto Giacometti.*

*Der malerische Garten hinter dem Hotel verdient besondere Erwähnung. In seiner ältesten bekannten Form des 18. Jahrhunderts wurde er in geometrischen Formen angelegt. Ein Jahrhundert später gaben ihm Gruppen von einheimischen und exotischen Bäumen, einschließlich Mammutbäumen, eine künstlerische Note. Dieser Garten, der im Einklang mit seiner historischen Bedeutung und seinem einzigartigen Charme professionell gepflegt wurde, bietet ein Äußeres, das für einen Barockpalast geeignet ist. 1998 ernannte ICOMOS den Palazzo Salis zum "Historischen Hotel" des Jahres.*

**LA NOSTRA FILOSOFIA IN CUCINA:**

In cucina utilizziamo solo i migliori ingredienti del territorio, valorizzando la produzione locale.

Lavorando con cura i migliori prodotti locali, portiamo in tavola la nostra cucina tradizionale tramandata di padre in figlio, nella sua armonia di sapori genuini, senza tempo.

Degusti i nostri piatti più prelibati nella maestosità della sala da pranzo signorile, oppure, durante l'estate, nel rigoglioso giardino, o ancora nella spettacolare terrazza, con una vista scenografica sul gruppo montuoso Sciora

Siamo lieti di accogliervi  
anche al **GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS** di **Pontresina**  
fino al 20. ottobre 2024

Viziati con le nostre specialità regionali.

\*\*\*

**UNSERE KÜCHENPHILOSOFIE:**

*In der Küche verwenden wir nur die besten lokalen Zutaten, um die lokale Produktion zu verbessern.*

*Indem wir sorgfältig die besten lokalen Produkte verarbeiten, bringen wir unsere traditionelle Küche auf den Tisch, die vom Vater an den Sohn weitergegeben wird, in ihrer Harmonie von echten, zeitlosen Aromen.*


*Probieren Sie unsere köstlichsten Gerichte in der Majestät des eleganten Speisesaals oder im Sommer im üppigen Garten oder sogar auf der spektakulären Terrasse mit herrlichem Blick auf die Sciora-Bergkette.*

Wir freuen uns,  
Sie bis zum 20. Oktober 2024  
ebenfalls im **GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS** in **Pontresina**  
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.



**BERNINAHAUS**  
PONTRESINA

## Insalate

**Insalata verde**   12.-

Insalata in foglia con grissino fatto in casa e condimento a scelta  
Blattsalat mit hausgemachtem Grissino und Dressing nach Wahl  
Leaf salad with homemade grissino and dressing of choice

**Insalata mista**   15.-

Insalata mista con grissino fatto in casa e condimento a scelta  
Gemischter Salat mit hausgemachtem Grissino und Dressing nach Wahl  
Mixed salad with homemade grissino and dressing of choice

## Antipasti

**Mascarplin** **S**   19.-

Mascarplin di capra di Soglio con olive taggiasche, pomodorini secchi, scalogno in agrodolce e cracker all'aglio orsino  
Ziegenmascarplin aus Soglio mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süss-sauren Schalotten und Bärlauchcracker  
Goat mascarplin from Soglio with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour shallots and wild garlic cracker

**Tagliere Bregagliotto**  28.-


Tagliere misto Bregagliotto di salumi con giardiniera di verdure, formaggio nostrano e pane alle pere  
Bergellerteller mit verschiedenen regionalen Wurstwaren, eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot  
Bergell mixed chopping board with pickled vegetables, local cheese and pear bread

**Tartare di salmone** 22.-

Tartare di salmone con salsa all'aneto e senape, avocado e crostone aromatizzato  
Lachstatar mit Dill-Senf-Sauce, Avocado und aromatisiertem Brot  
Salmon tartare with dill mustard sauce, avocado and flavoured bread

**Carpaccio di manzo** 24.-

Carpaccio di manzo con crema di sedano rapa, insalatina, pomodorini confit e spuma al parmigiano  
Rindscarpaccio mit Selleriecreme, Salatbett, konfierten Cherrytomaten und Parmesanschaum  
Beef carpaccio with tuna sauce, lettuce and parmesan foam

**Rapa Rossa** **B**   17.-

Duo di rapa rossa e mela con crema al rafano, coulis di lamponi, rucola e noci  
Duo von Roter Beete und Apfel mit Meerrettichcreme, Himbeercoulis, Rucola und Baumnüssen  
Duo of beetroot and apple with horseradish cream, raspberry coulis, rocket salad and walnuts

## Zuppe

**Zuppa d' orzo** **B**  14.-

Zuppa d'orzo Grigionese vegetariana al profumo di castagne secche  
 Vegetarische Bündner Gerstensuppe aromatisiert mit getrockneten Kastanien  
 Vegetarian Grisons barley soup flavored with dried chestnuts

con cubetti di carne secca 16.-  
 mit Trockenfleischwürfel  
 with dried meat cubes

**Zuppa del giorno**   12.-

Zuppa del giorno "alla moda dello Chef"  
 Tagessuppe "nach Art des Chefs"  
 Soup of the day "Chef's style"

## Pasta

**Gnocchi di castagne** **S**   24.-

Gnocchi di farina di castagne di Soglio fatti in casa con verza, patate, formaggio e salvia  
 Hausgemachte Gnocchi von Kastanienmehl aus Soglio mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei  
 Homedade Gnocchi from chestnut flour from Soglio with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

**Raviolotti**  26.-

Raviolotti ripieni di polenta e taleggio su crema di noci e radicchio rosso saltato  
 Raviolotti gefüllt mit Polenta and Taleggio auf Baumnußscreme und sautiertem Radicchio Rosso  
 Raviolotti filled with polenta and taleggio on walnut cream and sautéed red radicchio

**Tagliatelle**  27.-

Tagliatelle con ragù di capretto, fonduta al parmigiano e polvere di funghi porcini  
 Tagliatelle mit Gitziragout, Parmesan-Fondue aromatisiert mit Steinpilzpulver  
 Tagliatelle with goat ragout, parmesan fondue flavoured with porcini powder

**Risotto** 36.-

Risotto al Parmigiano e limone con filetti di pesce persico di Neuchâtel e salvia fritta  
 Parmesan-Zitronen-Risotto mit Neuenburger Barschfilets und gebratenem Salbei  
 Parmesan and lemon risotto with Neuchâtel perch filets and fried sage

## Piatti Principali

### Dal capretto

**Capretto** S  38.-

Capretto di Soglio brasato al vino bianco e rosmarino con polenta di Poschiavo e verdure di stagione glassate  
Gitzi aus Soglio in Weißwein – Rosmarin geschmort mit Polenta aus Poschiavo und glasiertem Saisongemüse  
Goat kid from Soglio braised in white wine - rosemary with polenta from Poschiavo and glazed seasonal vegetables

### Dal manzo

**Tagliata** B 44.-

Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano, verdura di stagione e gratin di patate  
Rindstagliata mit Pomodorini Tomaten, Rucola und Parmesanspänen, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin  
Beef tagliata with pomodorini tomatoes, rocket and parmesan shavings, seasonal vegetables and potato gratin

### Dal vitello

**Saltimbocca**  42.-

Saltimbocca di vitello di Soglio con risotto allo zafferano e zucchine croccanti  
Saltimbocca vom Kalb aus Soglio mit Safranrisotto und knusprigen Zucchini  
Soglio veal saltimbocca with saffron risotto and crunchy courgettes

### Dall'agnello

**Carré** 43.-

Carré di agnello alle erbe con jus alla menta e miele, verdure di stagione e patate lionesi  
Lammkarée mit Kräutern und Minz-Honig-Jus, Saisongemüse und Lyoner Kartoffeln  
Rack of lamb with herbs, mint honey jus, seasonal vegetable and lyonnaise potatoes

### Dall'acqua

**Salmone** 40.-

Trancio di salmone scottato ai semi di papavero, salsa allo zafferano, riso basmati e spinacino fresco  
Gebratene Lachstranche mit Mohn, Safransauce, Basmatireis und frischem Babyspinat  
Roasted salmon tranche with poppy seeds, saffron sauce, basmati rice and fresh baby spinach

## Pinsa

### Cavlöc



28.-

Pinsa Cavlöc con Mascarpin di Soglio, verdura grigliata e variazione di pomodorini secchi  
Pinsa Cavlöc mit Mascarpin aus Soglio, Grillgemüse und Variation von getrockneten Cherrytomaten  
Pinsa Cavlöc with mascarpin from Soglio, grilled vegetables and variation of dried cherry tomatoes

### Albigna

30.-

Pinsa Albigna con mozzarella di bufala campana, carpaccio di salmone e rucola marinata  
Pinsa Albigna mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Lachscarpaccio und mariniertem Rucola  
Pinsa Albigna with buffalo mozzarella from Campania, salmon carpaccio and marinated rocket







### Badile

32.-

Pinsa Badile con carne secca dei Grigioni, crema al tartufo, funghi porcini trifolati e noci  
Pinsa Badile mit Bündnerfleisch, Trüffelcreme, sautierten Steinpilzen und Baumnüssen  
Pinsa Badile with Grisons air-dried meat, truffle cream, sautéed porcini mushrooms and walnuts

*\* A richiesta senza glutine | Auf Anfrage glutenfrei | On request gluten free*

## Palazzo Salis menù per i più piccoli

	 <b>Bugs Bunny Salat</b>	<p>Insalata verde con condimento della casa Blattsalat mit Hausdressing Green salad with house dressing</p>	7.-
	 <b>Heidi Spaghetti</b>	<p>con salsa al pomodoro mit Tomatensauce with tomatoe sauce</p>	11.-
	<b>Peter Pan</b>	<p>Bistecca di maiale impanata, con patatine fritte e verdura di stagione Paniertes Schweinesteak mit Pommes Frites und Gemüse der Saison Breaded pork steak, with french fries and seasonal vegetables</p>	15.-
	 <b>Pommes Frites</b>	<p>Porzione di patatine fritte Portion Pommes Frites French fries portion</p>	8.- / 13.-

**“Piatto del brigante” per i bambini** – piatto vuoto e posate per rubare dai genitori  
**“Räuberteller” für Kinder** – leerer Teller und Besteck, zum Räubern bei den Eltern...  
**“Robber plate” for children** – empty plate and cutlery for stealing from the parents



**In caso di allergie chiedere ed informare il personale di servizio.**

Bei Allergien fragen Sie das Servicepersonal.

In case of allergies ask and inform the service staff.

**Palazzo Salis Signature**

le nostre specialità / unsere Spezialität / our speciality

S

**Berninahaus Signature**

dalla nostra seconda casa / aus unserem zweiten Zuhause / from our second home

B

vegetariano / vegetarisch / vegetarian



vegano / vegan / vegan



vegano su richiesta / vegan auf Anfrage / vegan on request



**Bregaglia 360**

Prodotti in Val Bregaglia / Produkte aus dem Bergell / Products from Val Bregaglia



## FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

Kalb / vitello / veal	CH
Rind / manzo / beef	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Lamm / agnello / lamb	IRL
Gitzi / capretto / goat kid	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH / IT
Lachs / Salmone / Salmon	NOR
Egli / pesce persico / perch	CH
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH