

Allegra gentili clienti,
benvenuti all'Hotel Palazzo Salis

*

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

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

Magari ci vorrà un po' di tempo in più,
ma vedrai che ne sarà 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 üb dich stets mit Geduld,
wenn's mal länger dauern sollt!*

*

Wir wünschen Ihnen angenehme und unterhaltsame Stunden in unserem Restaurant.

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



PALAZZO SALIS
SOGLIO

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
a partire dal 03 giugno 2022

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 ab dem 03. Juni 2022
ebenfalls im GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS in Pontresina
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.



BERNINAHAUS
PONTRESINA

ANTIPASTI / VORSPEISE

Insalata in foglia con grissino al grano saraceno e condimento a scelta



Blattsalat mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl

12.-

Leaf salad with buckwheat grissino and dressing of choice

Mascarplin di capra di Soglio

con olive taggiasche, pomodorini secchi, scalogno in agrodolce e cracker all'aglio orsino



Soglio Ziegen-Mascarplin

mit Taggiasca Oliven, süss-sauren Roten Zwiebeln und Bärlauchcracker

18.-

Soglio Goat mascarplin

with Taggiasca olives, sweet and sour red onions and tarragon cracker

Tagliere misto bregagliotto di salumi

con giardiniera di verdure, formaggio nostrano e pane alle pere

Bergellerteller

mit eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot

28.-

Bergell mixed chopping board

with pickled vegetables, local cheese and pear bread

Duetto di pesce affumicato:

salmone su tartare di trota con cipolla, mela ed aneto con crema di cetrioli e yoghurt

Räucherfisch-Duo:

Lachs auf Forellentatar mit Zwiebel, Apfel und Dill mit Gurkencreme und Joghurt


32.-

Smoked fish duet:

salmon on trout tartare with onion, apple and dill with cucumber cream and yoghurt

ZUPPE / SUPPEN


Zuppa d'orzo grigionese Gran Alpin al profumo di castagne secche

 Bündner Gerstensuppe Gran Alpin mit getrocknetem Kastanien Aroma 14.-
Gran Alpin Grisons barley soup flavored with dried chestnuts


a scelta con cubetti di carne essicata
optional mit getrockneten Fleischwürfeln 16.-
optionally with dried meat cubes

PASTA

Gnocchi di farina di castagne di Soglio con verza, patate, formaggio e salvia

 Soglio Kastanienmehl-Gnocchi mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei 24.-
Soglio Chestnut flour gnocchi with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

Panciotti ripieni d'asparagi con purea di asparagi, pomodorini cherry e salsa allo zafferano

 Panciotti gefüllte mit Spargel mit Spargelpüree, Kirschtomaten und Safransauce 26.-
Panciotti stuffed with asparagus with asparagus puree, cherry tomatoes and saffron sauce

Risotto allo Sforzato con Bresaola e fonduta di Taleggio

Risotto allo Sforzato mit Bresaola und Taleggio-Fondue 28.-
Risotto allo Sforzato with Bresaola and Taleggio fondue

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

**Capretto di Soglio brasato al vino bianco e rosmarino
con polenta di Poschiavo e verdure di stagione glassate**

Gitzi aus Soglio in Weißwein – Rosmarinsauce geschmort
mit Polenta aus Poschiavo und glasiertem Gemüse der Saison

36.-

Goat kid of Soglio braised in white wine - rosemary sauce
with polenta from Poschiavo and glazed seasonal vegetables

**Tagliata di manzo con rucola, con pomodorini cherry e scaglie di parmigiano
verdura di stagione e gratin di patate**

Rinds Tagliata mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

42.-

Beef Tagliata with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes
seasonal vegetables and potato gratin

**Salmerino scottato in padella con spinacini
riso rosso della Camargue e salsa all'erba cipollina**

Gebratener Saibling mit Babyspinat
Camargue rotem Reis und Schnittlauchsauc

38.-

Pan seared char with baby spinach
Camargue red rice and chives sauce'

PINZA

Pinza Margherita con pomodoro e mozzarella



Pinza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella

15.-

Pinza Margherita with tomato sauce and mozzarella

Pinza Palazzo Salis con prosciutto cotto, champignons e mozzarella

Pinza Palazzo Salis mit gekochtem Schinken, Champignons und Mozzarella

20.-

Pinza Palazzo Salis with ham, champignons and mozzarella

Pinza Soglio con pomodorini, rucola e mozzarella di bufala



Pinza Soglio mit Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella

23.-

Pinza Soglio with cherry tomatoes, rocket and buffalo mozzarella

MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ

Porzione di patatine fritte



Portion Pommes Frites

8.-

Portion of French Fries

Spaghetti o gnocchi al pomodoro



Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce

10.-

Spaghetti or Gnocchi with tomato sauce

Bistecca di maiale impanata, con patatine fritte e verdura di stagione

Paniertes Schweinesteak mit Pommes Frites und Gemüse der Saison

15.-

Breaded pork steak, with french fries and seasonal vegetables