

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 länger 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

SPECIALITA' DALLA GRIGLIA / SPEZIALITÄT VOM GRILL
SPECIALTY FROM THE GRILL

Dal manzo

Tomahawk (1000 g) (2-3 Personen) 175.-

Engadiner Aberdeen Angus Tomahawk
Tomahawk di Aberdeen Angus engadinese
Engadine Aberdeen Angus Tomahawk

Bergeller Blätzli (180g)  42.-

Fagottini di manzo bregagliotto ripieni di senape e burro alle erbe
Bergeller Rindstaschen gefüllt mit Senf und Kräuterbutter (180g)
Bergell beef filled with mustard and herb butter (180g)

Costata (400g) 54.-

Costata di manzo 100% Valposchiavo
Rind Costata 100% Valposchiavo
Beef Costata 100% Valposchiavo

Spiedino (180g)  42.-

Spiedino di manzo bregagliotto con pancetta
Bergeller Rindsspieß mit Speck
Bergell beef skewer with bacon

Dall'agnello

Costolette (220g) 43.-

Costolette d'agnello
Lammkoteletts
lamb chops

Dal maiale

Costine (250g) 38.-

Costine di maiale "alla moda dello Chef"
Schweinerippchen "nach Art des Chefs"
Pork chops "Chef's style"

Dal formaggio

Mascarplin (200g)   32.-

Mascarplin di latte vaccino di Soglio
Kuhmilch-Mascarplin aus Soglio
Cow's milk mascarplin from Soglio

Questi piatti vengono serviti con verdure grigliate e patata al cartoccio con panna acida
Diese Gerichte werden mit Grillgemüse und Baked Potato mit Sauerrahm serviert
These dishes are served with grilled vegetables and baked potato with sour cream

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 Baumüssen
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

	 Bugs Bunny Salat	<p>Insalata verde con condimento della casa Blattsalat mit Hausdressing Green salad with house dressing</p>	7.-
	 Heidi Spaghetti	<p>con salsa al pomodoro mit Tomatensauce with tomatoe sauce</p>	11.-
	Peter Pan	<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.-
	 Pommes Frites	<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

Berninahauss 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