






INSALATE

- Insalata Mista**  15.00
- Insalata mista con croûtons alle erbe e condimento a scelta**
Gemischter Salat mit Kräutercroûtons und Dressing nach Wahl
Mixed salad with herb croûtons and dressing of your choice
- Insalata Caprese**  20.00
- Insalata caprese con mozzarella di bufala DOP, pomodori di stagione, rucola e cialda di pane croccante**
Caprese Salat mit Büffelmozzarella DOP, saisonalen Tomaten, Rucola und knusprigem Brotchip
Caprese salad with DOP buffalo mozzarella, seasonal tomatoes, rocket leaves and a crispy bread crisp.
- Insalata Soglio**   22.00
- Misticanza con marscarplin di capra di Soglio, noci, frutta di stagione con dressing mirtilli rossi**
Mesclun Salat mit Ziegen-Marscarplin aus Soglio, Baumnüssen, saisonalen Früchten mit Preiselbeer-Dressing.
Mixed leaf salad with Soglio goat's Marscarplin cheese, walnuts, seasonal fruit with a homemade cranberry dressing.

BOWL

- Bowl Mediterranea** 26.00
- Bowl con pollo grigliato, misticanza, cetrioli, pomodori, carote, avocado, crostoni di pan con dressing al limone**
Bowl mit gegrilltem Poulet, Mesclun Salat, Gurken, Tomaten, Karotten, Avocado, Brotcroûtons mit Zitronendressing
Bowl with grilled chicken, mixed leaf salad, cucumber, tomatoes, carrots, avocado, crispy croutons with a lemon dressing.
- Bowl Salmone** 28.00
- Bowl con salmone affumicato, ceci cotti, riso integrale, rucola, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa e salsa francese**
Bowl mit geräuchertem Lachs, Kichererbsen, Vollkornreis, Rucola, Cherrytomaten, Gurken, roten Zwiebeln mit französischem Dressing.
Bowl with smoked salmon, chickpeas, brown rice, rocket leaves, cherry tomatoes, cucumber, red onion with French dressing.

ANTIPASTI

- Tagliere Bregagliotto**  25.00
- Salametti Bregagliotti della macelleria Chiesa, formaggi del Caseificio Pungell e cetrioli sott'aceto**
Bergeller Salametti aus der Metzgerei Chiesa, Käsespezialitäten der Käserei Pungell und Essiggurken.
Bergell salametti from Chiesa Butchery, cheeses from Pungell Dairy and pickled cucumbers.

ZUPPE

Zuppa

Tagespreis

Zuppa del giorno

Tagessuppe

Soup of the day

Zuppa fredda

14.00

Zuppa fredda con cetrioli e yogurt

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe

Cold cucumber and yogurt soup

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Gnocchi di castagne

25.00

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

Gnocchi von Kastanienmehl aus Soglio mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei

Gnocchi from chestnut flour from Soglio with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

Pasta del giorno

Tagespreis

Pasta del giorno secondo l'ispirazione dello Chef

Tagespasta nach Art des Küchenchefs

Pasta of the day, inspired by the Chef.

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

Un assaggio di Bregaglia:

Hamburger



S

35.00

Hamburger di black angus con pan di castagne bregagliotte della panetteria Gonzalez, insalata, speck, formaggio del Caseificio Pungel di Vicosoprano e patatine fritte

Black Angus Burger mit Kastanienbrot aus der Bäckerei Gonzalez,
Salat, Speck, Käse aus der Hofkäserei Pungel in Vicosoprano und Pommes Frites
Black Angus burger with chestnut bread from the Gonzalez bakery,
salad, speck, cheese from the Pungel dairy in Vicosoprano and french fries

Entrecôte

44.00

Entrecôte di manzo della Val Bregaglia alla griglia con patate e verdure grigliate

Gegrilltes Entrecôte vom Bergeller-Rind mit Kartoffeln und Grillgemüse
Grilled Bergell beef entrecôte served with potatoes and vegetables from the grill

Bratwurst

27.00

Bratwurst di vitello della macelleria Plinio con insalata di patate

Gegrillte Kalbsbratwurst der Metzgerei Plinio mit Kartoffelsalat
Grilled veal sausage from the butcher shop Plinio with potato salad

Costolette

46.00

Costolette di agnello con patate e verdure grigliate

Lammkoteletts mit Kartoffeln und Grillgemüse
Lamb chops with potatoes and vegetable from the grill

Polletto

36.00

Polletto ruspante svizzero con patate e verdure grigliate

Schweizer Freiland Mistkratzerli mit Kartoffeln und Grillgemüse
Swiss free-range chicken with potatoes and vegetable from the grill

Mascarplin



32.00

Mascarplin di latte vaccino di Soglio con verdure grigliate e patate

Mascarplin aus Kuhmilch von Soglio mit Gemüse vom Grill und Kartoffeln
Cow's milk mascarplin from Soglio with vegetable from the grill and potatoes



FLAMMKUCHEN

Flammkuchen classica

19.00

Flammkuchen classica con crème fraîche, cipolla e pancetta affumicata

Klassischer Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln und geräuchertem Speck

Classic tarte flambée with crème fraîche, onions and smoked bacon.

Flammkuchen vegetariana



24.00

Flammkuchen vegetariana con crème fraîche, cipolla, zucchine, peperoni e pomodoro

Vegetarischer Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln, Zucchini, Peperoni und Tomaten

Vegetarian tarte flambée with crème fraîche, onions, zucchini, bell peppers and tomatoes

Flammkuchen al salmone

27.00







Flammkuchen salmone affumicato La Curuna con crème fraîche, salmone, rucola e anelli di cipolla rossa

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs La Curuna, Crème fraîche, Rucola und roten Zwiebelringen.

Tarte flambée with La Curuna smoked salmon, crème fraîche, rocket leaves and red onion rings.





Palazzo Salis menù per i più piccoli

 	Bugs Bunny Salat	Insalata verde con condimento della casa Blattsalat mit Hausdressing Green salad with house dressing	8.00
 	Heidi Spaghetti	con salsa al pomodoro mit Tomatensauce with tomatoe sauce	12.00
	Pluto Wienerli	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	15.00
 	Pommes Frites	Porzione di patatine fritte Portion Pommes Frites French fries portion	8.00 / 13.00

“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

DESSERT

Tortino	S			12.00
Tortino di castagne di Soglio fatto in casa con salsa al caffè e panna montata Hausgemachtes Kastanientörtchen aus Soglio mit Mokkasauce und Rahm Homemade chestnut pie from Soglio with coffee sauce and whipped cream				
<i>con gelato al fior di latte / mit Fior di Latte Eis / with fior di latte ice cream</i>				15.00
Torta del giorno				9.00
Torta del giorno Kuchen des Tages Cake of the day				
<i>+ panna montata + Rahm + whipped Cream</i>				11.00
Flammkuchen				16.00
Flammkuchen alle mele con crème fraîche, mele e polvere di cannella Apfel-Flammkuchen mit Crème fraîche, Äpfeln und Zimtpulver Apple tarte flambée with crème fraîche, fresh apples, and a dusting of cinnamon				



Ricetta dal libro “Castegna, viel mehr als heisse Marroni”
di Riccardo Cicognani & LandLiebe



Marroni, castagne, Castegna:

Un importante patrimonio culturale svizzero.

Questo libro accompagna una famiglia della Bregaglia dalla raccolta e selezione fino all'affumicatura tradizionale. Un reportage suggestivo che offre spunti sul mondo botanico, portandoci a visitare un mulino e all'annuale festa delle castagne in Bregaglia. Il tutto splendidamente illustrato con fotografie e disegni botanici. Inoltre, lo chef **Riccardo Cicognani** presenta 40 ricette creative e tradizionali, dagli spuntini ai dessert. In collaborazione con Associazione castanicoltori Bregaglia e Bregaglia Turismo

Marroni, Kastanien, Castegna:

Ein wichtiges Schweizer Kulturgut.

Dieses Buch begleitet eine Bergeller Familie von der Ernte über das Sortieren bis zum traditionellen Räuchern. Stimmungsvolle Reportagen bieten Einblicke in die botanische Welt, nehmen uns mit zu einer Mühle und zum jährlichen Kastanienfestival im Bergell.

Alles eindrucksvoll bebildert mit Fotografien und botanischen Zeichnungen.

Zusätzlich präsentiert Koch **Riccardo Cicognani** und 40 kreative sowie traditionelle Rezepte, von Snacks bis Desserts.

In Zusammenarbeit mit Associazione castanicoltori Bregaglia und Bregaglia Turismo

Marroni, chestnuts, Castegna:

An important Swiss cultural asset.

This book accompanies a Bergell family from harvesting and sorting to traditional smoking.

Atmospheric reportage offers insights into the botanical world, taking us to a mill and the annual chestnut festival in Bregaglia. All impressively illustrated with photographs and botanical drawings.

In addition, Chef **Riccardo Cicognani** presents 40 creative and traditional recipes, from snacks to desserts.

208 Seiten, CHF 39.-

(Verfügbar ab Ende September nur DE)

Schweizer
LandLiebe
Bücher. Mit Liebe gemacht.



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

FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

Kalb / vitello / veal	CH
Rind / manzo / beef	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Gitzi / capretto / goat kid	CH
Lamm / agnello / lamb	CH/IE
Poulet / pollo / chicken	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Lachs / salmone / salmon	IE/GB-SCT
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH