

ANTIPASTI

Insalata   12.-

Insalata in foglia con grissino alla mediterranea e condimento a scelta

Blattsalat mit mediterranem Grissino und Dressing nach Wahl

Leaf salad with mediterranean grissino and dressing of choice

Insalatona Mista   22.-

Insalata mista con quinoa, grissino alla mediterranea e condimento a scelta

Gemischter Salat mit Quinoa, mediterranem Grissino und Dressing nach Wahl

Mixed salad with quinoa and mediterranean grissino and dressing of choice

Insalata Caprese  19.-

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro occhio di bue, gel al basilico e pesche caramellate

Caprese mit Büffelmozzarella, Ochsenherztomaten, Basilikumgel und karamellisierten Pfirsichen

Caprese with buffalo mozzarella, oxheart tomatoes, basil gel and caramelized peaches

Insalata Fitness 25.-

Insalata con petto di pollo, scaglie di grana, pancetta croccante, pane tostato e condimento a scelta

Salat mit Pouletbrust, Parmesanspänen, krokantem Speck, Toast und Dressing nach Wahl

Salad with chicken breast, parmesan shavings, crispy bacon, toast and dressing of choice

Insalata di manzo Bregagliotto  25.-

Insalata verde con carne di manzo bregagliotto, pomodorini e salsa verde

Blattsalat mit Bergeller Rindfleisch, Cherrytomaten und Salsa Verde

lettuce salad with Bergell beef, cherry tomatoes and Salsa Verde

Mascarplin    19.-

Mascarplin di capra di Soglio con anguria, menta e misticanza

Ziegenkäsemascarplin aus Soglio mit Wassermelone, Minze und Mesclun Salat

Goat cheese mascarplin from Soglio with watermelon, mint and mesclun salad

Tartare di salmone 27.-

Tartare di salmone con riso Venere, avocado e frutto della passione

Lachstatar mit Venere Reis, Avocado und Passionsfrucht

Salmon tartare with Venere rice, avocado and passion fruit

Tartare di manzo



28.-

Tartare di manzo bregagliotto con crema fredda di rucola , spuma di parmigiano e pane tostato

Bergeller Rindstatar mit Rucolacreme, Parmesanschaum und Toast

Bergell beef tartare with rocket cream, parmesan foam and toast

Vitello tonnato

25.-

Vitello tonnato scomposto con salsa tonnata e maionese alla senape

Vitello tonnato 2.0 mit Thunfischsauce und Senf-Mayonnaise

Vitello tonnato 2.0 with tuna sauce and mustard mayonnaise

Tagliere Bregagliotto



29.-

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

ZUPPE

Zuppa

Zuppa del giorno

Tagessuppe

Soup of the day

Vellutata



15.-

Vellutata di funghi porcini e salsa al mirtillo

Steinpilzcremesuppe mit Blaubeersauce

Porcini mushroom cream soup with blueberry sauce



PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Gnocchi di castagne



S



25.-

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

Linguine

30.-

Linguine al nero di seppia con zafferano e gamberi al profumo di aneto

Tintenfisch-Linguine mit Safran und Garnelen parfümiert mit Dill

Squid ink linguine with saffron and shrimp dill-scented

Polenta

Polenta Taragna con uovo all'occhio di bue



20.-

Polenta Taragna mit Spiegelei

Polenta Taragna with fried egg

Polenta Taragna con funghi porcini



25.-

Polenta Taragna mit Steinpilzen

Polenta Taragna with porcini mushrooms

Polenta Taragna con gorgonzola e funghi porcini



27.-

Polenta Taragna mit Gorgonzola und Steinpilzen

Polenta Taragna with gorgonzola and porcini mushrooms

Piatto del Giorno:

Piatto del Giorno: la Scelta dello Chef

Tagesteller: Wahl des Küchenchefs

Plate of the Day: Chef's Choice



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

Un assaggio di Bregaglia:

Hamburger



S

35.-

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

Black Angus Burger mit Kastanienbrot aus der Bäckerei Gonzalez, Auberginencreme, Salat,

Speck, Käse aus der Hofkäserei Pungel in Vicosoprano und Pommes Frites

Black Angus burger with chestnut bread from the Gonzalez bakery, with aubergine cream, salad,

speck, cheese from the Pungel dairy in Vicosoprano and french fries

Costolette

44.-

Costolette di agnello con patate novelle al rosmarino e verdure grigliate

Lammkoteletts mit neuen Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse vom Grill

Lamb chops with new rosemary potatoes and vegetable from the grill

Bratwurst

27.-

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

Salsicetta



29.-

Salsicetta di maiale bregagliotta con risotto al parmigiano

Gegrillte Bergeller Schweinswurst mit Parmesanrisotto

Grilled bergell porc sausage with parmesan risotto

Polletto

32.-

Polletto ruspante svizzero con patate novelle e verdure grigliate

Schweizer Freiland Mistkratzerli mit neuen Kartoffeln und Gemüse vom Grill

Swiss free-range chicken with new potatoes and vegetable from the grill

Mascarplin



30.-

Mascarplin di latte vaccino di Soglio con verdure grigliate, fichi caramellati e olio alla vaniglia

Mascarplin aus Kuhmilch von Soglio mit Gemüse vom Grill, karamellisierten Feigen und Vanilleöl

Cow's milk mascarplin from Soglio with vegetable from the grill, caramelized figs and vanilla oil

PINSA

Pinsa Vegetariana



21.-

con mozzarella e verdure saltate

mit sautiertem Gemüse und Mozzarella

with sautéed vegetables and mozzarella

Pinsa Gorgonzola



29.-

con gorgonzola, mozzarella, fichi freschi e granella di noci

mit Gorgonzola, Mozzarella, frischen Feigen und gehackten Walnüssen

with gorgonzola, mozzarella, fresh figs and

Pinsa Fornarina



27.-

con burrata, rucola e prosciutto crudo

mit Burrata, Rucola und rohem Schinken

with burrata, rocket and raw ham

Pinsa Palazzo Salis S

34.-

con mozzarella, funghi porcini trifolati, slinzega di cervo e crema tartufata

mit Mozzarella, gebratenen Steinpilzen, Hirsch-Slinzega und Trüffelcreme

with mozzarella, sautéed porcini mushrooms, deer slinzega and truffle cream

Pinsa Engadina

28.-

con pomodoro, mozzarella, rucola, carne secca grigionese e scaglie di pecorino

mit Tomaten, Mozzarella, rucola, Bündnerfleisch und Pecorinospänen

with tomato, mozzarella, rocket, Grisons's dry meat and pecorino shavings

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

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.-
		Heidi Spaghetti	con salsa al pomodoro mit Tomatensauce with tomatoe sauce	12.-
		Peter Pan	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	17.-
		Pommes Frites	Porzione di patatine fritte Portion Pommes Frites French fries portion	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

DESSERT

Tortino **S**  12.-

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

+ *gelato alla vaniglia* /+ *Vanilleeis* /+ *vanilla ice cream* 15.-

Torta del giorno 9.-

Torta del giorno

Kuchen des Tages

Cake of the day

+ *panna montata* /+ *Rahm* /+ *whipped Cream* 11.-