

GIARDINO

Quale luogo migliore per un pasto leggero
immersi nella natura?



GARTEN

Welchen besseren Ort für eine leichte Mahlzeit
inmitten der Natur?



GARDEN

What better place for a light meal
surrounded by nature?

Hotel Palazzo Salis | Familie Cicognani

Plazza 2 | 7610 Soglio

+41 81 822 12 08 | info@palazzosalis.ch

www.palazzosalis.ch

ANTIPASTI / VORSPEISE / APPETIZERS

Insalata in foglia

con grissino fatto in casa e condimento a scelta

Blattsalat

mit hausgemachte Grissino und Dressing nach Wahl

Leaf salad

with homemade grissino and dressing of choice

12.-

Insalata mista

con grissino fatto in casa e condimento a scelta

Gemischter Salat

mit hausgemachte Grissino und Dressing nach Wahl

Mixed salad

with homemade grissino and dressing of choice

15.-

Insalata Caprese

con mozzarella di bufala, pomodori e salsa al basilico

Capresesalat

mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikumsauce

Caprese salad

with buffalo mozzarella, tomatoes and basil sauce

18.-

Insalata autunnale

con dressing ai mirtilli rossi, mele, uva, noci e funghi trifolati

Herbstsalat

mit Preiselbeer-Dressing, Äpfel, Trauben, Walnüssen und sautierten Pilzen

Autumn salad

with cranberry dressing, apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms

18.-

+ Striscioline di capriolo | Rehstreifen | Roe deer strips

23.-

Mascarplin di capra di Soglio

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

Soglio Ziegen-Mascarplin

mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süß-sauren Roten Zwiebeln und Bärlauchcracker

Soglio Goat mascarplin

with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour red onions and wild garlic crackers

18.-

Tagliere misto Bregagliotto

di salumi regionali con giardiniera di verdure, formaggio locale e pane alle pere

Bergellerteller

mit regionalem Wurstwaren, eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot

Bergell mixed chopping board

of regional cold cuts with pickled vegetables, local cheese and pear bread

28.-

ZUPPE / SUPPEN / SOUPS

Zuppa d'orzo grigionese vegetariana al profumo di castagne secche

Vegetarische Bündner Gerstensuppe mit getrockneten Kastanien-Parfüm

Vegetarian grisons barley soup flavored with dried chestnuts

14.-

a scelta con cubetti di carne essicata | optional mit getrockneten Fleischwürfel | optionally with dried meat cubes

16.-

Zuppa del giorno “alla moda dello Chef”

Tagessuppe “Chef's Art”

Soup of the day “Chef's Art”

13.-

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

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

Hausgemachte Soglio Kastanienmehl-Gnocchi mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei

Homemade Soglio Chestnut flour gnocchi with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

24.-

Spaghetti con porcini essiccati, cipolle e salsa allo zafferano

Spaghetti mit getrockneten Steinpilzen, Zwiebeln und Safransauce

Spaghetti with dried porcini mushrooms, onions and saffron sauce

26.-

Polenta con gorgonzola

Polenta mit Gorgonzola

Polenta with gorgonzola

24.-

a scelta con uovo | optional mit Ei | optionally with egg

27.-

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

Spiedino di Aberdeen black angus engadinese con insalata verde in foglia e patatine fritte (220g)

Engadiner Aberdeen Black Angus Spiess mit Blattsalat und Pommes Frites (220g)

Engadine Aberdeen Black Angus skewer with leaf salad and french fries (220g)

40.-

Bratwurst di vitello di San Gallo con insalata di patate fatta in casa (220g)

St. Galler Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat (220g)

Veal sausage from St. Gallen with with homemade potato salad (220g)

25.-

Salsicetta di maiale bregagliotta alla griglia con risotto al rosmarino

Gegrillte Bergeller Schweinswurst mit Rosmarinrisotto

Grilled bergell porc sausage with rosemary risotto

26.-

Costolette d'agnello con verdure miste e patate alla griglia

Lammkoteletts mit gemischtem Gemüse und Kartoffeln vom Grill

Lamb chops with mixed vegetabel and patotoes from the grill

40.-

Verdure miste con mascarplin di latte vaccino di Soglio tutto alla griglia

Gemischtes Gemüse mit Soglio Kuhmilch-Mascarplin vom Grill

Mixed vegetable with Soglio cow's milk mascarplin from grill

26.-

PINZA

Pinza Margherita
con pomodoro e mozzarella
mit Tomatensauce und Mozzarella
with tomato sauce and mozzarella

15.-

Pinza Palazzo Salis
con salame e gorgonzola
mit Salami und Gorgonzola
with salami and gorgonzola

20.-

Pinza Bregaglia
con funghi porcini trifolati, bresaola di cervo e olio al tartufo
mit sautierten Steinpilzen, Hirschbresaola und Trüffelöl
with sautéed porcini mushrooms, deer bresaola and truffle oil

26.-

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

MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ / CHILDREN MENU

Porzione di patatine fritte | Portion Pommes Frites | Portion of French Fries

8.-

Spaghetti o gnocchi al pomodoro
Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce
Spaghetti or Gnocchi with tomato sauce

10.-

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

15.-

DESSERT

Tortino di castagne fatto in casa con panna montata

Haugemachtes Kastanientörtchen mit Rahm

Chestnut pie with whipped cream

11.-

+ *gelato alla vaniglia* /+ *Vanilleeis* / + *vanilla ice cream*

13.-

Torta del giorno | Kuchen des Tages | Cake of the day

9.-

+ *panna montata* | + *Rahm* | + *whipped Cream*

11.-

Vermicelli di marroni con meringa, gelato alla vaniglia e panna montata

Kastanienvermicelle mit Meringue, Vanilleeis und Rahm

Chestnut vermicelli with meringue, vanilla ice cream and whipped cream

14.-

Non perdetevi inoltre le prelibatezze fuori carta dello chef.

Verpassen Sie auch nicht die Off-Menü-Köstlichkeiten des Küchenchefs.

Also do not miss the chef's off-menu delicacies

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 UND FISCH DEKLARATION

Fleisch / Carne / Meat:

Rind / Manzo / Beef	Schweiz
Kalb / Vitello / Veal	Schweiz
Schwein / Maiale / Porc	Schweiz
Black Angus	Schweiz
Lamm / Agnello / Lamb	Irland
Wurstware / Salumeria / Sausages	Schweiz - Italien

Wild schei zoster de

Per la carta dei vini e delle bevande
chiedere al nostro staff di servizio.

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach der Wein- und Getränkekarte.

For the wine and drinks list, ask our service staff

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL BICCHIERE:

UNSERE AUSWAHL AN OFFENEN WEINEN | OUR SELECTION OF OPEN WINES

BOLLICINE | SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

ROSE'

Prosecco Dry DOC
Cantine Paladin | Valdobbiadene
Venetien | Italien
1dl | CHF 9.-

Dalieba Brut Rosé
Jürg Hartmann | Weingut Dalieba
Malans | Graubünden | Schweiz
1dl | CHF 13.-

Schiller "Lucretia" AOC
Weingut Georg Schlegel
Jenins | Graubünden | Schweiz
1dl | CHF 9.-

VINO BIANCO | WEISSWEIN | WHITE WINE

Vagabondo Bianco
IGT Biodyn
Marcel Zanolari
Veltlin | Lombardei
Italien
1dl | CHF 9.-

Pinot Grigio
DOC
Tenuta Luisa
Isonzo | Friaul
Italien
1dl | CHF 9.-

Apocalisse Bianco
DOC
Angelo Delea
Colline Mendrisotto
Tessin | Schweiz
1dl | CHF 9.-

VINO ROSSO | ROTWEIN | RED WINE

Primitivo del Salento
IGT
"Masso Antico"
Cantine di Ora | Apulien
Italien
1dl | CHF 9.-

Sforzato di Valtellina Superiore
DOCG Biodyn.
Marcel Zanolari
Veltlin | Lombardei
Italien
1dl | CHF 13.-

Malanser Pinot Noir
AOC
Giani Boner
Malans | Graubünden
Schweiz
1dl | CHF 10.-

SOGLIO

*...Giovanni Segantini di sicuro si sedette nel giardino di Palazzo Salis,
prima di affermare che Soglio era «la soglia del paradiso».
Un incantevole villaggio di 300 anime in Val Bregaglia,
Soglio è ben nota anche per lo splendore floreale:
non c'è nulla di più romantico...*

Si trova su un altipiano baciato dal sole:
proprio davanti al pendio si erge la Chiesa di San Lorenzo,
ancora oggi l'emblema di Soglio.

Nei vicoli stretti e lastricati di pietre si sente il respiro della storia.
I primi insediamenti a Soglio risalgono addirittura alla preistoria e il nome della località
è attestato per la prima volta in documenti del 1219.

Due sequoie giganti, un giardino di rose barocco e fascino mediterraneo:
intorno al Palazzo Salis aleggiano quiete e bellezza,
nel ristorante si assaporano prelibatezze regionali
e nell'«Hotel riconosciuto storico del 1998»
un pezzo di storia della Val Bregaglia.

SOGLIO

*...Giovanni Segantini muss wohl im Garten des Palazzo Salis gegessen haben,
als er schwärmte, Soglio sei «die Schwelle zum Paradies».*

Der Ort ist auch bekannt für seine Blumenpracht, romantischer geht's nicht mehr...

Soglio ist ein bezauberndes 300 Seelen Dorf im Bergell.

Es liegt auf einer sonnigen Bergterrasse, und ganz vorne am Abhang steht die Kirche St. Lorenzo,
die heute noch als Wahrzeichen des Fleckens gilt.

Durch die schmalen, mit Steinen gepflasterten Gassen, weht der Atem der Geschichte.

Soglio war schon in prähistorischer Zeit besiedelt,
der Ortsname findet sich bereits in Urkunden aus dem Jahr 1219.
Zwei Mammutbäume, ein barocker Rosengarten und mediterranes Flair:
Rund um den Palazzo Salis findet man stilvoll zur Ruhe,
im Restaurant regionale Köstlichkeiten
und im «Historisches Hotel des Jahres 1998»
ein Stück Bergeller Vergangenheit.

SOGLIO

*...Giovanni Segantini was almost certainly sitting in the garden of the Palazzo Salis when
he claimed that Soglio was "the gateway to paradise".*

Soglio is an enchanting village of 300 souls in the Bergell region, also famous for its flowers.

What could be more romantic?..

Soglio is nestled on a sunny mountain terrace, and in the foreground
on a hillside you will find the Church of St. Lorenzo.

To this day the church is Soglio's acclaimed landmark.

The narrow cobblestone lanes are steeped in history.

Even in prehistoric times there were settlements in Soglio,
and the name of the town is already found in documents dated as early as the year 1219.

Two giant sequoia trees, a baroque rose garden and a Mediterranean feel
- the Palazzo Salis has it all, and much more.



Peace and quite, regional delicacies and a part in the history of the Bregaglia -
this wonderful hotel won "Historic Hotel of the Year, 1998".

**Questa estate 2023
sarà eccezionale e ricca di eventi.**

Dall'arte e la cultura, all'enogastronomia senza dimenticare il benessere e il relax.

Non perdere l'occasione di esplorare nuove esperienze in una location unica.

Scannerizza il codice per saperne di più.

**Diesen Sommer 2023
es wird außergewöhnlich und voller Ereignisse sein.**

Von Kunst und Kultur bis hin zu Essen und Wein,
ohne dabei Wellness und Entspannung zu vergessen.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, neue Erfahrungen
an einem einzigartigen Ort zu machen.

Scannen Sie den Code, um mehr zu erfahren.

**This summer 2023
it will be exceptional and full of events.**

From art and culture to food and wine without forgetting well-being and relaxation.

Don't miss the opportunity to explore new experiences in a unique location.

Scan the code to find out more.



SEGUONDA CHESA HOTELS

La famiglia Cicognani & il team ringraziano
per la vostra visita, vi aspettiamo inoltre nel nostro
Seguonda Chesa Hotels:
il **Gasthaus & Hotel Berninahauss** a Pontresina.

*Per rimanere sempre aggiornati seguiteci
sulle nostre pagine Facebook & Instragram.*

Die Familie Cicognani & das Team bedankt sich für Ihren Besuch.
Wir erwarten Sie auch in unserem
Seguonda Chesa Hotel:
das **Gasthaus & Hotel Berninahauss** in Pontresina.

Für weitere News folgen Sie uns auf unseren Facebook & Instagram-Seiten.

The Cicognani family & the team thank you
for your visit, we also await you in our
Seguonda Chesa Hotels:
the **Gasthaus & Hotel Berninahauss** in Pontresina.

For more news, follow us on our Facebook & Instagram pages.



BERNINAHAUSS
PONTRESINA

#Hotel Palazzo Salis
#Gasthaus & Hotel Berninahauss



@hotel.palazzosalis
@berninahauss