



PALAZZO SALIS
SOGLIO

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?

ANTIPASTI / VORSPEISE

Insalata in foglia

con grissino al grano saraceno e condimento a scelta

Blattsalat

mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl

Leaf salad

with buckwheat grissino and dressing of choice

12.-

Insalata mista

con grissino al grano saraceno e condimento a scelta

Gemischter Salat

mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl

Mixed salad

with buckwheat grissino and dressing of choice

15.-

Insalata caprese

con pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e origano

Caprese mit Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Oregano

Caprese with tomatoes, buffalo mozzarella, basil and oregano

18.-

Insalata in foglia con petto di pollo alla griglia

Blattsalat mit gegrillter Pouletbrust

Leaf salad with grilled chicken breast

24.-

Insalata di manzo con insalata verde,

carne di manzo, rapanelli, pomodorini e salsa verde

Siedfleischsalat mit Blattsalat,

Rindfleisch, Radieschen, Cherrytomaten und Salsa Verde

Beef salad with lettuce,

beef, radisch, cherry tomatoes and Salsa Verde

21.-

Prosciutto crudo di Parma con melone	
Parmaschinken mit Melone	22.-
Parma ham with melon	
Mascarplin di capra di Soglio	
con olive taggiasche, pomodorini secchi,	
cipolle rosse in agrodolce e cracker all'aglio orsino	
Soglio Ziegen-Mascarplin	18.-
mit Taggiasca Oliven, getrocknete Tomaten,	
süss-sauren Roten Zwiebeln und Bärlauchcracker	
Soglio Goat mascarplin	
with Taggiasca olives, dried tomatoes,	
sweet and sour red onions and wild garlic crackers	
Burratina con salmone affumicato rucola e crostino di pane	
Burrata mit geräuchertem Lachs, Rucola und Brotchip	28.-
Burrata with smoked salmon, rucola and bread chip	
Avocado con insalata songino e gamberi di fiume	
Avocado mit Nüsslissalat und Flusskrebs	28.-
Avocado with field salad and crayfish	
Vitello Tonnato	28.-
Tagliere misto di salumi con giardiniera di verdure,	
formaggio nostrano e pane alle pere	
Bündnerteller mit eingelegtem Gemüse,	28.-
lokalem Käse und Birnenbrot	
Mixed chopping board with pickled vegetables,	
local cheese and pear bread	

ZUPPE / SUPPEN

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

Vegetarische Bündner Gerstensuppe Gran Alpin
mit getrockneten Kastanien Parfüm

14.-

Vegetarian grisons barley soup Gran Alpin
flavored with dried chestnuts

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

+2.-

Zuppa del giorno "alla moda dello Chef"

Tagessuppe "Chef's Art"
Soup of the day "Chef's Art"

12.-

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

Gnocchi di farina di castagne di Soglio con verza, patate, formaggio e salvia Soglio Kastanienmehl-Gnocchi mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei Soglio Chestnut flour gnocchi with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage	24.-
Lasagne fatte in casa Hausgemachte Lasagne Homemade lasagne	28.-
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	24.-
Polenta con gorgonzola Polenta mit Gorgonzola Polenta with gorgonzola	24.-
<i>a scelta con uova optional mit Ei optionally with egg</i>	+3.-
Verdure miste alla griglia con scamorza affumicata Gemischtes Gemüse vom Grill mit geräuchertem Scamorza Käse Grilled mixed vegetable with smoked Scamorza cheese	26.-

SPECIALITA' DALLA GRIGLIA
SPEZIALITÄT VOM GRILL
SPECIALTY FROM THE GRILL

Bratwurst di vitello di San Gallo con patatine fritte

St. Galler Kalbsbratwurst mit Pommes frites

Veal sausage from St. Gallen with french fries

24.-

Salsicetta di maiale alla griglia

con risotto al rosmarino

Gegrillte Schweinswurst mit Rosmarinrisotto

Grilled porc sausage with rosemary risotto

26.-

Costine di maiale e verdure alla griglia

con polenta taragna

Schweinerippchen und Gemüse vom Gril mit Polenta Taragna

Porc ribs and vegetable from the grill with polenta taragna

36.-

Tzigoiner di manzo con insalata verde e country cuts

Rindsspiess mit Blattsalat und Country Cuts

Beef skewer with salad and country cuts

38.-

Mezzo polletto alla griglia

con insalata verde e country cuts

Halbes Poulet vom Grill mit Blattsalat und Country Cuts

Grilled half chicken with leaf salad and country cuts

30.-

Costolette d'agnello

con verdure miste e patate alla griglia

Lammrippchen mit gemischtem Gemüse und Kartoffeln vom Grill

Lamb ribs with mixed vegetable and potatoes from the grill

40.-

PINZA

Pinza Fornarina

con sale rosa dell'Himalaya, rosmarino e
olio extra vergine d'oliva

12,-

mit rosa Himalayasalz, Rosmarin und nativem Olivenöl

with pink Himalayan salt, rosemary and extra virgin olive oil

Pinza Margherita

con pomodoro e mozzarella

15,-

mit Tomatensauce und Mozzarella

with tomato sauce and mozzarella

Pinza Soglio

con pomodorini, rucola e mozzarella di bufala

23,-

mit Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella

with cherry tomatoes, rocket and buffalo mozzarella

Pinza Palazzo Salis

con salame e gorgonzola

mit Salami und Gorgonzola

with salami and gorgonzola

20.-

Pinza Bregaglia

4 Formaggi

mit 4 Käsesorten

with 4 types of cheese

22.-

MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ

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

Crostata con frutta di stagione

Crostata mit saisonalen Früchten

9.-

Crostata with seasonal fruit

+ *panna montata* /+ *Rahm* /+ *whipped Cream*

+2.-

Tortino di castagne con panna montata

11.-

Kastanientörtchen mit Rahm

Chestnut pie with whipped cream

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

+2.-

Frappé alla fragola

Erdbeer Milchshake

9.-

Strawberry milkshake

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.

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

Fragen Sie nach der Wein- und Getränkekarte
unser Servicepersonal.

For the wine and drinks list ask our service staff.

SEGUONDA CHESA HOTELS

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

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

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

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

BERNINAHAAUS

PONTRESINA

#Hotel Palazzo Salis

#Gasthaus & Hotel Berninahaas



@hotel.palazzosalis

@berninahaas