

Allegra gentili clienti,
benvenuti all'Hotel Palazzo Salis

*

Entra e accomodati con noi, sarà nostra soddisfazione farti rilassare
con buon cibo e buon vino!

Nostro caro ospite, portiamo in tavola solo
pietanze fresche preparate al momento.

Magari ci vorrà un po' di tempo in più,
ma vedrai che ne sarà 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 üB dich stets mit Geduld,
wenn's mal länger dauern sollt!*

*

Wir wünschen Ihnen angenehme und unterhaltsame Stunden in unserem Restaurant.

Ihre Familie Cicognani und Team.



Palazzo Salis
Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegan su richiesta/vegan on request



Bregaglia
360



Ricetta dal libro "Castegna, viel mehr als heisse Marroni"
di Riccardo Cicognani & Landliebe

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 12. aprile e a partire dal 29. maggio 2026
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 12. April und ab dem 29. Mai 2026
ebenfalls im **GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS** in **Pontresina**
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.



Antipasti

Insalata verde   12.-

Insalata verde in foglia con grissino e condimento a scelta
Blattsalat mit Grissino und Dressing nach Wahl
Leaf salad with grissino and dressing of choice

Mascarplin  **S**  19.-

Mascarplin di capra di Soglio con carpaccio di barbabietola rossa, spinaci croccanti e mix di semi tostati
Ziegenkäsemascarplin aus Soglio an Rote-Bete-Carpaccio, knusprigem Spinat und geröstetem Kernemix
Goat cheese mascarplin from Soglio with beetroot carpaccio, crispy spinach and toasted mixed seeds

Tagliere Bregagliotto  29.-

Tagliere misto Bregagliotto di salumi nostrani con giardiniera di verdure, formaggio regionale 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

Carpaccio  32.-

Carpaccio di vitello di Soglio con lamelle di carciofo, limone e scaglie di pecorino sardo
Kalbscarpaccio aus Soglio mit Artischocken, Zitrone und Pecorino Sardo Spänen
Veal carpaccio from Soglio with artichokes, lemon and Pecorino Sardo shavings

Tartare 29.-

Tartare di branzino con avocado, lime, polvere di olive e chips di riso
Wolfsbarsch-Tatar mit Avocado und Limette, Olivenpulver und Reis-Chips
Sea bass tartare with avocado-lime, olive powder and rice chips

Zuppa

Vellutata   13.-

Vellutata di piselli e asparagi al profumo di menta
Erbsen-Spargel-Cremesuppe parfümiert mit Pfefferminze
Creamy pea and asparagus soup infused with mint

Pasta

Gnocchi di castagne     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

Tagliolini  29.-

Tagliolini all'uovo fatti in casa con ragù di agnello bregagliotto al profumo di rosmarino e nocciole tostate
Hausgemachte Eier-Tagliolini mit Bergeller Lamm Ragù aromatisiert mit Rosmarin und gerösteten Haselnüssen
Homemade egg tagliolini with Bregaglia lamb ragù flavored with rosemary and toasted hazelnuts

Risotto

Risotto 27.-

Risotto con carciofi, pere e guanciale
Risotto mit Artischocken, Birnen und Guanciale
Risotto with artichokes, pears, and guanciale

Piatti Principali

Capretto **S**  39.-

Capretto di Soglio brasato al vino bianco e rosmarino con polenta e verdure di stagione glassate
 Gitzi aus Soglio in Weisswein – Rosmarin geschmort mit Polenta und glasiertem Saisongemüse
 Goat kid of Soglio braised in white wine - rosemary with polenta and glazed seasonal vegetables

Manzo 52.-

Filetto di manzo engadinese con burro alle erbe, purè di patate alla barbabietola rossa,
 asparagi bianchi glassati e mandorle
 Engadiner Rindsfilet mit Kräuterbutter, Rote-Bete-Kartoffelpüree, glasiertem weissem Spargel
 und Mandelblättchen
 Engadine beef fillet with herb butter, beetroot potato purée, glazed white asparagus, and almond flakes

Branzino 44.-

Branzino in trancio con salsa allo zafferano, purè di sedano rapa e spinacino al profumo di agrumi
 Wolfsbarschtranche mit Safransauce, Selleriepüree und Blattspinat mit feiner Zitrusnote
 Sea bass fillet with saffron sauce, celeriac purée and citrus-infused leaf spinach

Pinsa


Pinsa Palazzo Salis **S** 28.-

con funghi finferli, prosciutto crudo locale, scaglie di grana e glassa all' aceto balsamico
 mit Pfifferlingen, regionalem Rohschinken, Granaspänen und Balsamico Glasur
 with chanterelle mushrooms, local raw ham, Grana cheese shavings and balsamic glaze


Pinsa vegetariana   24.-

con verdura scottata al profumo di basilico e burattina pugliese
 mit sautiertem Gemüse an Basilikum und Burratina aus Apulien
 with sautéed vegetables, basil aroma and Apulian burratina

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



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.

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

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

| | |
|--|---------|
| Rind / manzo / beef | CH |
| Kalb / vitello / veal | CH |
| Schwein / maiale / porc | CH |
| Gitzi / capretto / goat kid | CH |
| Lamm / agnello / lamb | CH |
| Wurstware / salumi / sausages | CH / IT |
| Wolfsbarsch / branzino / sea bass | FR |
| Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries | CH |