

**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.*

**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahaushaus Signature



Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360

*Ihre Familie Cicognani und Team.*

## 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*

**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahaushaus Signature



Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360



PALAZZO SALIS  
SOGLIO

*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.*

**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahaush Signature



Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360

**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 18. Oktober 2026  
ebenfalls im **GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS** in **Pontresina**  
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.



**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahauss Signature



Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360

## Antipasti

**Mascarplin**  **S**  19.00

Mascarplin di capra di Soglio con chips di zucchine, pomodori semi dry e cipolla rossa brasata  
Ziegenkäsemascarplin aus Soglio mit Zucchini-chips, halbtrockneten Tomaten und geschmorten roten Zwiebeln  
Goat cheese mascarplin from Soglio with courgette chips, semi-dried tomatoes and braised red onion

**Tagliere Bregagliotto**  29.00

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**  32.00

Carpaccio di vitello di Soglio con maionese alla senape, fichi freschi e scaglie di parmigiano  
Kalbscarpaccio aus Soglio mit Senfmayonnaise, frischen Feigen und Parmesanspänen  
Veal carpaccio from Soglio with mustard mayonnaise, fresh fig and parmesan shavings

**Tartare** 29.00

Tartare di branzino con dadolata di mango e menta, spaghetti di zucchine marinate e capperi croccanti  
Wolfsbarsch-Tatar mit gewürfelter Mango und Minze, marinierten Zucchini-Spaghetti und knusprigen Kapern  
Sea bass tartare with diced mango and mint, marinated courgette spaghetti and crunchy capers

**Lingotto** **B** 26.00

Lingotto di lucioperca marinato con crema al rafano, mela verde, cetrioli e chips di polenta  
Mariniertes Zanderfilet mit Meerrettichcreme, grünem Apfel, Gurken und Polenta-Chips  
Marinated pike-perch with horseradish cream, green apple, cucumber, and polenta chips

**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahaush Signature



Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360

## Insalate

**Insalata verde**  12.00

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


**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

## Zuppa

**Vellutata**  13.00

Vellutata di patate con porri croccanti  
Kartoffelcremesuppe mit knusprigem Lauch  
Creamy potato soup with crispy leeks

**Minestrone**  13.00

Minestrone di verdure  
Gemüse-Minestrone  
Vegetable minestrone

**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahaush Signature



Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360

## Primi Piatti

**Gnocchi di castagne**  **S**   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

**Tagliatelle** **B** 29.00

Tagliatelle fatte in casa al ragù d'anatra, mirtili rossi e cipolla croccante  
Hausgemachte Tagliatelle mit Entenragout, Preiselbeeren und knusprigen Zwiebeln  
Homemade tagliatelle with duck ragout, cranberries, and crispy onions

**Linguine**  26.00

Linguine con barbabietola rossa, pesto di rucola, zest di limone e terra di olive nere  
Linguine mit roter Bete, Rucola-Pesto, Zitronenzesten und schwarzer Oliven-Erde  
Linguine with beetroot, rocket pesto, lemon zest and black olive soil

**Mezzelune**  28.00

Mezzelune ripiene di funghi porcini, acqua di pomodoro, mousse di caprino, erba cipollina e nocciole tostate  
Mezzelune mit Steinpilzfüllung, Tomatenwasser, Ziegenkäsemousse, Schnittlauch und gerösteten Haselnüssen  
Mezzelune filled with porcini mushrooms, tomato water, goat cheese mousse, chives and toasted hazelnuts

**Risotto** 44.00

Risotto allo zafferano con scampo e branzino, polvere di liquirizia e cialda di parmigiano al profumo di limone  
Safranrisotto mit Scampo und Wolfsbarsch, Lakritzpulver und Parmesanchip mit Zitronenaroma  
Saffron risotto with scampo and seabass, licorice powder and a lemon-scented Parmesan crisp

**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahaush Signature



Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360

## Piatti Principali

**Capretto** **S**  39.00

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 from Soglio braised in white wine - rosemary with polenta and glazed seasonal vegetables

**Filetto** **B** 55.00

Filetto di manzo engadinese con jus al ginepro, albicocca arrostita e baby lattuga  
Engadiner Rindsfilet mit Wacholderjus, gerösteter Aprikose und Baby Lattich  
Engadine beef fillet with juniper jus, roasted apricot, and baby lettuce

**Tagliata**  52.00

Tagliata di vitello di Soglio con spaghetti di zucchine, pomodori semi dry, pecorino e mille foglie di patate  
Kalbstagliata aus Soglio mit Zucchini spaghetti, getrockneten Tomaten, Pecorino und Kartoffel-Millefeuille  
Sliced veal from Soglio with zucchini spaghetti, semi-dried tomatoes, pecorino and potato mille-feuille

**Carrè** 48.00

Carrè di agnello in crostata di pistacchio con crema di topinambur, melanzana affumicata e yogurt alle erbe  
Lammkarree in Pistazienkruste mit Topinamburcreme, geräucherter Aubergine und Kräuterjoghurt  
Rack of lamb in a pistachio crust with Jerusalem artichoke cream, smoked aubergine, and herb yogurt

**Salmerino** 44.00

Filetto di salmerino con barbabietola gialla, crema di rafano e cialda di riso venere croccante  
Saiblingsfilet mit gelber Bete, Meerrettichcreme und knuspriger Venere-Reiswaffel  
Char fillet with yellow beetroot, horseradish cream, and a crispy Venere rice crisp

**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahaushaus Signature



Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360

## Pinsa

### Pinsa Palazzo Salis

S



26.00

con mozzarella, gorgonzola, castagne di soglio e miele d'alpe  
mit Mozzarella, Gorgonzola, Kastanien aus Soglio und Alpenhonig  
with mozzarella, Gorgonzola, chestnuts from Soglio and alpine honey.

### Pinsa Bregaglia



28.00

con pomodoro, Cagiölin del Caseificio Pungell, speck della Val Bregaglia e riduzione all'aceto balsamico  
mit Tomaten, Cagiölin der Käseerei Pungell, Bergeller-Speck und Balsamico-Reduktion  
with tomato, Cagiölin from Pungell Dairy, Bregaglia speck and balsamic reduction

### Pinsa Fornarina



28.00

con rucola, fichi freschi, prosciutto crudo e scaglie di grana  
mit Rucola, frischen Feigen, Rohschinken und Parmesanspänen  
with rocket, fresh figs, cured ham and Parmesan shavings

### Pinsa vegetariana



25.00

con mozzarella, verdure grigliate e cipolla caramellata  
mit Mozzarella, gegrilltem Gemüse und karamellisierten Zwiebeln  
with mozzarella, grilled vegetables, and caramelized onions

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

S Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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


B Berninahaus Signature




Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360



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.

**S** Palazzo Salis Signature



Vegetarisch  
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage  
vegano su richiesta/vegan on request



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

**B** Berninahaus Signature






Vegan  
vegano / vegan



Bregaglia 360

## Palazzo Salis menù per i più piccoli

	<b>Bugs Bunny Salat</b>	Insalata verde con condimento della casa Blattsalat mit Hausdressing Green salad with house dressing	8.-
	<b>Heidi Spaghetti</b>	con salsa al pomodoro mit Tomatensauce with tomatoe sauce	12.-
	<b>Peter Pan</b>	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.-
	<b>Pommes Frites</b>	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

Kalb / vitello / veal	CH
Rind / manzo / beef	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Gitzi / capretto / goat kid	CH
Lamm / agnello / lamb	CH/IE
Ente / anatra / duck	FR
Wurstware / salumi / sausages	CH / IT
Wolfsbarsch / branzino / sea bass	FR/TR
Zander / lucioperca / Pike-perch	DE
Saibling / salmerino / Arctic char	CH/IS
Scampi / scampo / scampi	ZA
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

