

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

Insalata Autunnale

20.00

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

Herbstlicher Salat mit Äpfeln, Trauben, Walnüssen, sautierten Pilzen und Cranberry-Dressing

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

con striscioline di capriolo / mit Rehstreifen / with roe deer strips

25.00

Insalata di manzo Bregagliotto

25.00

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

ANTIPASTI

Mascarplin

19.00

Mascarplin di capra di Soglio con carpaccio di zucca e crumble di castagne bregagliotte

Ziegenkäsemascarplin aus Soglio mit Kürbis-Carpaccio und Bergeller Kastanien Crumble

Goat cheese mascarplin from Soglio with pumpkin carpaccio and Bregaglia chestnut crumble

Zucca

22.00

Zucca d'autunno al profumo di rosmarino, burrata, nocciole tostate e melograno

Herbstkürbis mit Rosmarinnote, Burrata, gerösteten Haselnüssen und Granatapfel

Autumn pumpkin scented with rosemary, burrata, toasted hazelnuts and pomegranate

Tagliere Bregagliotto

25.00

Salametti bregagliotti della macelleria Chiesa con castagne e formaggi del Caseificio Pungell

Bergeller Salametti aus der Metzgerei Chiesa mit Kastanien und Käsespezialitäten der Käserei Pungell

Bregaglia salametti from Chiesa Butchery with chestnuts and cheeses from Pungell Dairy

ZUPPE

Crema



15.00

Crema di castagne di Soglio con crème fraîche

Kastaniencremesuppe aus Soglio mit Crème fraîche

Chestnut cream soup from Soglio with Crème fraîche

Zuppa



14.00

Zuppa di lenticchie con crostone di pane all'aglio

Linsensuppe mit Knoblauch-Crostone

Lentil soup with garlic bread crostone

PIATTI PRINCIPALI

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

Linguine

28.00

Linguine con funghi porcini e salsa allo zafferano

Linguine mit Steinpilzen und Safransauce

Linguine with porcini mushrooms and saffron sauce

Polenta Taragna

Polenta taragna con gorgonzola e funghi porcini



28.00

Polenta taragna mit Gorgonzola und Steinpilzen

Polenta taragna with gorgonzola and porcini mushrooms

Polenta taragna con stracotto di cervo

Polenta Taragna mit geschmortem Hirsch

Polenta taragna with braised deer

36.00

Piatto del giorno

Tagespreis

Piatto del giorno secondo l'ispirazione dello Chef

Tagesgericht nach Art des Küchenchefs

Daily special inspired by the Chef.

S
B

Palazzo Salis Signature
Berninahaas Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian
Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta/vegan on request



Vegan
vegano / vegan
Bregaglia 360



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

SPECIALITA' DALLA GRIGLIA

Un assaggio di Bregaglia:

Hamburger



S

35.00

Hamburger di cervo con pane di castagne bregagliotte della panetteria Gonzalez, formaggio del Caseificio Pungel di Vicosoprano, crema di zucca, cipolla croccante e patatine fritte
Hirschburger mit Bergeller Kastanienbrot der Bäckerei Gonzalez, Käse von der Hofkäserei Pungel in Vicosoprano, Kürbiscreme, knusprigen Zwiebeln und Pommes frites
Deer burger with chestnut bread from bakery Gonzalez, cheese from the Pungel dairy in Vicosoprano, pumpkin cream, crispy onions and french fries

Entrecôte



44.00

Entrecôte di cervo della Val Bregaglia alla griglia con patate e verdure grigliate
Gegrilltes Entrecôte vom Bergeller-Hirsch mit Kartoffeln und Grillgemüse
Grilled Bregaglia deer entrecôte served with potatoes and vegetables from the grill

Spiedino



42.00

Spiedino di cervo della Val Bregaglia con pancetta, patate e verdure grigliate
Hirschspieß aus dem Bergell mit Speck, Kartoffeln und Grillgemüse
Bregaglia deer skewer with bacon, potatoes and grilled vegetables

Costolette

46.00

Costolette di agnello con patate e verdure grigliate
Lammkoteletts mit Kartoffeln und Grillgemüse
Lamb chops with potatoes and vegetable from the grill

Bratwurst

27.00

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

Mascarplin



32.00

Mascarplin di latte vaccino di Soglio con verdure grigliate e cipolla brasata
Mascarplin aus Kuhmilch von Soglio mit Gemüse vom Grill und geschmorte Zwiebeln
Cow's milk mascarplin from Soglio with vegetable from the grill and braised onion



FLAMMKUCHEN

Flammkuchen classica

19.00

Flammkuchen classica con crème fraîche, cipolla e pancetta affumicata

Klassischer Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln und geräuchertem Speck

Classic tarte flambée with crème fraîche, onions and smoked bacon.

Flammkuchen vegetariana



24.00

Flammkuchen vegetariana con crème fraîche, cipolla, zucchine, peperoni e pomodoro

Vegetarischer Flammkuchen mit Crème fraîche, Zwiebeln, Zucchini, Peperoni und Tomaten

Vegetarian tarte flambée with crème fraîche, onions, zucchini, bell peppers and tomatoes

Flammkuchen autunnale

25.00

Flammkuchen con zucca, speck e nocciole

Flammkuchen mit Kürbis, Speck und Haselnüssen

Tarte flambée with pumpkin, bacon and hazelnuts.

Flammkuchen dolce

16.00

Flammkuchen alle mele con crème fraîche, mele, polvere di cannella e miele di Soglio

Apfel-Flammkuchen mit Crème fraîche, Äpfeln, Zimtpulver und Soglio Honig

Apple tarte flambée with crème fraîche, fresh apples, a dusting of cinnamon and Soglio honey



Palazzo Salis menù per i più piccoli

		Bugs Bunny Salat	Insalata verde con condimento della casa Blattsalat mit Hausdressing Green salad with house dressing	8.00
		Heidi Spaghetti	con salsa al pomodoro mit Tomatensauce with tomatoe sauce	12.00
		Pluto Wienerli	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	15.00
		Pommes Frites	Porzione di patatine fritte Portion Pommes Frites French fries portion	8.00 / 13.00

“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    12.00

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

con gelato al fior di latte / mit Fior di Latte Eis / with fior di latte ice cream 15.00

Torta del giorno 9.00

Torta del giorno

Kuchen des Tages

Cake of the day

+ panna montata / + Rahm / + whipped Cream 11.00

Vermicelli   15.00

Vermicelli di castagne di Soglio con gelato al fior di latte, meringa, castagne caramellate e panna montata

Kastanien Vermicelle aus Soglio mit Fior di Latte Eis, Meringue, karamellisierte Kastanien und Rahm

Chestnut vermicelli from Soglio with fior di latte ice cream, meringue, caramelized chestnuts and whipped cream



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.



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
Poulet / pollo / chicken	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Lachs / salmone / salmon	IE/GB-SCT
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

