

**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.*

## 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 14. aprile e a partire dal 2. giugno 2024

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 14. April und ab dem 02. Juni 2024  
ebenfalls im **GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS** in **Pontresina**  
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.



## Antipasti

### Insalata



12.-

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

### Mascarplin



18.-

Mascarplin di capra di Soglio con olive taggiasche, pomodorini secchi, scalogno in agrodolce e cracker all'aglio orsino  
Ziegenmascarplin aus Soglio mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süss-sauren Schalotten und Bärlauchcracker  
Goat mascarplin from Soglio with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour shallots and wild garlic cracker

### Tagliere Bregagliotto

28.-

Tagliere misto Bregagliotto di salumi con giardiniera di verdure, formaggio nostrano 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

### Tartare di salmone

22.-

Tartare di salmone con salsa all'aneto e senape, avocado e cracker all'aglio orsino  
Lachstatar mit Dill-Senf-Sauce, Avocado und Bärlauchcracker  
Salmon tartare with dill mustard sauce, avocado and wild garlic cracker

## Zuppe

### Zuppa d' orzo



14.-

Zuppa d'orzo Grigionese vegetariana al profumo di castagne secche  
Vegetarische Bündner Gerstensuppe aromatisiert mit getrockneten Kastanien  
Vegetarian Grisons barley soup flavored with dried chestnuts

con cubetti di carne secca  
mit Trockenfleischwürfel  
with dried meat cubes

16.-

## Pasta

### Gnocchi di castagne



24.-

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

### Ravioli

32.-

Ravioli ripieni di capesante e gamberi, bisque di crostacei e salsa allo zenzero  
Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen, Krustentier-Bisque und Ingwersauce  
Ravioli stuffed with scallops and prawns, shellfish bisque and ginger sauce

## Risotto

### Risotto

28.-

Risotto allo Sforzato Demeter di Marcel Zanolari con Bresaola e fonduta di Taleggio  
Risotto allo Sforzato Demeter di Marcel Zanolari mit Bresaola und Taleggio-Fondue  
Risotto allo Sforzato Demeter di Marcel Zanolari with Bresaola and Taleggio fondue

## Piatti Principali

### Dal capretto

#### Capretto S

38.-

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

### Dal manzo

#### Carpaccio

42.-

Carpaccio di filetto di manzo con asparagi, Parmigiano Reggiano, uovo al tegamino e scaglie di tartufo nero  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Spargel, Parmigiano Reggiano, Spiegelei und schwarzen Trüffelspänen  
Beef fillet carpaccio with asparagus, Parmigiano Reggiano, fried egg and black truffle shavings

#### Tagliata

44.-

Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano, verdura di stagione e gratin di patate  
Rindstagliata mit Pomodorini Tomaten, Rucola und Parmesanspänen, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin  
Beef tagliata with pomodorini tomatoes, rocket and parmesan shavings, seasonal vegetables and potato gratin

### Dall'acqua

#### Salmone

40.-

Trancio di salmone scottato ai semi di papavero, salsa allo zafferano, riso basmati e spinacino fresco  
Gebratene Lachstranche mit Mohn, Safransauce, Basmatireis und frischem Babyspinat  
Roasted salmon tranche with poppy seeds, saffron sauce, basmati rice and fresh baby spinach

## Pinsa

### Margherita



17.-

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

### Palazzo Salis S

22.-

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

### Soglio



25.-

Pinsa Soglio mit Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella  
Pinsa Soglio mit Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella  
Pinsa Soglio with cherry tomatoes, rocket and buffalo mozzarella







### Bregaglia



24.-

Pinsa Bregaglia ai 4 Formaggi  
Pinsa Bregaglia mit 4 Käsesorten  
Pinsa Bregaglia with 4 types of cheese

## 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	7.-
 	<b>Heidi Spaghetti</b>	con salsa al pomodoro mit Tomatensauce with tomatoe sauce	11.-
	<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	15.-
 	<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

Palazzo Salis Signature  
vegetariano / vegetarisch / vegetarian  
vegano / vegan / vegan  
vegano su richiesta / vegan auf Anfrage / vegan on request



## FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

Rind / manzo / beef	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Gitzi / capretto / goat kid	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH / IT
Jakobsmuscheln / capesante / scallops	Nordsee / Mari del Nord / North Sea
Garnelen / gamberi / prawns	THA / VNM
Hummer / astice / lobster	CAN
Lachs / Salmone / Salmon	NOR
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH