

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 üß 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 18. ottobre 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.



Insalate

Insalata verde  12.00

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

Insalata mista  15.00

Insalata mista con grissino fatto in casa e condimento a scelta
Gemischter Salat mit hausgemachtem Grissino und Dressing nach Wahl
Mixed salad with homemade grissino and dressing of choice

Insalata autunnale  20.00

Insalata autunnale con dressing ai mirtilli rossi, mele, uva, noci e funghi trifolati
Herbstsalat mit Preiselbeer-Dressing, Äpfeln, Trauben, Walnüssen und sautierten Pilzen
Autumn salad with cranberry dressing, apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms

con striscioline di capriolo / mit Rehstreifen / with roe deer strips 25.00

Antipasti

Mascarplin  **S**  19.00

Mascarplin di capra di Soglio con carpaccio di zucca, melograno e crumble di amaretti
Ziegenkäsemascarplin aus Soglio mit Kürbis-Carpaccio, Granatapfel und Amaretti-Crumble
Goat cheese mascarplin from Soglio with pumpkin carpaccio, pomegranate and crumbled amaretti

Tartare di cervo  29.00

Tartare di cervo con pera al vino rosso, crema di patate al rafano e cipolla croccante
Hirschtatar mit Rotweinbirne, Meerrettich-Kartoffelcreme und knusprigen Zwiebeln
Deer tartare with red wine pear, horseradish potato cream and crispy onions

Fungo Porcino **B**  27.00

Porcino croccante in tempura, fonduta di formaggio del Caseificio Pungel di Vicosoprano, acqua di prezzemolo e polvere di olive nere
Steinpilz-Tempura mit Käsefondue der Hofkäserei Pungel in Vicosoprano, Petersilienwasser und schwarzem Olivenpulver
Porcini mushroom tempura with cheese fonduta from the Pungel dairy in Vicosoprano, parsley water and black olive powder

Tagliere Bregagliotto  29.00

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
Bregaglia mixed platter with pickled vegetables, local cheese and pear bread



Zuppe

Crema



15.00

Crema di castagne di Soglio con schiuma di latte
Kastaniencremesuppe aus Soglio mit Milchschaum
Soglio chestnut cream soup with milk foam

Vellutata



14.00

Vellutata di zucca con speck croccante e crème fraîche
Kürbis-Cremesuppe mit knusprigem Speck und Crème fraîche
Pumpkin velouté with crispy bacon and crème fraîche

Pasta

Gnocchi di castagne



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 made with chestnut flour from Soglio with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

Pappardelle



29.00

Pappardelle con ragù di funghi misti, fonduta di taleggio e castagne croccanti
Pappardelle mit gemischtem Pilzragout, Taleggio-Fondue und knusprigen Kastanien
Pappardelle with mixed mushroom ragù, taleggio fonduta and crispy chestnuts

Gnocchi **B**

29.00

Gnocchi di patate vitelotte con sminuzzato di cervo, crema di topinambur e chips di cavolo nero
Gnocchi von der lila Vitelotte-Kartoffel mit Hirschgeschnetzeltem, Topinamburcreme und Schwarzkohl-Chips
Purple Vitelotte potato gnocchi with shredded venison, Jerusalem artichoke cream and Tuscan kale chips

Risotto

Risotto



28.00

Risotto allo Sforzato e mirtillo rosso, fonduta di Malögin del Caseificio Pungel di Vicosoprano e cubetti di zucca
Sforzato -Preiselbeer-Risotto mit Malögin Käsefondue der Hofkäserei Pungel in Vicosoprano und Kürbiswürfeln
Sforzato and cranberry risotto with Malögin fondue from the Pungel dairy in Vicosoprano and diced pumpkin



Piatti Principali

Dalla selvaggina

Piatto vegetariano autunnale



34.00

Piatto vegetariano autunnale con contorni autunnali
Vegetarischer Herbststeller mit Herbstbeilage
Autumn vegetarian dish with autumn side dishes

Salmì **B**

38.00

Salmi' di cervo con contorni autunnali e pane tostato con speck
Hirschpfeffer mit Herbstbeilage und geröstetem Brot mit Speck
Deer stew with autumn side dishes and toasted bread with bacon

Tagliata

44.00

Tagliata di cervo con spinaci, purea di topinambur, funghi finferli' e pera al vino rosso
Hirsch-Tagliata mit Spinat, Topinamburpüree, Pfifferlingen und Rotweinbirne
Deer tagliata with spinach, Jerusalem artichoke puree, chanterelle mushrooms and red wine pear

Medaglioni **S**

46.00

Medaglioni di capriolo con salsa di selvaggina e contorni autunnali
Rehmedaillons mit Wildjus und Herbstbeilagen
Roe deer medallions with wild game jus and autumn side dishes

Herbstbeilagen / Contorno autunnale / Autumn side dish

Spätzli fatti in casa, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, zucca, funghi porcini, mela sciroppata e castagne di Soglio caramellate
Hausgemachte Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis, Steinpilze, in Sirup eingelegte Äpfel und karamellisierte Kastanien aus Soglio
Homemade spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, porcini mushrooms, apples in syrup and caramelized chestnuts from Soglio

Dal capretto

Capretto **S**



39.00

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

Dal manzo

Filetto

55.00

Filetto di manzo bregagliotto con crema di zucca, castagne e jus al ginepro
Bergeller Rindsfilet mit Kürbiscrème, Kastanien und Wacholder-Jus
Bregaglia beef fillet with pumpkin cream, chestnuts and juniper jus



Pinsa

Pinsa vegetariana



24.00

con mozzarella e verdure saltate
mit Mozzarella und sautiertem Gemüse
with sautéed vegetables and mozzarella

Pinsa Bregaglia



25.00

con gorgonzola, pere al vino rosso e granella di noci
mit Gorgonzola, Rotweinbirne und gehackte Walnüsse
with gorgonzola, red wine pear and crushed walnuts

Pinsa Palazzo Salis



34.00

con mozzarella, funghi porcini, slinzega di cervo e olio al tartufo
mit Mozzarella, Steinpilzen, Hirsch-Slinzega und Trüffelöl
with mozzarella, porcini mushrooms, deer slinzega and truffle oil

Pinsa Fornarina



29.00

con rucola, crema di zucca, formaggio Castagnolin del Caseificio Pungel di Vicosoprano
mit Rucola, Kürbiscreme und Castagnolin -Käse mit Kastanien der Hofkäserei Pungel in Vicosoprano
with rocket, pumpkin cream and Castagnolin cheese with chestnuts from the Pungel dairy in Vicosoprano

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



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 tomato 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...

“Pirate’s 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
Berninahauss Signature
vegetariano / vegetarisch / vegetarian
vegano / vegan / vegan
vegano su richiesta / vegan auf Anfrage / vegan on request
Bregaglia 360
Ricetta dal libro **“Castegna, viel mehr als heisse Marroni”**
di Riccardo Cicognani & Landliebe



FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

Rind / manzo / beef	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Gitzi / capretto / goat kid	CH
Lamm / agnello / lamb	CH
Wild / selvaggina / wild	CH / AT / DE
Wurstware / salumi / sausages	CH / IT
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

