

ANTIPASTI

Insalata verde



12.-

Insalata in foglia con grissino autunnale ai semi di zucca e rosmarino con condimento a scelta

Blattsalat mit herbstlichem Grissino mit Kürbiskernen und Rosmarin mit Dressing nach Wahl

Leaf salad with autumn grissino with pumpkin seeds and rosemary with dressing of choice

Insalata Mista



15.-

Insalata mista con grissino autunnale ai semi di zucca e rosmarino con condimento a scelta

Gemischter Salat mit herbstlichem Grissino mit Kürbiskernen und Rosmarin mit Dressing nach Wahl

Mixed salad with autumn grissino with pumpkin seeds and rosemary with dressing of choice

Insalata Autunnale



20.-

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 strisciole di capriolo / mit Rehstreifen / with roe deer strips 23.-

Insalata di manzo Bregagliotto



25.-

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

Mascarplin



19.-

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 Bergell chestnut crumble

Vitello tonnato

25.-

Vitello tonnato scomposto con salsa tonnata e maionese alla senape

Vitello tonnato 2.0 mit Thunfischsauce und Senf-Mayonnaise

Vitello tonnato 2.0 with tuna sauce and mustard mayonnaise

Tagliere Bregagliotto



29.-

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



ZUPPE

Zuppa

Zuppa del giorno

Tagessuppe

Soup of the day

Crema



14.-

Crema di castagne di Soglio con schiuma di latte al rosmarino

Kastaniencremesuppe aus Soglio mit Rosmarin-Milchschaum

Chestnut cream soup from Soglio with rosemary milk foam

Vellutata



15.-

Vellutata di funghi porcini e salsa al mirtillo

Steinpilzcremesuppe mit Blaubeersauce

Porcini mushroom cream soup with blueberry sauce

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Gnocchi di castagne



S



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

Linguine



28.-

Linguine con funghi porcini, cipolle e salsa allo zafferano

Linguine mit Steinpilzen, Zwiebeln und Safransauce

Linguine with porcini mushrooms, onions and saffron sauce

Polenta Taragna



27.-

Polenta Taragna con gorgonzola e funghi porcini

Polenta Taragna mit Gorgonzola und Steinpilzen

Polenta Taragna with gorgonzola and porcini mushrooms

Piatto del Giorno:

Piatto del Giorno: la Scelta dello Chef

Tagesteller: Wahl des Küchenchefs

Plate of the Day: Chef's Choice



SPECIALITA' DALLA GRIGLIA / SPEZIALITÄT VOM GRILL SPECIALTY FROM THE GRILL

Un assaggio di Bregaglia:

Hamburger



S

35.-

Hamburger di cervo con pan di castagne bregagliotte della panetteria Gonzalez, con crauti rossi, formaggio del Caseificio Pungel di Vicosoprano e patate fritte

Hirsch Burger mit Kastanienbrot aus der Bäckerei Gonzalez, mit Rotkraut,

Käse aus der Hofkäserei Pungel in Vicosoprano und Pommes Frites

Deer burger with chestnut bread from the Gonzalez bakery, with red cabbage, cheese from the Pungel dairy in Vicosoprano and french fries

Entrecôte

40.-

Entrecôte di cervo alla griglia con salsa al ginepro, finferli e verdure grigliate

Gegrilltes Hirschentrecôte mit Wacholdersauce, Pfifferlingen und Gemüse vom Grill

Grilled deer entrecôte with juniper sauce, chanterelles and vegetables from the grill

Costolette

44.-

Costolette di agnello con patate novelle al rosmarino e verdure grigliate

Lammkoteletts mit neuen Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse vom Grill

Lamb chops with new rosemary potatoes and vegetable from the grill

Bratwurst

27.-

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

Salsicetta



29.-

Salsicetta di maiale bregagliotta con risotto al parmigiano

Gegrillte Bergeller Schweinswurst mit Parmesanrisotto

Grilled bergell porc sausage with parmesan risotto

Mascarplin



30.-

Mascarplin di latte vaccino di Soglio con verdure grigliate e cipolle brasate

Mascarplin aus Kuhmilch von Soglio mit Gemüse vom Grill und geschmorten Zwiebeln

Cow's milk mascarplin from Soglio with vegetable from the grill and braised onions



PINSA

Pinsa Vegetariana



21.-

con mozzarella e verdure saltate

mit sautiertem Gemüse und Mozzarella

with sautéed vegetables and mozzarella

Pinsa Bregaglia



25.-

con mozzarella, gorgonzola, zucca e granella di noci

mit Mozzarella, Gorgonzola, Kürbis und Walnüssen Granola

with mozzarella, gorgonzola, pumpkin and chopped walnuts

Pinsa Fornarina

29.-

con burrata, rucola e prosciutto crudo

mit Burrata, Rucola und rohem Schinken

with burrata, rocket and raw ham

Pinsa Palazzo Salis



34.-

con mozzarella, funghi porcini trifolati, slinzega di cervo e olio tartufato

mit Mozzarella, gebratenen Steinpilzen, Hirsch-Slinzega und Trüffelöl

with mozzarella, sautéed porcini mushrooms, deer slinzega and truffle oil

** 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 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

DESSERT

Tortino    12.-

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

+ *gelato alla vaniglia* /+ *Vanilleeis* /+ *vanilla ice cream* 15.-

Vermicelli   14.-

Vermicelli di castagne di Soglio con gelato alla vaniglia , meringa, castagne caramellate e panna

Kastanien Vermicelle aus Soglio mit Vanilleeis, Meringue, karamellisierte Kastanien und Rahm

Chestnut vermicelli from Soglio with vanilla ice cream, meringue, caramelized chestnuts and whipped cream

Torta del giorno 9.-

Torta del giorno

Kuchen des Tages

Cake of the day

+ *panna montata* /+ *Rahm* /+ *whipped Cream* 11.-



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.

