

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**
dal 28. maggio 2025 al 19. ottobre 2025
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 von 28. Mai 2025 bis 19. Oktober 2025
ebenfalls im **GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS** in **Pontresina**
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.



Insalate

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.-

Antipasti

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

Tartare di cervo (140g)

37.-

Tartare di cervo con finferli trifolati, crema di rapa rossa e gialla e nocciole tostate
Hirschtatar mit sautierten Pfifferlingen, Creme aus roter und gelber Beete und gerösteten Haselnüssen
Deer tartare with sautéed chanterelles, cream of red and yellow turnips and toasted hazelnuts

Sashimi

30.-

Sashimi di tonno con melograno, cipolla caramellata, riduzione all'aceto balsamico e chips di zucca
Thunfisch- Sashimi mit Granatapfel, karamellisierten Zwiebeln, Balsamico-Essig-Reduktion und Kürbischips
Tuna sashimi with pomegranate, caramelized onion, balsamic vinegar reduction, and pumpkin chips

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

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



14.-

Vellutata di funghi porcini e salsa al mirtillo
Steinpilzcremesuppe mit Blaubeersauce
Porcini mushroom cream soup with blueberry sauce

Zuppa



15.-

Zuppa di lenticchie con salsicetta di selvaggina affumicata e cipolle rosse in agrodolce
Linsensuppe mit geräucherter Wildwurst und süß-sauren roten Zwiebeln
Lentil soup with smoked game sausage and sweet and sour red onions

Pasta

Gnocchi di castagne



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

Tagliatelle

29.-

Tagliatelle di castagne fatte in casa con ragu' bianco di capriolo, fonduta di pecorino e cavolo nero croccante
Hausgemachte Kastanien-Tagliatelle mit weissem Rehragout, Pecorino-Fondue und knusprigem Schwarzkohl
Homemade chestnut tagliatelle with white roe deer ragu', pecorino fondue, and crispy black cabbage

Ravioli



27.-

Ravioli di funghi porcini, con crema di topinambur, salsa al prezzemolo e porcini trifolati
Steinpilz-Ravioli mit Topinamburcreme, Petersiliensauce und sautierten Steinpilzen
Porcini mushroom ravioli with Jerusalem artichoke cream, parsley sauce and sautéed porcini mushrooms

Chicche



27.-

Gnocchi "Chicche" di patate con fonduta di taleggio, dadolata di zucca e crumble di amaretti
Kartoffelgnocchi "Chicche" mit Taleggio-Fondue, Kürbiswürfeln und Amaretti-Crumble
Potato gnocchi "Chicche" with Taleggio fondue, diced pumpkin and amaretti crumble

Risotto

Risotto



28.-

Risotto al melograno con mousse al caprino e nocciole tostate
Granatapfelrisotto mit Ziegenkäsemousse und gerösteten Haselnüssen
Pomegranate risotto with goat cheese mousse and toasted hazelnuts



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.



Piatti Principali

Dalla selvaggina

Piatto vegetariano autunnale

32.-

Piatto vegetariano autunnale con spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, zucca, porcini trifolati, mela scioppata e mirtilli rossi

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, sautierten Steinpilzen, Apfel in Sirup und Preiselbeeren

Autumn vegetarian dish with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, sautéed porcini, apple in syrup and cranberries

Salmì

37.-

Salmì di cervo con spätzli alle noci, cavolo rosso, funghi porcini trifolati, mela scioppata e mirtilli rossi

Hirschpfeffer mit Walnussspätzli, Rotkohl, sautierten Steinpilzen, Apfel in Sirup und Preiselbeeren

Deer ragout with walnut spätzli, red cabbage, sautéed porcini mushrooms, apple in syrup and cranberries

Medaglioni

45.-

Medaglioni di capriolo con purè di sedano rapa, salsa al cioccolato fondente e radicchio brasato

Rehmedaillons mit Selleriepüree, dunkler Schokoladensauce und geschmortem Radicchio

Roe deer medallions with celeriac puree, dark chocolate sauce and braised radicchio

Dal capretto

Capretto

39.-

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

Dal manzo

Filetto

55.-

Filetto di manzo bregagliotto con finferli, purè di topinambur e riduzione al vino rosso

Bergeller Rindsfilet mit Pfifferlingen, Topinamburpüree und Rotweinreduktion

Bergell beef fillet with chanterelles, Jerusalem artichoke puree and red wine reduction

Dall'acqua

Pesce Persico

44.-

Filetti di pesce persico di Neuchâtel con ragù di lenticchie nere, dadolata di sedano rapa tostato e salsa alla paprika affumicata

Neuenburger Barschfilets mit schwarzem Linsenragout, geröstetem Selleriewürfel und geräucherter Paprikasauce

Neuchâtel perch filets with black lentil ragout, diced toasted celeriac and smoked paprika sauce

Pinsa

Pinsa vegetariana



21.-

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

Pinsa Bregaglia



25.-

con mozzarella, gorgonzola, zucca e granella di noci
mit Mozzarella, Gorgonzola, Kürbis und Walnuss Granola
with mozzarella, gorgonzola, pumpkin and chopped walnuts

Pinsa Palazzo Salis



34.-

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.-

con burrata, rucola e prosciutto crudo
mit Burrata, Rucola und Rohschinken
with burrata, rocket and raw ham

** 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

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
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
Wurstware / salumi / sausages	CH / IT
Thunfisch / tonno / tuna	FAO
Barsch/ pesce persico / perch	CH
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH