

INSALATE

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 Caprese  20.00

Insalata caprese con mozzarella di bufala DOP, pomodori di stagione, rucola e cialda di pane croccante
Caprese Salat mit Büffelmozzarella DOP, saisonalen Tomaten, Rucola und knusprigem Brotchip
Caprese salad with DOP buffalo mozzarella, seasonal tomatoes, rocket and a crispy bread crisp.

Insalata Soglio   22.00

Misticanza con marscarplin di capra di Soglio, anguria a cubetti, menta e vinaigrette al miele e lime
Mesclun Salat mit Ziegen-Marscarplin aus Soglio, gewürfelter Wassermelone, Minze und Honig-Limetten-Vinaigrette
Mixed leaf salad with Soglio goat's Marscarplin cheese, diced watermelon, mint and honey-lime vinaigrette

BOWL

Bowl Bregaglia  28.00

Bowl con manzo bollito della Val Bregaglia, insalata verde, pomodorini, rapanelli, riso integrale e salsa verde
Bowl mit Rind aus dem Bergell, Blattsalat, Cherrytomaten, Radieschen, Vollkornreis und Salsa Verde
Bowl with beef from Bregaglia Valley, leaf salad, cherry tomatoes, radishes, brown rice and salsa verde

Bowl Fitness 26.00

Bowl con pollo grigliato, insalata verde, scaglie di Grana Padano, frutta di stagione, dressing al limone e crostini
Bowl mit gegrilltem Poulet, Blattsalat, Grana Padano-Spänen, saisonalen Früchten, Zitronen-Dressing und Croûtons
Bowl with grilled chicken, leaf salad, Grana Padano shavings, seasonal fruit, lemon dressing and croutons

Bowl Salmone 28.00

Bowl con salmone affumicato, rucola, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, riso integrale e salsa francese
Bowl mit geräuchertem Lachs, Rucola, Cherrytomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Vollkornreis und französischem Dressing
Bowl with smoked salmon, rocket, cherry tomatoes, cucumber, red onion, brown rice and French dressing

ANTIPASTI

Tartare (70gr)



29.00

Tartare di manzo estiva con cubetti di cetrioli, mela verde, erba cipollina, basilico in foglia, coulis di pomodoro giallo e crostone di pane

Sommerliches Rindstatar mit Gurkenwürfeln, grünem Apfel, Schnittlauch, Basilikumblättern, gelber Tomatencoulis und geröstetem Brot

Summer beef tartare with diced cucumber, green apple, chives, basil leaves, yellow tomato coulis and roasted bread

Tagliere Bregagliotto



25.00

Salametti bregagliotti della macelleria Chiesa, formaggi del Caseificio Pungell e cetrioli sott'aceto

Bergeller Salametti aus der Metzgerei Chiesa, Käsespezialitäten der Käserei Pungell und Essiggurken.

Bergell salametti from Chiesa Butchery, cheeses from Pungell Dairy and pickled cucumbers.

ZUPPE

Zuppa

Tagespreis

Zuppa del giorno

Tagessuppe

Soup of the day

Zuppa fredda



14.00

Zuppa fredda di melone cantalupo e prosciutto crudo croccante

Cantaloupe-Melonen-Kaltschale mit knusprigem Rohschinken

Chilled Cantaloupe melon soup with crispy raw ham



PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

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

Polenta Taragna 

con uovo all'occhio di bue 24.00
mit Spiegelei
with fried egg

con funghi porcini 26.00
mit Steinpilzen
with porcini mushrooms

con gorgonzola e funghi porcini 28.00
mit Gorgonzola und Steinpilzen
with gorgonzola and porcini mushrooms

Piatto del giorno Tagespreis

Piatto del giorno secondo l'ispirazione dello Chef
Tagesgericht nach Art des Küchenchefs
Daily special inspired by the Chef.

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

Un assaggio di Bregaglia:

Hamburger



S

35.00

Hamburger di black angus con pan di castagne bregagliotte della panetteria Gonzalez, insalata, speck, salsa bbq e formaggio del Caseificio Pungel di Vicosoprano e patatine fritte
Black Angus Burger mit Kastanienbrot aus der Bäckerei Gonzalez, Salat, Speck, BBQ-Sauce und Käse aus der Hofkäserei Pungel in Vicosoprano und Pommes Frites
Black Angus burger with chestnut bread from the Gonzalez bakery, salad, speck, BBQ sauce and cheese from the Pungel dairy in Vicosoprano and french fries

Entrecôte



44.00

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

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

Salsicetta



29.00

Salsicetta di maiale bregagliotta con risotto al parmigiano e rosmarino
Gegrillte Bergeller Schweinswurst mit Parmesan-Rosmarin Risotto
Grilled porc sausage from Bregaglia Valley with parmesan rosmmary risotto

Polletto

36.00

Polletto ruspante svizzero con patate e verdure grigliate
Schweizer Freiland Mistkratzerli mit Kartoffeln und Grillgemüse
Swiss free-range chicken with potatoes and vegetable from the grill

Mascarplin



32.00

Mascarplin di latte vaccino di Soglio con verdure grigliate e patate
Mascarplin aus Kuhmilch von Soglio mit Gemüse vom Grill und Kartoffeln
Cow's milk mascarplin from Soglio with vegetable from the grill and potatoes



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 patate fritte with with French fries	15.00
 	Pommes Frites	Porzione di patate 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	S			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				
			<i>con gelato al fior di latte / mit Fior di Latte Eis / with fior di latte ice cream</i>	15.00
Torta del giorno				9.00
Torta del giorno				
Kuchen des Tages				
Cake of the day				
			<i>+ panna montata / + Rahm / + whipped Cream</i>	11.00
Flammkuchen				16.00
Flammkuchen alle mele con crème fraîche, mele e polvere di cannella				
Apfel-Flammkuchen mit Crème fraîche, Äpfeln und Zimtpulver				
Apple tarte flambée with crème fraîche, fresh apples, and a dusting of cinnamon				



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