

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 Baptiste 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 12. aprile e a partire dal 29. maggio 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.



Antipasti

Mascarplin



19.00

Mascarplin di capra di Soglio con anguria a cubetti, misticanza, polvere di olive nere e vinaigrette al miele e lime
Ziegenkäsemascarplin aus Soglio mit Wassermelonenwürfeln, gemischter Blattsalat, schwarzem Olivenpulver und Honig-Limetten-Vinaigrette
Goat cheese mascarplin from Soglio with diced watermelon, mixed leaf salad, black olive powder and honey-lime vinaigrette

Tagliere Bregagliotto



29.00

Tagliere misto Bregagliotto di salumi nostrani con giardiniera di verdure, formaggio regionale 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



29.00

Tartare estiva di manzo con cubetti di cetrioli, mela verde, coulis di pomodoro giallo e pane tostato
Sommerliches Rindstatar mit Gurkenwürfeln, grünem Apfel, gelber Tomatencoulis und geröstetem Brot
Summer beef tartare with diced cucumber, green apple, yellow tomato coulis and roasted bread

Ceviche

29.00

Ceviche di salmone con mango, avocado e chips di tapioca alla barbabietola
Lachs - Ceviche mit Mango, Avocado und Rote-Bete-Tapiokachips
Salmon ceviche with mango, avocado and beetroot tapioca chips



Insalate

Insalata Verde



12.00

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

Insalata Mista



15.00

Insalata mista con crostini e condimento a scelta
Gemischter Salat mit Crostini und Dressing nach Wahl
Mixed salad with crostini and dressing of your choice

Insalata Caprese

20.00

Insalata caprese con mozzarella di bufala DOP, pomodori ramati e chips di pane
Caprese Salat mit Büffelmozzarella DOP, Tomaten und Brotchip
Caprese salad with DOP buffalo mozzarella, tomatoes and bread crisp

Zuppa

Zuppa d' orzo



14.00

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

Vellutata



14.00

Vellutata di funghi misti con schiuma di latte e chips di pane
Gemischte Pilzcremesuppe mit Milchschaum und Brotchips
Mixed mushroom cream soup with milk foam and bread crisps

S

Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta/vegan on request



Ricetta dal libro "Castagna, viel mehr als
heisse Marroni" di Riccardo Cicognani &
Landliebe

B

Berninahaush Signature



Vegan
vegano / vegan



Bregaglia 360

Primi Piatti

Gnocchi di castagne



S



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

Tagliatelle



28.00

Tagliatelle fatte in casa ai finferli, jus al ginepro e cialda al parmigiano
Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen, Wacholderjus und Parmesanwaffel
Homemade tagliatelle with chanterelles, juniper jus and Parmesan waffel

Chicche

34.00

Chicche di patate con bisque ai crostacei, gamberi, pomodoro e basilico
Kartoffelgnocchi "Chicche" mit Krustentier-Bisque, Garnelen, Tomaten und Basilikum
Potato gnocchi "Chicche" with shellfish bisque, prawns, tomatoes and basil

Agnoli

36.00

Agnoli con tartufo e stracchino, jus di vitello al marsala e nocciole tostate
Agnoli-Ravioli mit Trüffel und Stracchino, Kalbsjus mit Marsala und gerösteten Haselnüssen
Agnoli-ravioli with truffle and Stracchino, veal jus with Marsala and toasted hazelnuts

Risotto

36.00

Risotto al Parmigiano e limone con filetti di pesce persico di Neuchâtel e salvia fritta
Parmesan-Zitronen-Risotto mit Neuenburger Eglifilets und gebratenem Salbei
Parmesan and lemon risotto with Neuchâtel perch filets and fried sage

S

Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta/vegan on request



Ricetta dal libro "Castagna, viel mehr als
heisse Marroni" di Riccardo Cicognani &
Landliebe

B

Berninahaus Signature



Vegan
vegano / vegan



Bregaglia 360

Piatti Principali

Capretto **S**  39.00

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

Filetto **B** 55.00

Filetto di manzo engadinese con jus al mirtillo e Porto, purea di barbabietola e baby carote glassate al timo
Engadiner Rindsfilet mit Blaubeer-Portwein-Jus, Randenpüree und in Thymian glasierte Babykarotten
Engadine beef fillet with blueberry-port wine jus, beetroot purée and baby carrot glazed with thyme

Entrecôte  54.00

Entrecôte di vitello di Soglio con salsa ai funghi porcini, gratin di patate e cipollotti glassati
Kalbsentrecôte aus Soglio mit Steinpilzsauce, Kartoffelgratin und glasierten Frühlingszwiebeln
Soglio veal entrecôte with porcini mushroom sauce, potato gratin and glazed spring onions

Costolette 48.00

Costolette di agnello rosolate al rosmarino, vellutata di sedano rapa e verdure di stagione glassate
Lammkoteletts in Rosmarin gebraten, Selleriecreme und glasiertem Saisongemüse
Pan-seared lamb chops with rosemary, celeriac purée and glazed seasonal vegetables

Branzino 44.00

Trancio di branzino con salsa al basilico, vellutata di carote allo zenzero e patate novelle al rosmarino
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Basilikumsauce, Karottencreme mit Ingwer und Rosmarinkartoffeln
Sea bass fillet with basil sauce, ginger-carrot purée and rosemary potatoes

Pinsa

Pinsa Palazzo Salis

S



32.00

con mozzarella, funghi finferli, slinzega di cervo e crema tartufata
mit Mozzarella, Pfifferlingen, Hirsch-Slinzega und Trüffelcreme
with mozzarella, chanterelles, deer slinzega and truffle cream

Pinsa Fornarina

27.00

con mozzarella di bufala DOP, rucola e prosciutto crudo
mit Büffelmozzarella DOP, Rucola und Prosciutto Crudo
with DOP buffalo mozzarella, rocket and prosciutto crudo

Pinsa Bregaglia



28.00

con mozzarella, gorgonzola, fichi freschi e granella di noci
mit Mozzarella, Gorgonzola, frischen Feigen und Walnussgranola
with mozzarella, Gorgonzola, fresh figs and chopped walnuts

Pinsa Vegetariana



25.00

con pomodoro, mozzarella e verdure scottate
mit Tomaten, Mozzarella und gebratenem Gemüse
with tomato, mozzarella and sautéed vegetables

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



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,-

Schweizer
LandLiebe
Bücher. Mit Liebe gemacht.

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

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
Wurstware / salumi / sausages	CH / IT
Wolfsbarsch / branzino / sea bass	FR/TR
Scampi / scampo / scampi	ZA
Krustentiere / crostacei / shellfish	AR
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

