

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
a partire dal 31 maggio 2023

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 ab dem 31. Mai 2023
ebenfalls im GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS in Pontresina
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.





ANTIPASTI / VORSPEISE

-  **Insalata in foglia con grissino al grano saraceno e condimento a scelta**
Blattsalat mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl 12.-
V Leaf salad with buckwheat grissino and dressing of choice
- Mascarplin di capra di Soglio
con olive taggiasche, pomodorini secchi, scalogno in agrodolce e cracker all'aglio orsino**
-  Soglio Ziegen-Mascarplin 18.-
mit Taggiasca Oliven, süss-sauren Roten Zwiebeln und Bärlauchcracker
Soglio Goat mascarplin
with Taggiasca olives, sweet and sour red onions and tarragon cracker
- Tagliere misto bregagliotto di salumi
con giardiniera di verdure, formaggio nostrano e pane alle pere**
- Bergellerteller 28.-
mit eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot
Bergell mixed chopping board
with pickled vegetables, local cheese and pear bread
- Insalata di polpo
condita con finocchio, patate, pomodorini e vinaigrette al prezzemolo e limone**
- Oktopus Salat 30.-
angemacht mit Fenchel, Kartoffeln, Cherry Tomaten und Petersilien-Zitronen-Vinaigrette
Octopus salad
seasoned with fennel, potatoes, Cherry tomatoes and parsley lemon vinaigrette

ZUPPE / SUPPEN

| | | |
|---|--|------|
|  | Minestrone di verdure di stagione | |
| | Minestrone mit saisonalem Gemüse | 14.- |
| V | Minestrone with seasonal vegetable | |

PASTA

| | | |
|---|---|------|
| | Gnocchi di farina di castagne di Soglio con verza, patate, formaggio e salvia | |
|  | Soglio Kastanienmehl-Gnocchi mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei | 24.- |
| | Soglio Chestnut flour gnocchi with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage | |
| | Ravioli ripieni di capesante e gamberi, bisque di crostacei e salsa allo zenzero | |
|  | Ravioli gefüllte mit Jakobsmuscheln und Garnelen, Krustentier-Bisque und Ingwersauce | 32.- |
| | Ravioli stuffed with scallops and prawns, shellfish bisque and ginger sauce | |
| | Risotto allo Sforzato con Bresaola e fonduta di Taleggio | |
| | Risotto allo Sforzato mit Bresaola und Taleggio-Fondue | 28.- |
| | Risotto allo Sforzato with Bresaola and Taleggio fondue | |

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

**Capretto di Soglio brasato al vino bianco e rosmarino
con polenta di Poschiavo e verdure di stagione glassate**

Gitzi aus Soglio in Weißwein – Rosmarinsauce geschmort
mit Polenta aus Poschiavo und glasiertem Gemüse der Saison

Goat kid of Soglio braised in white wine - rosemary sauce
with polenta from Poschiavo and glazed seasonal vegetables

36.-

Carpaccio di filetto di manzo con asparagi, Parmigiano Reggiano e uovo

Carpaccio vom Rinderfilet mit Spargel, Parmigiano Reggiano und Ei

Beef fillet carpaccio with asparagus, Parmigiano Reggiano and egg

42.-

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano, verdura di stagione e gratin di patate

Rinds Tagliata mit Rucola und Parmesanflocken, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Beef Tagliata with rocket and parmesan flakes seasonal vegetables and potato gratin

42.-

Trancio di salmone ai semi di papavero, salsa allo zafferano, riso basmati e spinacino fresco


Lachssteak mit Mohn, Safransauce, Basmatireis und frischem Babyspinat

Salmon steak with poppy seeds, saffron sauce, basmati rice and fresh baby spinach

40.-

PINZA


Pinza Margherita con pomodoro e mozzarella

-  Pinza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella 15.-
Pinza Margherita with tomato sauce and mozzarella

Pinza Palazzo Salis con salame e gorgonzola

- Pinza Palazzo Salis mit Salami und Gorgonzola 20.-
Pinza Palazzo Salis with salami and gorgonzola

Pinza Soglio con pomodorini, rucola e mozzarella di bufala

-  Pinza Soglio mit Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella 23.-
Pinza Soglio with cherry tomatoes, rocket and buffalo mozzarella

Pinza Bregaglia ai 4 Formaggi

-  Pinza Bregaglia mit 4 Käsesorten 22.-
Pinza Bregaglia with 4 types of cheese

MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ

Porzione di patatine fritte

- Portion Pommes Frites 8.-
V Portion of French Fries

Spaghetti al pomodoro

- Spaghetti mit Tomatensauce 10.-
V Spaghetti with tomato sauce

Bistecca di maiale impanata, con patatine fritte e verdura di stagione

- Paniertes Schweinesteak mit Pommes Frites und Gemüse der Saison 15.-
Breaded pork steak, with french fries and seasonal vegetables

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 UND FISCH DEKLARATION


Fleisch / Carne / Meat:

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Rind / Manzo / Beef | Schweiz |
| Kalb / Vitello / Veal | Schweiz |
| Schwein / Maiale / Porc | Schweiz |
| Gitzi / Capretto / Goat kid | Schweiz |
| Lamm / Agnello / Lamb | Schweiz |
| Wurstware / Salumeria / Sausages | Schweiz - Italien |

Fisch / Pesce / Fish:

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Oktopus / Polpo / Octopus | Schweiz - Italien |
| Lachs / Salmone / Salmon | Grönland |
| | Schweiz |

 Vegetarisch / Vegetariano / Vegetarian

 Vegan auf Anfrage / Vegano su richiesta / Vegan on request