

Allegra gentili clienti,
qui 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,
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:

attribuiamo grande importanza alla cucina regionale e fatta in casa e all'uso di prodotti km0, valorizzando la produzione locale.

In cucina, le materie prime prendono nuove forme.

Il nostro Chef Mattia Zimmermann, originario di queste terre, lavora con cura i prodotti locali che ben conosce, così' da portare in tavola la nostra migliore cucina tradizionale, le cui ricette sono state tramandate di padre in figlio per generazioni.

I nostri piatti potranno essere degustati nella maestosa sala da pranzo oppure, durante l'estate, nel rigoglioso giardino o ancora nella terrazza che regala una vista scenografica sul gruppo montuoso Sciora.

Siamo lieti di accogliervi
anche al GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS di Pontresina
a partire dal 12 giugno 2020
Viziati con le nostre specialità regionali.

UNSERE KÜCHENPHILOSOFIE:

Wir legen großen Wert auf regionale und hausgemachte Küche sowie auf die Verwendung von km0-Produkten, um die lokale Produktion zu verbessern.

In der Küche nehmen die Rohstoffe neue Formen an.

Unser aus dieser Region stammender Küchenchef Mattia Zimmermann arbeitet sorgfältig mit den lokalen Produkten, die er gut kennt, um unsere beste traditionelle Küche auf den Tisch zu bringen, deren Rezepte seit Generationen von Vater zu Sohn weitergegeben werden.





Unsere Gerichte können im majestätischen Speisesaal, im Sommer im üppigen Garten oder auf der Terrasse mit herrlichem Blick auf die Berggruppe Sciora verkostet werden.

Wir freuen uns,
Sie ab dem 12. Juni 2020
ebenfalls im GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS in Pontresina
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.




BERNINAHAUS
PONTRESINA

ANTIPASTI / VORSPEISE

-  Insalata in foglia con grissino ai semi di zucca e condimento a scelta
Blattsalat mit Kürbiskern Grissino und Dressing nach Wahl CHF 12.-
Leaf salad with pumpkin seeds grissino and dressing of choice
-  Insalata mista con grissino ai semi di zucca e condimento a scelta
Gemischter Salat mit Kürbiskern Grissino und Dressing nach Wahl CHF 15.-
Mixed salad with pumpkin seeds grissino and dressing of choice
-  Insalata autunnale con dressing ai mirtilli rossi,
mele, uva, noci e funghi trifolati
Herbstsalat mit Preiselbeeren-Dressing, CHF 18.-
Äpfel, Trauben, Walnüsse und sautierte Pilze
Autumn salad with cranberry dressing,
apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms
- + Striscioline di capriolo / Rehstreifen / Deer strips CHF 23.-
-  Mascarpin bregagliotto di capra con insalatina di erbe aromatiche,
scalogno in agrodolce e cracker al grano saraceno CHF 16.-
Bergeller Ziegen-Mascarpin mit aromatischem Kräutersalat,
süß-saurer Schalotte und Buchweizen-Cracker
Bergeller Goat mascarpin with aromatic herb salad,
sweet and sour shallot and buckwheat cracker
- Tartare di cervo al Gin con crema di rapa rossa, rapa gialla,
gallinacci sott'aceto e nocciole tostate
Hirschtartar mit Gin dazu Rote-Bete-Creme, gelber Rübe, CHF 32.-
eingelegte Pfifferlinge und gerösteten Haselnüssen
Deer tartare with Gin with beetroot cream, yellow turnip,
pickled chanterelles and toasted hazelnuts
- Tagliere misto di salumi stagionali con giardiniera di verdure,
formaggio nostrano e pane alle pere CHF 28.-
Saisonaler Bündnerteller mit eingelegtem Gemüse,
lokalem Käse und Birnenbrot
Saisonal mixed chopping board with pickled vegetables,
local cheese and pear bread
- Paté di fegato di selvaggina fatto in casa su pan brioche tostato,
castagne di Soglio secche sciroppate e conserva di mirtilli rossi CHF 26.-
Hausgemachte Wildleberpaté auf geröstetem Briochebrot,
getrocknete Soglio-Kastanien in Sirup- und Preiselbeeren-Konfitüren
Homemade game liver paté on toasted brioche bread,
dried Soglio chestnuts in syrup and cranberry jam


ZUPPE / SUPPEN

 Zuppa d'orzo grigionese vegetariana Gran Alpin
 Vegetarische Bündner Gerstensuppe Gran Alpin CHF 13.-
 Vegetarian grisons barley soup Gran Alpin


 Crema di castagne con schiuma al rosmarino
 Kastaniencremesuppe mit Rosmarinschaum CHF 13.-
 Chestnut cream soup with rosemary foam


Brodino di selvaggina con crespella ai funghi e perle di zucca
 Wildbrühe mit Pilzcrêpe und Kürbisperlen CHF 15.-
 Game broth with mushroom crêpe and pumpkin pearls

PASTA

 Gnocchi di farina di castagne di Soglio con verza, patate, formaggio e salvia
 Soglio Kastanienmehl-Gnocchi mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei CHF 24.-
 Soglio Chestnut flour gnocchi with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

Pappardelle fatte in casa con ragù di lepre e cavolo nero di Soglio
 Hausgemachte Pappardelle mit Hasenragout und Schwarzkohl von Soglio CHF 28.-
 Homemade pappardelle with hare ragout and black cabbage from Soglio



 Margherite - ravioli ai funghi porcini su crema di topinambur,
 salsa al prezzemolo e porcini trifolati
 Steinpilz-Margherite - Ravioli auf Topinamburcreme, CHF 26.-
 Petersiliensauce und sautierten Steinpilzen
 Porcini mushroom Margherite - Ravioli on Jerusalem artichoke cream,
 parsley sauce and sautéed porcini mushrooms

 Risotto di zucca gratinato al Gorgonzola,
 olio ai semi zucca e crumble di amaretti
 Gratiniertes Kürbisrisotto mit Gorgonzola, CHF 24.-
 Kürbiskernöl und Amaretticrumble
 Pumpkin risotto au gratin with Gorgonzola,
 pumpkin seed oil and amaretti crumble

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

 <p>Piatto vegetariano autunnale con spätzli alle noci, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, zucca, porcini trifolati, mela sciroppata e mirtilli rossi Vegetarisches Herbststeller mit Walnussspätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis, sautierte Steinpilze, Apfel in Sirup und Preiselbeeren Autumn vegetarian dish with walnut spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, sautéed porcini mushrooms, apple in syrup and cranberries</p>	<p>CHF 30.-</p>
<p>Medaglione di capriolo al jus di mirtilli rossi con tortino di patate, cavoletti di Bruxelles, zucca e mela - ciliegia Rehmedaillon an Preiselbeerjus mit Kartoffelgallette, Rosenkohl, Kürbis und Kirschapfel Medallion of venison with cranberry jus with potato pie, Brussels sprouts, pumpkin and cherry - apple</p>	<p>CHF 43.-</p>
<p>Salmi di cervo o camoscio con spätzli alle noci, cavolo rosso, mela sciroppata e mirtilli rossi Hirsch- oder Gämsenpfeffer mit Walnussspätzli, Rotkohl, Apfel in Sirup und Preiselbeeren Venison or chamois salmì with walnut spätzli, red cabbage, apple in syrup and cranberries</p>	<p>Cervo / Hirsch / Venison CHF 36.- Camoscio / Gämse / Chamois CHF 38.-</p>
<p>Piccata di vitello con jus al marsala, risotto allo zafferano e zucchine al pomodoro Kalbs-Piccata an Marsala Jus, Safran Risotto und Tomaten Zucchini Veal Piccata with Marsala Jus, Saffron Risotto and Tomato Zucchini</p>	<p>CHF 38.-</p>
<p>Filetto di salmerino rosolato con salsa al vino bianco e limone, porro brasato e patate al forno con sale affumicato Gebratenes Saiblingsfilet an Weißwein - Zitronensauce, geschmortem Lauch und Ofenkartoffeln mit geräuchertem Salz Sautéed char fillet with white wine - lemon sauce, braised leek and baked potatoes with smoked salt</p>	<p>CHF 36.-</p>

MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ

	Porzione di patatine fritte Portion Pommes Frites Portion of French Fries	CHF 8.-
	Spaghetti al pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	CHF 10.-
	Wienerli con patatine fritte e verdura di stagione Wienerli mit Pommes Frites und Gemüse der Saison Wienerli with french fries and seasonal vegetables	CHF 11.-
	Scaloppine di maiale alla crema, taglierini e verdura di stagione Schweinsschnitzel an Rahmsauce, Taglierini und Gemüse der Saison Pork escalopes with cream sauce, taglierini and seasonal vegetables	CHF 15.-



Bei Allergien fragen Sie das Servicepersonal.
In caso di allergie chiedere ed informare il personale di servizio.
In case of allergies ask and inform the service staff.

FLEISCH UND FISCH DEKLARATION

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:	Schweiz - Italien

 Vegetarisch / vegetariano / vegetarian