

**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 03 giugno 2022

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 03. Juni 2022  
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.-  
 Leaf salad with buckwheat grissino and dressing of choice
- V
-  **Insalata mista con grissino al grano saraceno e condimento a scelta**  
 Gemischter Salat mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl 15.-  
 Mixed salad with buckwheat grissino and dressing of choice
- V
- 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 wild garlic cracker
- Vitello Tonnato con pomodori secchi, olive taggiasche, capperi e cipolla rossa**  
 Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten, Taggiasca Oliven, Kapern und roten Zwiebeln 28.-  
 Vitello Tonnato with dried tomatoes, Taggiasca olives, capers and red onion
- Carpaccio di manzo con insalata di rucola, uovo fritto, spuma al Parmigiano e salsa di alici**  
 Rindscarpaccio mit Rucolasalat, frittierte Eier, Parmesanschaum und Sardellensauce 28.-  
 Beef carpaccio with rocket salad, fried egg, Parmesan foam and anchovy sauce
- 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
- Tartare di salmone fresco con salsa guacamole, uova di salmone e chips di patate viola**  
 Frisches Lachstatar mit Guacamolesauce, Lachsrogen und lila Kartoffelchips 26.-  
 Fresh salmon tartare with guacamole sauce, salmon roe and purple potato chips



## ZUPPE / SUPPEN

\*\*\*

-  **Zuppa d'orzo grigionese Gran Alpin al profumo di castagne secche**
- V Bündner Gerstensuppe Gran Alpin mit getrocknetem Kastanien Aroma 14.-  
Gran Alpin Grisons barley soup flavored with dried chestnuts
- a scelta con cubetti di carne essicata / optional mit getrockneten Fleischwürfeln / optionally with dried meat cubes* 16.-
-  **Zuppa del giorno "alla moda dello Chef"**
- V Tagessuppe "Chef's Art" 12.-  
Soup of the day "Chef's Art"

## 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
- Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini trifolati, straccetti di manzo e pinoli tostati**
- Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen, Rindsstreifen und gerösteten Pinienkernen 28.-  
Homemade tagliatelle with sautéed porcini mushrooms, strips of beef and toasted pine nuts
- 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 al Parmigiano e limone con filetti di pesce persico di Neuchâtel e salvia frita**
- V Parmesan-Zitronen-Risotto mit Neuenburger Barschfilets und gebratenem Salbei 30.-  
Parmesan and lemon risotto with Neuchâtel perch filets and fried sage
- Cannelloni al grano saraceno  
ripieni di ricotta e coste, con ragù di pomodorini e salsa al limone**
-  Buchweizen-Cannelloni 26.-  
gefüllte mit Ricotta und Rippchen an Cherrytomaten Ragout und Zitronensauce  
Buckwheat cannelloni  
stuffed with ricotta and ribs, with cherry tomato ragout and lemon sauce

## 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

36.-

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

**Carrée di agnello gratinato al pistacchio  
jus di agnello al miele e uvetta, con gratin di patate e verdura di stagione**

Lamkarree gratinierter mit Pistazien,  
Lammjus an Honig und Rosinen, mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

42.-

Rack of lamb gratinated with pistachio  
lamb jus with honey and raisins, with potato gratin and seasonal vegetables

**Steak di vitello con salsa di spugnole, purée di sedano rapa tostato e cipollotti**

Kalbssteak mit Morchelsauce, geröstetem Selleriepüree und Frühlingszwiebeln

52.-

Veal steak with morel sauce, toasted celeriac purée and spring onions

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

Lachssteak mit Mohn, Safransauce, Basmatireis und frischem Babyspinat


40.-

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

## 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

### **Pinza Sciora con mortadella, burrata, crema e granella di pistacchio**

- Pinza Sciora mit Mortadella, Burrata-Käse, Creme und gehackten Pistazien 26.-  
Pinza Sciora with mortadella, burrata cheese, cream and chopped pistachios

## MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ

\*\*\*

### **Porzione di patatine fritte**

-  Portion Pommes Frites 8.-  
Portion of French Fries

### **Spaghetti o gnocchi al pomodoro**

-  Spaghetti oder Gnocchi mit Tomatensauce 10.-  
Spaghetti or Gnocchi 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.

**DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA DI CARNE E PESCE**  
**FLEISCH UND FISCH DEKLARATION**  
**MEAT AND FISH DECLARATION**

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Rind / manzo / beef:             | Schweiz           |
| Kalb / vitello / veal:           | Schweiz           |
| Schwein / maiale / porc:         | Schweiz           |
| Gitzi / capretto / goat kid      | Schweiz           |
| Lamm / Agnello / Lamb            | Irland            |
| Wurstware / salumeria / sausages | Schweiz / Italien |
| Fisch / pesce / fish:            | Schweiz / Italien |

 Vegetarisch / vegetariano / vegetarian

**V** Vegan auf Anfrage / Vegano su richiesta / Vegan on request