

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 fatto in casa e condimento a scelta**
Blattsalat mit hausgemachte Grissino und Dressing nach Wahl 12.-
V Leaf salad with homemade grissino and dressing of choice
-  **Insalata mista con grissino fatto in casa e condimento a scelta**
Gemischter Salat mit hausgemachte Grissino und Dressing nach Wahl 15.-
V Mixed salad with homemade grissino and dressing of choice
-  **Insalata autunnale con dressing ai mirtilli rossi, mele, uva, noci e funghi trifolati**
Herbstsalat mit Preiselbeer-Dressing, Äpfel, Trauben, Walnüssen und sautierten Pilzen 18.-
V Autumn salad with cranberry dressing, apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms
- + **Striscioline di capriolo** | Rehstreifen | Roe deer strips 23.-
- Mascarplin di capra di Soglio**
con olive taggiasche, pomodorini secchi, cipolle rosse in agrodolce e cracker all'aglio orsino
 Ziegen-Mascarplin aus Soglio 18.-
mit Taggiasca Oliven, süss-sauren Roten Zwiebeln und Bärlauchcracker
Goat mascarplin from Soglio
with Taggiasca olives, sweet and sour red onions and tarragon cracker
- Tagliere misto Bregagliotto di selvaggina con mousse di mela, bresaola di cervo, bresaola di capriolo, prosciutto di cinghiale e salame di cervo**
Bergeller Wildteller mit Apfelmousse, 30.-
Hirschbresaola, Rehbresaola, Wildschweinschinken und Hirschsalami
Bergell mixed chopping board of game with apple mousse,
deer bresaola, roe deer bresaola, wild boar ham and deer salami
- Tartare di cervo con spuma al mascarplin di Soglio, pane tostato e riduzione all'aceto balsamico**
Hirschtatar mit Soglio-Mascarplinschaum, geröstetem Brot und Balsamico-Essig-Reduktion 30.-
Deer tartare with Soglio mascarplin foam, toasted bread and balsamic vinegar reduction

ZUPPE / SUPPEN


Crema di castagne con schiuma al rosmarino

-  Kastaniencremesuppe mit Rosmarinschaum 14.-
Chestnut cream soup with rosemary foam

Crema di zucca con olio e semi di zucca


-  Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen 13.-
V Pumpkin soup with pumpkin oil and pumpkin seeds

Zuppa di lenticchie con crema di aceto balsamico e paprika affumicata

-  Linsensuppe mit Balsamico-Essigcreme und geräuchertem Paprika 13.-
V Lentil soup with balsamic vinegar cream and smoked paprika

PASTA

Gnocchetti di castagne di Soglio fatti in casa con verza, patate, formaggio e salvia

-  Hausgemachte Kastanien-Gnocchetti aus Soglio mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei 24.-
Homemade Chestnut gnocchetti from Soglio with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage


Pappardelle fatte in casa con ragu' di cinghiale e cavolo nero

- Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout und Schwarzkohl 28.-
Homemade pappardelle with wild boar ragout and black cabbage

Spätzli verdi con ragu' di gallinacci, straccetti di capriolo e pancetta croccante

- Grüne Spätzli mit Pfifferlingen, Rehstreifen und krossem Speck 30.-
Green spätzli with chanterelles, roe deer strips and crispy bacon

Agnoli - Ravioli ripieni di polenta e taleggio su crema al tartufo e funghi porcini

-  Agnoli – Ravioli gefüllt mit Polenta und Taleggio auf Trüffelcreme und Steinpilzen 32.-
Agnoli - Ravioli filled with polenta and taleggio on truffle cream and porcini mushrooms

Risotto al Barolo con spugnole e zafferano

-  Barolo Risotto mit Morcheln und Safran 30.-
V Barolo Risotto with morels and saffron

Risotto al Parmigiano e limone con filetti di pesce persico di Neuchâtel e salvia frita

- Parmesan-Zitronen-Risotto mit Neuenburger Barschfilets und gebratenem Salbei 30.-
Parmesan and lemon risotto with Neuchâtel perch filets and fried sage

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

Piatto vegetariano autunnale

con spätzli, cavolo rosso, spinaci, zucca, porcini trifolati, mela sciroppata e mirtilli rossi



Vegetarischer Herbststeller

mit Spätzli, Rotkraut, Spinat, Kürbis, sautierte Steinpilze, Apfel in Sirup und Preiselbeeren

30.-

V

Autumn vegetarian dish

with spätzli, red cabbage, Spinach, pumpkin, sautéed porcini, apple in syrup and cranberries

Salmi di cervo con spätzli, cavolo rosso, spinaci, mela sciroppata e mirtilli rossi

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Spinat, Apfel in Sirup und Preiselbeeren

36.-

Deer stew with spätzli, red cabbage, spinach, apple in syrup and cranberries

Medaglioni di capriolo

con purè di sedano rapa tostato, spinaci, pere al vino rosso, gallinacci e jus al ginepro

Rehmedaillons

mit geröstetem Selleriepüree, Spinat, Rotweibirnen, Pfifferlingen und Wacholder-Jus

45.-

Roe deer medallions

with roasted celeriac puree, spinach, red wine pears, chanterelles and juniper jus

Filetto di manzo engadinese (220g)

con purè di sedano rapa, fichi e salsa al marsala

Filet vom Engadiner Rind (220g)

mit Selleriepüree, Feigen und Marsalasaucce

52.-

Filet from Engadine beef (220g)

with celeriac puree, figs and Marsala sauce

Carrée di agnello alle erbe con gratin di patate e cipollotti glassati

Lammkarree mit Kräuter, Kartoffelgratin und glasierten Frühlingszwiebeln

44.-

Lamb rack of with herbs, potato gratin and glazed spring onions

PINZA

Pinza Margherita con pomodoro e mozzarella



Pinza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella

17.-

Pinza Margherita with tomato sauce and mozzarella

Pinza Palazzo Salis con salame e gorgonzola

Pinza Palazzo Salis mit Salami und Gorgonzola

22.-

Pinza Palazzo Salis with salami and gorgonzola

Pinza Bregaglia con funghi porcini trifolati, bresaola di cervo e olio al tartufo

Pinza Bregaglia mit sautierten Steinpilzen, Hirschbresaola und Trüffelöl

28.-

Pinza Bregaglia with sautéed porcini mushrooms, deer bresaola and truffle oil

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

MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ



Porzione di patatine fritte

Portion Pommes Frites

8.-



Portion of French Fries



Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce

10.-



Spaghetti with tomato sauce

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

Paniertes Schweinesteak mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

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:

Barsch / Pesce persico / Perch	Schweiz
Lachs / Salmone / Salmon	Schweiz
Wolfsbarsch / Branzino / Sea bass fish	Grönland

 Vegetarisch / Vegetariano / Vegetarian

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