

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 19 giugno 2021

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 19. Juni 2021
ebenfalls im GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS in Pontresina
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.




BERNINAHAUS
PONTRESINA

ANTIPASTI / VORSPEISE

- Insalata in foglia con grissino al grano saraceno e condimento a scelta**
-  Blattsalat mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl CHF 12.-
 V Leaf salad with buckwheat grissino and dressing of choice
- Insalata mista con grissino al grano saraceno e condimento a scelta**
-  Gemischter Salat mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl CHF 15.-
 V Mixed salad with buckwheat grissino and dressing of choice
- Insalata autunnale con dressing ai mirtilli rossi, mele, uva, noci e funghi trifolati**
-  Herbstsalat mit Preiselbeeren-Dressing, Äpfel, Trauben, Walnüsse und sautierte Pilze CHF 18.-
 V Autumn salad with cranberry dressing, apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms
- + **Striscioline di capriolo** / Rehstreifen / Deer strips CHF 23.-
- Mascarplin di capra di Soglio
con olive taggiasche, pomodorini secchi, Cipolle Borettane e cracker al dragoncello**
-  Soglio Ziegen-Mascarplin CHF 17.-
 mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, cipolle Borettane und Estragoncracker
 Soglio Goat mascarplin
 with Taggiasca olives, dried tomatoes, cipolle Borettane and tarragon cracker
- Tagliere misto bregagliotto di salumi
con giardiniera di verdure, formaggio nostrano e pane alle pere**
- Bergellerteller, mit eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot CHF 28.-
 Bergell mixed chopping board, with pickled vegetables, local cheese and pear bread
- Carpaccio di cervo con crema di topinambur,
gallinacci sott'aceto, insalatina nel cestino di parmigiano con dressing ai mirtilli rossi**
- Hirschcarpaccio mit Topinamburcreme, CHF 32.-
 eingelegten Pfifferlingen, Salat im Parmesankörbchen mit Preiselbeeren-Dressing
 Deer carpaccio with Jerusalem artichoke cream,
 pickled chanterelles, salad in a parmesan basket with cranberry dressing
- Paté di fegato di selvaggina fatto in casa con prosciutto di capriolo,
pan brioche, mirtilli rossi e zucca in agrodolce**
- Hausgemachte Wildleberpaté mit Hirschschinken, Briochebrot, Preiselbeeren und süss sauer CHF 28.-
 Kürbis
 Game liver pate with venison ham, brioche, cranberries and sweet and sour pumpkin
- Duetto di pesce affumicato:
salmone su tartare di trota con cipolla, mela ed aneto con crema di cetrioli e yoghurt**
- Räucherfisch-Duo: CHF 27.-
 Lachs auf Forellentatar mit Zwiebel, Apfel und Dill mit Gurkencreme und Joghurt
 Smoked fish duet:
 salmon on trout tartare with onion, apple and dill with cucumber cream and yoghurt

ZUPPE / SUPPEN


Zuppa d'orzo grigionese Gran Alpin al profumo di castagne secche

-  Bündner Gerstensuppe Gran Alpin mit getrockneten Kastanien Parfüm CHF 14.-
- V Gran Alpin Grisons barley soup flavored with dried chestnuts
- a scelta con cubetti di carne essicata*
optional mit getrockneten Fleischwürfeln CHF + 2.-
optionally with dried meat cubes

Zuppa del giorno "alla moda dello Chef"

- Tagessuppe "Chef's Art" CHF 12.-
- Soup of the day "Chef's Art"

Crema di castagne al vino rosso con sfoglia al rosmarino

-  Kastaniencremesuppe an Rotwein mit Rosmarinegebäck CHF 13.-
- V Chestnut cream soup with red wine and rosemary pastry

Zuppa di lenticchie con salsicetta di selvaggina affumicata e cipolle rosse in agrodolce

- Linsensuppe mit geräucherter Wildwurst und süß-sauren roten Zwiebeln CHF 15.-
- Lentil soup with smoked game sausage and sweet and sour red onions

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 cinghiale e cavolo nero

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

Margherite ai funghi porcini e ricotta su crema di porro bianco, salsa allo zafferano e porcini trifolati


-  Margherite gefüllt mit Ricotta und Steinpilze auf weißer Lauchcreme, Safransauce und sautierten Steinpilzen CHF 26.-
- Porcini mushrooms and ricotta margherite on white leek cream, saffron sauce and sautéed porcini mushrooms

Risotto alla zucca gratinato con gorgonzola, olio di semi di zucca e crumble di amaretti

-  Gratiniertes Kürbisrisotto mit Gorgonzola, Kürbiskernöl und Amaretticrumble CHF 24.-
- Pumpkin risotto gratinated with Gorgonzola, pumpkin seed oil and amaretti crumble

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

Piatto vegetariano autunnale con spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, zucca, porcini trifolati, mela sciropata e mirtilli rossi

 Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis, sautierte Steinpilze, Apfel in Sirup und Preiselbeeren CHF 32.-
Autumn vegetarian dish with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, sautéed porcini mushrooms, apple in syrup and cranberries

Saltimbocca di vitello con jus al Porto, con risotto allo zafferano e striscioline di zucchine

Kalbs Saltimbocca an Porto Jus, mit Safranrisotto und Zucchiniestreifen CHF 42.-
Veal saltimbocca in Porto jus, with saffron risotto and zucchini strips

Filetti di pesce persico con ragù di lenticchie nere, patate, zucca e porro con salsa alla paprica affumicata

Eglifilets mit schwarzem Linsenragout, Kartoffeln, Kürbis und Lauch mit geräucherter Paprikasauce CHF 40.-
Perch filets with black lentil ragout, potatoes, pumpkin and leek with smoked paprika sauce

Medaglioni di capriolo su fetta di Canederlo di pane con cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso, gallinacci e jus al ginepro

Rehmedaillons auf einer Scheibe Knödelbrot mit Rosenkohl, Rotkohl, Pfifferlingen und Wacholderjus CHF 47.-
Venison medallions on a slice of Canederlo bread with Brussels sprouts, red cabbage, chanterelles and juniper jus

Salmi' di cervo con spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, mela sciropata e mirtilli rossi

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel in Sirup und Preiselbeeren CHF 38.-
Deer salmi' with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, apple in syrup and cranberries

MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ

Porzione di patatine fritte

 Portion Pommes Frites CHF 8.-
Portion of French Fries

Spaghetti al pomodoro

 Spaghetti mit Tomatensauce CHF 10.-
Spaghetti with tomato sauce

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

Paniertes Schweinesteak mit Pommes Frites und Gemüse der Saison CHF 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

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
Hirsch / cervo / deer	Schweiz	- Deutschland
Reh / capriolo / roe	Schweiz	- Deutschland
Wildschwein / cinghiale / wild boar	Deutschland	

 Vegetarisch / vegetariano / vegetarian

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