

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 05 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 05. 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.-
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.-
Mixed 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 CHF 17.-
mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süss-saurer Schalotte und Bärlauchcracker
Soglio Goat mascarplin
with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour shallots and garlic cracker
- Tagliere misto bregagliotto di salumi**
con giardiniera di verdure, formaggio nostrano e pane alle pere
Bergellerteller CHF 28.-
mit eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot
Bergell mixed chopping board
with pickled vegetables, local cheese and pear bread

ZUPPE / SUPPEN

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



Bündner Gerstensuppe Gran Alpin mit getrockneten Kastanien Parfüm

CHF 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

CHF + 2.-

Zuppa del giorno "alla moda dello Chef"

Tagessuppe "Chef's Art"

CHF 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

CHF 24.-

Soglio Chestnut flour gnocchi with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

Risotto al vino bianco gratinato al Malögin con pancetta croccante e schiuma al prezzemolo

Weissweinrisotto gratinert mit Malögin
mit knusprigem Speck und Petersilienschaum

CHF 25.-

White wine risotto gratinated with Malögin,
with crispy bacon and parsley foam

Mezzelune ripiene di ricotta e aglio orsino con punte di asparagi verdi, crema di asparagi bianchi e salsa allo zafferano



Mezzelune gefüllt mit Ricotta und Bärlauch
mit grünen Spargelspitzen, weisser Spargelcreme und Safransauce

CHF 26.-

Mezzelune stuffed with ricotta and wild garlic
with green asparagus tips, white asparagus cream and saffron 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

CHF 36.-

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

**Saltimbocca di vitello con jus al Porto
con risotto allo zafferano e ragù di asparagi**

Kalbs Saltimbocca an Porto Jus
mit Safranrisotto und Spargelragout

CHF 42.-

Veal saltimbocca in Porto jus
with saffron risotto and asparagus ragout

**Filetti di pesce persico con purè di patate viola,
con scorzanera, nocciole tostate ed olio d'oliva aromatizzato al prezzemolo**

Eglifilets mit lila Kartoffelpüree,
mit Schwarzwurzeln, gerösteten Haselnüssen und Olivenöl mit Petersiliengeschmack

CHF 40.-

Perch filets with purple mashed potatoes,
with salsify, toasted hazelnuts and parsley-flavored olive oil

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.-

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

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

CHF 15.-

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

 Vegetarisch / vegetariano / vegetarian