

**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.-  
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 al dragoncello**  
Soglio Ziegen-Mascarplin CHF 17.-  
mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süss-saurer Schalotte und Estragoncracker  
Soglio Goat mascarplin  
with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour shallots and tarragon 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
- 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
- Carne cruda di manzo  
con insalata di lenticchie Beluga, crema di ortiche, rucola e scaglie di parmigiano**  
Rohes Rindfleisch CHF 30.-  
mit Beluga-Linsensalat, Brennesselcreme, Rucola und Parmesanspähne  
Raw beef  
with Beluga lentil salad, nettle cream, rocket and parmesan flakes

## 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 essiccata*

*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"

### Vellutata di gallina di Promontogno

#### con la sua polpetta fritta ed olio aromatizzato al pepe Szechuan

Promontogno Hühner Cremesuppe

CHF 15.-

mit gebratenem Fleischbällchen und Öl mit Szechuan-Pfeffergeschmack

Promontogno chicken cream soup

with its fried meatball and oil flavored with Szechuan pepper

## 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

### Tagliatelle fatte in casa con ragù d'agnello di Soglio, carote e pastinaca

Hausgemachte Tagliatelle mit Soglio Lammragout, Karotten und Pastinaken

CHF 26.-

Homemade Tagliatelle with Soglio lamb ragout, carrots and parsnips

### Mezzelune di grano saraceno

#### al ripieno di ricotta e limone con code di gambero, porro e pepe rosa

Buchweizenmezzelune

CHF 27.-

gefüllt mit Ricotta und Zitrone mit Garnelenschwänzen, Lauch und rosa Pfeffer

Buckwheat Mezzelune

stuffed with ricotta and lemon with shrimp tails, leek and pink pepper

### Risotto alla rapa rossa gratinato al Malögin con salsa di rapa gialla



Rote-Bete-Risotto gratiniert mit Malögin an gelber Rübensauce

CHF 25.-

Beetroot risotto gratinated with Malögin with yellow turnip 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 cipollotti**

Kalbs Saltimbocca an Porto Jus, mit Safranrisotto und Frühlingszwiebeln

CHF 42.-

Veal saltimbocca in Porto jus, with saffron risotto and spring onions

**Filetti di pesce persico con riso rosso della Camargue,  
zucchine alla julienne e salsa allo zafferano**

Eglifilets mit rotem Camargue-Reis, Julienne-Zucchini und Safransauce

CHF 40.-

Perch filets with Camargue red rice, julienne zucchini and saffron sauce

**Filetto di manzo in crosta alle erbe,  
con puré di patate, Pak Choi, champignons e jus al vino rosso**

Rinderfilet in Kräuterkruste mit Kartoffelpüree, Pak Choi, Champignons und Rotweinjus

CHF 47.-

Herb-crusted beef fillet with mashed potatoes, Pak Choi, champignons and red wine jus

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

 Vegetarisch / vegetariano / vegetarian