



**PALAZZO SALIS**

SOGLIO

### **GIARDINO**

Quale luogo migliore per un pasto leggero  
immersi nella natura?

\*\*\*

### **GARTEN**

Welchen besseren Ort für eine leichte Mahlzeit  
inmitten der Natur?

\*\*\*

### **GARDEN**

What better place for a light meal  
surrounded by nature?

## ANTIPASTI / VORSPEISE

### *Game & autumn vibes*

**Insalata autunnale con dressing ai mirtilli rossi,  
mele, uva, noci e funghi trifolati**

Herbstsalat mit Preiselbeer-Dressing,  
Äpfel, Trauben, Walnüssen und sautierten Pilzen

18,-

Autumn salad with cranberry dressing,  
apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms

+ **Striscioline di capriolo** | Rehstreifen | Venison strips

23,-

**Tagliere misto di stagione con giardiniera di verdure,  
formaggio nostrano e crostino di paté di fegato**

Bergellerteller mit saisonalem Ausschnitt und eingelegtem Gemüse,  
lokalem Käse und Leberpaté Crostino

32,-

Bergell mixed seasonal chopping board with pickled vegetables,  
local cheese and liver pate crostino

## *I nostri classici*

### **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

### **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

### **Mascarplin di capra di Soglio**

**con olive taggiasche, pomodorini secchi,**

**cipolle rosse in agrodolce e cracker all'aglio orsino**

Soglio Ziegen-Mascarplin

mit Taggiasca Oliven, getrocknete Tomaten,

süss-sauren Roten Zwiebeln und Bärlauchcracker

18.-

Soglio Goat mascarplin

with Taggiasca olives, dried tomatoes,

sweet and sour red onions and wild garlic crackers

## ZUPPE / SUPPEN

### *Game & autumn vibes*

#### **Crema di castagne con schiuma al rosmarino**

Kastaniencremesuppe mit Rosmarinschaum

13,-

Chestnut cream soup with rosemary foam

#### **Crema di zucca con olio e semi di zucca**

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen

13,-

Pumpkin soup with pumpkin oil and pumpkin seeds

#### **Zuppa del giorno "alla moda dello Chef"**

Tagessuppe "Chef's Art"

12,-

Soup of the day "Chef's Art"

## PLATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

### *Game & autumn vibes*

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

Vegetarischer Herbststeller  
mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis,  
sautierte Steinpilze, Apfel in Sirup und Preiselbeeren

30.-

Autumn vegetarian dish  
with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin,  
sauteed porcini, apple in syrup and cranberries

**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,  
venison strips and crispy bacon

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

Hirschragout mit Spätzli,  
Rotkohl, Rosenkohl, Apfel in Sirup und Preiselbeeren

36.-

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

## *I nostri classici*

**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

**Lasagne fatte in casa**

Hausgemachte Lasagne

28.-

Homemade lasagne

**SPECIALITA' DALLA GRIGLIA**  
**SPEZIALITÄT VOM GRILL**  
**SPECIALTY FROM THE GRILL**

**Bratwurst di vitello di San Gallo con patatine fritte**

St. Galler Kalbsbratwurst mit Pommes frites

24.-

Veal sausage from St. Gallen with french fries

**Salsiccia di maiale alle castagne con polenta e verdura**

Maroni-Schweinsbratwurst mit Polenta und Gemüse

28.-

Chestnut pork sausage with polenta and vegetables

**Tzigoiner di manzo con insalata verde e country cuts**

Rindsspiess mit Blattsalat und Country Cuts

28.-

Beef skewer with salad and country cuts

**Costolette d'agnello con verdure miste e patate alla griglia**

Lammrippchen mit gemischtem Gemüse und Kartoffeln vom Grill

40.-

Lamb ribs with mixed vegetable and potatoes from the grill

## PINZA

### Pinza Margherita

con pomodoro e mozzarella  
mit Tomatensauce und Mozzarella  
with tomato sauce and mozzarella

15.-

### Pinza Palazzo Salis

con salame e gorgonzola  
mit Salami und Gorgonzola  
with salami and gorgonzola

20.-

### Pinza Bregaglia

4 Formaggi  
mit 4 Käsesorten  
with 4 types of cheese

22.-



## 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

## DESSERT

### *Autumn vibes*

Vermicelli di marroni con meringa,  
gelato alla vaniglia e panna montata

Kastanienvermicelle mit Meringue,  
Vanilleeis und Rahm

14,-

Chestnut vermicelli with meringue,  
vanilla ice cream and whipped cream

Tortino di castagne con panna montata

11,-

Kastanientörtchen mit Rahm

Chestnut pie with whipped cream

+ *gelato alla vaniglia* /+ *Vanilleeis* /+ *vanilla ice cream*

13,-

Crostata con frutta di stagione

Crostata mit saisonalen Früchten

9,-

Crostata with seasonal fruit

+ *panna montata* /+ *Rahm* /+ *whipped Cream*

11,-

**Non perdetevi inoltre le prelibatezze fuori carta  
dello chef.**

Verpassen Sie auch nicht die Off-Menü-Köstlichkeiten  
des Küchenchefs.

Also do not miss the chef's off-menu delicacies.



**Per la carta dei vini e delle bevande  
chiedere al nostro staff di servizio.**

Fragen Sie nach der Wein- und Getränkekarte  
unser Servicepersonal.

For the wine and drinks list ask our service staff.

# SEGUONDA CHESA HOTELS

La famiglia Cicognani & il team ringraziano  
per la vostra visita, vi aspettiamo inoltre nel nostro  
**Seguonda Chesa Hotels:**  
il **Gasthaus & Hotel Berninahauss** a Pontresina.

*Per rimanere sempre aggiornati seguiteci  
sulle nostre pagine Facebook & Instagram.*

\*\*\*

Die Familie Cicognani & das Team bedankt sich für Ihren Besuch.  
Wir erwarten Sie auch in unserem  
**Seguonda Chesa Hotel:**  
das **Gasthaus & Hotel Berninahauss** in Pontresina.

*Für weitere News folgen Sie uns auf unseren Facebook & Instagram-Seiten.*

\*\*\*

The Cicognani family & the team thank you  
for your visit, we also await you in our  
**Seguonda Chesa Hotels:**  
the **Gasthaus & Hotel Berninahauss** in Pontresina.

*For more news, follow us on our Facebook & Instagram pages.*

#Hotel Palazzo Salis  
#Gasthaus & Hotel Berninahauss



@hotel.palazzosalis  
@berninahauss