

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 18 giugno 2022

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 18. Juni 2022
ebenfalls im GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS in Pontresina
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.



BERNINAHAUS
PONTRESINA

ANTIPASTI / VORSPEISE

Game & autumn vibes

-  **Insalata autunnale con dressing ai mirtilli rossi, mele, uva, noci e funghi trifolati** 18.-
 Herbstsalat mit Preiselbeer-Dressing, Äpfel, Trauben, Walnüssen und sautierten Pilzen
 Autumn salad with cranberry dressing, apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms
- V**
- + **Striscioline di capriolo** | Rehstreifen | Venison strips 23.-

Tartare di capriolo con spuma al parmigiano e tuorlo d'uovo fritto


- Rehtatar mit Parmesanschaum und frittiertem Eigelb 36.-
 Venison tartar with parmesan foam and fried egg yolk


Tagliere misto di stagione

con giardiniera di verdure, formaggio nostrano e crostino di paté di fegato

- Bergellerteller mit saisonalem Aufschnitt
 mit 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** 12.-
 Blattsalat mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl
 Leaf salad with buckwheat grissino and dressing of choice
- V**

-  **Insalata mista con grissino al grano saraceno e condimento a scelta** 15.-
 Gemischter Salat mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl
 Mixed salad with buckwheat grissino and dressing of choice
- V**



Mascarplin di capra di Soglio

con olive taggiasche, pomodorini secchi, cipolla rossa in agrodolce e cracker all'aglio orsino

-  Soglio Ziegen-Mascarplin
 mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süss-sauren Roten Zwiebeln und Bärlauchcracker 18.-
 Soglio Goat Mascarplin
 with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour red onions and wild garlic cracker



ZUPPE / SUPPEN

Game & autumn vibes


-  **Crema di castagne con schiuma al rosmarino** 13.-
Kastaniencremesuppe mit Rosmarinschaum
V Chestnut cream soup with rosemary foam
-  **Crema di zucca con olio e semi di zucca** 13.-
Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen
V Pumpkin soup with pumpkin oil and pumpkin seeds

PASTA & RISOTTO

Game & autumn vibes


-  **Gnocchetti di zucca, crumble di amaretti, pinoli tostati e uvetta** 24.-
Kürbis Gnocchetti mit Amaretticrumble, gerösteten Pinienkernen und Rosinen
V Pumpkin gnocchetti with amaretti crumble, roasted pine nuts and raisins
- Pappardelle fatte in casa con ragù di cinghiale e cavolo nero** 28.-
Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinragout und Schwarzkohl
Homemade pappardelle with wild boar ragout and black cabbage
- Spätzli verdi con ragu' di gallinacci, straccetti di capriolo e pancetta croccante** 30.-
Grüne Spätzli mit Pfifferlingen, Rehstreifen und krossem Speck
Green spätzli with chanterelles, venison strips and crispy bacon
-  **Risotto al vino rosso con funghi porcini e zafferano** 28.-
Rotweinrisotto mit Steinpilzen und Safran
V Red wine risotto with porcini and saffron

I nostri classici

-  **Gnocchi di farina di castagne di Soglio con verza, patate, formaggio e salvia** 24.-
Soglio Kastanienmehl-Gnocchi mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei
Soglio Chestnut flour gnocchi with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage
- Risotto al Parmigiano e limone con filetti di pesce persico di Neuchâtel e salvia frita** 30.-
Parmesan-Zitronen-Risotto mit Neuenburger Barschfilets und gebratenem Salbei
Parmesan and lemon risotto with Neuchâtel perch fillets and fried sage

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

Game & autumn vibes


-  **Piatto vegetariano autunnale**
con spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, zucca, porcini trifolati, mela sciroppata e mirtilli rossi
- V** Vegetarischer Herbstteller 30.-
mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Kürbis, sautierte Steinpilze, Apfel in Sirup und Preiselbeeren
Autumn vegetarian dish
with spätzli, red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, sautéed porcini, apple in syrup and cranberries
- 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
- Medaglioni di capriolo**
- con pure di sedano rapa tostato, cavoletti di Bruxelles, pere al vino rosso, gallinacci e jus al ginepro**
- Rehmedaillons 45.-
mit geröstetem Selleriepüree, Rosenkohl, Rotweibirnen, Pfifferlingen und Wacholderjus
Venison medallions
with roasted celerly puree, Brussels sprouts, red wine pears, chanterelles and juniper jus

I nostri classici

- Carrée di agnello alle erbe con jus alla menta, gratin di patate e verdura di stagione**
- Lamkarree mit Kräutern an Minzjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse 42.-
Rack of lamb with herbs, mint jus, potato gratin and seasonal vegetables
- Saltimbocca di vitello con jus al Marsala, risotto allo zafferano, pomodorini e zucchine**
- Kalbs Saltimbocca an Marsala Jus, mit Safranrisotto, Cherrytomaten und Zucchini 42.-
Veal saltimbocca with Marsala jus, saffron risotto, cherry tomatoes and zucchini

PINZA

Pinza Margherita con pomodoro e mozzarella

-  Pinza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella 15.-
Pinza Margherita with tomato sauce and mozzarella

Pinza Palazzo Salis con salame e gorgonzola

- Pinza Palazzo Salis mit Salami und Gorgonzola 20.-
Pinza Palazzo Salis with salami and gorgonzola

Pinza Bregaglia ai 4 Formaggi

-  Pinza Bregaglia mit 4 Käsesorten 22.-
Pinza Bregaglia with 4 types of cheese



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

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

Kalb / vitello / veal	Schweiz
Schwein / maiale / porc	Schweiz
Lamm / agnello / Lamb	Schweiz
Hirsch / cervo / deer	Schweiz
Reh / capriolo / roe	Österreich
Wildschwein / cinghiale / wild boar	Frankreich
Wurstware / salumeria / sausages	Schweiz Italien
Fisch / pesce / fish	Schweiz Italien

 Vegetarisch / vegetariano / vegetarian

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