

**Allegra gentili clienti,**  
benvenuti all'Hotel Palazzo Salis

\*

Entra e accomodati con noi, sar  nostra soddisfazione farti rilassare  
con buon cibo e buon vino!

Nostro caro ospite, portiamo in tavola solo  
pietanze fresche preparate al momento.

Magari ci vorr  un po' di tempo in pi ,  
ma vedrai che ne sar  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  b dich stets mit Geduld,  
wenn's mal l nger dauern sollt!*

\*

*Wir w nschen 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**  
fino al 20. ottobre 2024

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 bis zum 20. Oktober 2024  
ebenfalls im **GASTHAUS & HOTEL BERNINAHAUS** in **Pontresina**  
mit unseren regionalen Spezialitäten zu verwöhnen.



**BERNINAHAUS**  
PONTRESINA

## Insalate

- Insalata verde**   12.-
- Insalata in foglia con grissino fatto in casa e condimento a scelta  
Blattsalat mit hausgemachtem Grissino und Dressing nach Wahl  
Leaf salad with homemade grissino and dressing of choice
- Insalata mista**   15.-
- Insalata mista con grissino fatto in casa e condimento a scelta  
Gemischter Salat mit hausgemachtem Grissino und Dressing nach Wahl  
Mixed salad with homemade grissino and dressing of choice
- Insalata autunnale**   18.-
- Insalata autunnale con dressing ai mirtilli rossi, mele, uva, noci e funghi trifolati  
Herbstsalat mit Preiselbeer Dressing, Äpfel, Trauben, Walnüssen und sautierten Pilzen  
Autumn salad with cranberry dressing, apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms
- con striscioline di capriolo / mit Rehstreifen / with roe deer strips* 23.-

## Antipasti

- Mascarpin**    19.-
- Mascarpin di capra di Soglio con olive taggiasche, pomodorini secchi, cipolle rosse in agrodolce e cracker al rosmarino  
Ziegenmascarpin aus Soglio mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süss-sauren Roten Zwiebeln und Rosmarincracker  
Goat mascarpin from Soglio with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour red onions and rosemary cracker
- Tagliere Bregagliotto**  30.-
- Tagliere misto Bregagliotto di salumi stagionali con giardiniera di verdure, formaggio nostrano e pane alle pere  
Bergellerteller mit verschiedenen saisonalen Wurstwaren, eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot  
Bergell mixed chopping board with pickled vegetables, local cheese and pear bread
- Carpaccio di cervo** 26.-
- Carpaccio di cervo su insalatina, crema di sedano rapa, spuma al parmigiano e frutti di bosco  
Hirschcarpaccio auf Salatbett, Selleriecreme, Parmesanschaum und Waldbeeren  
Deer carpaccio on salad, celery cream, parmesan foam and red berries
- Tartare di salmone** 22.-
- Tartare di salmone con salsa all'aneto e senape, avocado e cracker al rosmarino  
Lachstatar mit Dill-Senf-Sauce, Avocado und Rosmarincracker  
Salmon tartare with dill mustard sauce, avocado and rosemary cracker

## Zuppe

**Crema di castagne** S   14.-

Crema di castagne di Soglio con schiuma di latte al rosmarino  
Kastaniencremesuppe aus Soglio mit Rosmarin-Milchschaum  
Chestnut cream soup from Soglio with rosemary milk foam

**Crema di zucca**   13.-

Crema di zucca con olio di semi di zucca e semi di zucca tostati  
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and toasted pumpkin seeds

**Zuppa d' orzo** B  14.-

Zuppa d'orzo Grigionese vegetariana al profumo di castagne secche  
Vegetarische Bündner Gerstensuppe aromatisiert mit getrockneten Kastanien  
Vegetarian Grisons barley soup flavored with dried chestnuts

*con cubetti di carne secca | mit Trockenfleischwürfel | with dried meat cubes* 16.-

## Pasta

**Gnocchi di castagne** S   24.-

Gnocchi di farina di castagne di Soglio fatti in casa con verza, patate, formaggio e salvia  
Hausgemachte Gnocchi von Kastanienmehl aus Soglio mit Wirsing, Kartoffeln, Käse und Salbei  
Homedade gnocchi from chestnut flour from Soglio with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

**Pappardelle** 28.-

Pappardelle fatte in casa con ragù di cinghiale e cavolo nero  
Hausgemachte Pappardelle mit Wildschwein Ragù und Schwarzkohl  
Homemade pappardelle with wild boar ragù and black cabbage

**Spätzli verdi** 29.-

Spätzli verdi con gallinacci, straccetti di capriolo e pancetta croccante  
Grüne Spätzli mit Pfifferlingen, Rehstreifen und krossem Speck  
Green spätzli with chanterelles, roe deer strips and crispy bacon

## Agnoli



30.-

Agnoli - Ravioli ripieni di stracchino e tartufo con crema di radicchio rosso e tartufo nero

Agnoli - Ravioli gefüllt mit Stracchinokäse und Trüffel, Roter Radicchio-Creme und schwarzem Trüffel

Agnoli - Ravioli filled with stracchino cheese and truffle, red radicchio cream and black truffle

## Risotto



28.-

Risotto "Carnaroli" al vino rosso con funghi porcini e zafferano

Risotto "Carnaroli" an Rotwein mit Steinpilzen und Safran

Risotto "Carnaroli" on red wine with porcini mushrooms and saffron

## Piatti Principali

### Dalla cacciagione

#### Piatto vegetariano autunnale



30.-

Piatto vegetariano autunnale con spätzli, cavolo rosso, spinaci, zucca, porcini trifolati, mela sciroppata e mirtilli rossi  
Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Spinat, Kürbis, sautierten Steinpilzen, Apfel in Sirup und Preiselbeeren  
Autumn vegetarian dish with spätzli, red cabbage, spinach, pumpkin, sautéed porcini, apple in syrup and cranberries

#### Salmi

36.-

Salmi di cervo con spätzli, spinaci, cavolo rosso, mela sciroppata, mirtilli rossi, crostini, champignon e pancetta croccante  
Hirschpfeffer mit Spätzli, Spinat, Rotkraut, Apfel in Sirup und Preiselbeeren, Brotcroûtons und krossem Speck  
Deer stew with spätzli, spinach, red cabbage, apple in syrup and cranberries, crostini and crispy bacon

#### Medaglioni

45.-

Medaglioni di capriolo con purè di sedano rapa tostato, spinaci, pere al vino rosso, gallinacci e jus al ginepro  
Rehmedaillons mit geröstetem Selleriepüree, Spinat, Rotweibirnen, Pfifferlingen und Wacholder-Jus  
Roe deer medallions with roasted celery puree, spinach, red wine pears, chanterelles and juniper jus

### Dal manzo

#### Filetto

52.-

Filetto di manzo con purè di sedano rapa, cipollotti e salsa di spugnole  
Filet vom Rind mit Selleriepüree, Frühlingzwiebeln und Morchelsauce  
Beef fillet with celery puree, spring onions and morel sauce

### Dall'agnello

#### Carré

44.-

Carré di agnello in crosta al pistacchio, gratin di patate e cipollotti glassati  
Lammkarée im Pistazienmantel, Kartoffelgratin und glasierten Frühlingzwiebeln  
Rack of lamb in pistachio crust, potatoe gratin and glazed spring onions

### Dall'acqua

#### Salmone

40.-

Trancio di salmone con riso basmati, patate lionesi e salsa all'erba cipollina  
Gebratene Lachstranche mit Basmatireis, Lyoner Kartoffeln und Schnittlauchsauce  
Roasted salmon tranche with basmati rice, lyonnaise potatoes and chive sauce

## Pinsa

### Cavlöc



28.-

Pinsa Cavlöc con Mascarpin di Soglio, verdura grigliata e variazione di pomodorini secchi  
Pinsa Cavlöc mit Mascarpin aus Soglio, Grillgemüse und Variation von getrockneten Cherrytomaten  
Pinsa Cavlöc with mascarpin from Soglio, grilled vegetables and variation of dried cherry tomatoes

### Albigna

30.-

Pinsa Albigna con mozzarella di bufala campana, carpaccio di salmone e rucola marinata  
Pinsa Albigna mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Lachscarpaccio und mariniertem Rucola  
Pinsa Albigna with buffalo mozzarella from Campania, salmon carpaccio and marinated rocket

### Badile







32.-

Pinsa Badile con carne secca dei Grigioni, crema al tartufo, funghi porcini trifolati e noci  
Pinsa Badile mit Bündnerfleisch, Trüffelcreme, sautierten Steinpilzen und Baumnüssen  
Pinsa Badile with Grisons air-dried meat, truffle cream, sautéed porcini mushrooms and walnuts

*\* A richiesta senza glutine | Auf Anfrage glutenfrei | On request gluten free*



## Palazzo Salis menù per i più piccoli

|   |   |   |            |
|---|---|---|------------|
|    |  <b>Bugs Bunny Salat</b> | <p>Insalata verde con condimento della casa<br/>Blattsalat mit Hausdressing<br/>Green salad with house dressing</p>   | 7.-        |
|    |  <b>Heidi Spaghetti</b>  | <p>con salsa al pomodoro<br/>mit Tomatensauce<br/>with tomatoe sauce</p>  | 11.-       |
|   | <b>Peter Pan</b>  | <p>Bistecca di maiale impanata, con patatine fritte e verdura di stagione<br/>Paniertes Schweinesteak mit Pommes Frites und Gemüse der Saison<br/>Breaded pork steak, with french fries and seasonal vegetables</p> | 15.-       |
|  |  <b>Pommes Frites</b>  | <p>Porzione di patatine fritte<br/>Portion Pommes Frites<br/>French fries portion</p>   | 8.- / 13.- |

**“Piatto del brigante” per i bambini** – piatto vuoto e posate per rubare dai genitori  
**“Räuberteller” für Kinder** – leerer Teller und Besteck, zum Räubern bei den Eltern...  
**“Robber plate” for children** – empty plate and cutlery for stealing from the parents

**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.

**Palazzo Salis Signature**

le nostre specialità / unsere Spezialität / our speciality

S

**Berninahaus Signature**

dalla nostra seconda casa / aus unserem zweiten Zuhause / from our second home

B

vegetariano / vegetarisch / vegetarian



vegano / vegan / vegan



vegano su richiesta / vegan auf Anfrage / vegan on request



**Bregaglia 360**

Prodotti in Val Bregaglia / Produkte aus dem Bergell / Products from Val Bregaglia



## FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

|  |          |
|--|----------|
| Wurstware / salumi / sausages                                | CH / IT  |
| Kalb / vitello / veal  | CH       |
| Rind / manzo / beef  | CH       |
| Schwein / maiale / porc                                      | CH       |
| Lamm / agnello / lamb  | IRL      |
| Wild / selvaggina / venison                                  | CH/AT/DE |
| Lachs / salmone / salmon                                     | NOR      |
| Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries | CH       |