

## 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?

Hotel Palazzo Salis | Familie Cicognani  
Plazza 2 | 7610 Soglio  
+41 81 822 12 08 | info@palazzosalis.ch  
www.palazzosalis.ch

*Follow us:*



@ Hotel Palazzo  
Salis



@hotel.palazzosalis

## ANTIPASTI / VORSPEISE / APPETIZERS

<p><b>Insalata in foglia</b> con grissino fatto in casa e condimento a scelta</p> <p>Blattsalat mit hausgemachtem Grissino und Dressing nach Wahl</p> <p>Leaf salad with homemade grissino and dressing of choice</p> <p>12.-</p>	 
<p><b>Insalata mista</b> con grissino fatto in casa e condimento a scelta</p> <p>Gemischter Salat mit hausgemachtem Grissino und Dressing nach Wahl</p> <p>Mixed salad with homemade grissino and dressing of choice</p> <p>15.-</p>	 
<p><b>Insalata autunnale</b> con dressing ai mirtilli rossi, mele, uva, noci e funghi trifolati</p> <p>Herbstsalat mit Preiselbeer Dressing, Äpfel, Trauben, Walnüssen und sautierten Pilzen</p> <p>Autumn salad with cranberry dressing, apples, grapes, walnuts and sautéed mushrooms</p> <p>18.-</p> <p><i>con striscioline di capriolo   mit Rehstreifen   with roe deer strips</i></p> <p>23.-</p>	 
<p><b>Mascarplin di capra di Soglio</b> con olive taggiasche, pomodorini secchi, cipolle rosse in agrodolce e cracker al rosmarino</p> <p>Ziegenmascarplin aus Soglio mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süss-sauren Roten Zwiebeln und Rosmarincracker</p> <p>Goat mascarplin from Soglio with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour red onions and rosemary cracker</p> <p>18.-</p>	<p>S</p>  
<p><b>Vitello Tonnato con capperi, cipolle rosse sott'aceto e olive Taggiasche</b></p> <p>Vitello Tonnato mit Kapern, gepickelten Roten Zwiebeln und Taggiasca Oliven</p> <p>Vitello Tonnato with capers, pickled red onions and Taggiasca olives</p> <p>28.-</p>	
<p><b>Tagliere misto Bregagliotto</b> di salumi regionali con giardiniera di verdure, formaggio locale e pane alle pere</p> <p>Bergellerteller mit regionalen Wurstwaren, eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot</p> <p>Bergell mixed chopping board of regional cold cuts with pickled vegetables, local cheese and pear bread</p> <p>28.-</p>	

## ZUPPE / SUPPEN / SOUPS

### Crema di castagne di Soglio con schiuma di latte al rosmarino

Kastaniencremesuppe aus Soglio mit Rosmarin-Milchschaum

Chestnut cream from Soglio soup with rosemary milk foam

14.-

S



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

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin soup with pumpkin oil and pumpkin seeds

13.-



### 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

14.-



B

*a scelta con cubetti di carne essiccata | optional mit Trockenfleischwürfel | optionally with dried meat cubes*

16.-

## PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

### 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

Homemade gnocchi from chestnut flour from Soglio with savoy cabbage, potatoes, cheese and sage

24.-

S



### Spaghetti con porcini essiccati, cipolle e salsa allo zafferano

Spaghetti mit getrockneten Steinpilzen, Zwiebeln und Safransauce

Spaghetti with dried porcini mushrooms, onions and saffron sauce

26.-



### Polenta Taragna con funghi porcini trifolati

Polenta Taragna mit sautierten Steinpilzen

Polenta Taragna with sautéed porcini

27.-



**SPECIALITA' DALLA PIOTTA / SPEZIALITÄT VOM GRILL  
SPECIALTY FROM THE GRILL**

**Spiedino di cervo (200gr) con insalata verde in foglia e patatine fritte**

Hirschspieß (200gr) mit Blattsalat und Pommes Frites

Deer skewer (200gr) with leaf salad and french fries

40.-

**Bratwurst di vitello di San Gallo (160g) con insalata di patate fatta in casa**

St. Galler Kalbsbratwurst (160g) mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Veal sausage from St. Gallen (160g) with homemade potato salad

25.-

**Salsicetta di maiale bregagliotta alla piotta con risotto al rosmarino**

Gegrillte Bergeller Schweinswurst mit Rosmarinrisotto

Grilled bergell porc sausage with rosemary risotto

29.-

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

Lammkoteletts mit gemischtem Gemüse und Kartoffeln vom Grill

Lamb chops with mixed vegetable and potatoes from the grill

43.-

**Entrecôte di cervo alla piotta con verdure miste e polenta**

Hirschentrecôte mit gemischtem Gemüse und Polenta

Deer entrecôte with mixed vegetable and polenta

43.-

**Verdure miste con mascarpin di latte vaccino di Soglio tutto alla piotta**

Gemischtes Gemüse mit Kuhmilch-Mascarpin aus Soglio vom Grill

Mixed vegetable with cow's milk mascarpin from Soglio from the grill

26.-



## PINZA

**Pinza Margherita**  
**con pomodoro e mozzarella**  
mit Tomaten und Mozzarella  
with tomato and mozzarella

15.-

**Pinza Soglio**  
**con pomodorini, rucola e mozzarella di bufala**  
mit Cherrytomaten, Rucola und Büffelmozzarella  
with cherry tomatoes, rocket and buffalo mozzarella

23.-

**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.-

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

**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.

## MENU' PER I PIU' PICCOLI / KINDER MENÜ / CHILDREN MENU

### Bugs Bunny Salat

Insalata verde con condimento della casa  
Blattsalat mit Hausdressing  
Green salad with house dressing

7.-

### Heidi Spaghetti

con salsa al pomodoro  
mit Tomatensauce  
with tomatoe sauce

11.-

### Peter Pan

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

15.-

### Pommes Frites

Porzione di patatine fritte  
Portion Pommes Frites  
French fries portion

8.- / 13.-

## DESSERT

### Tortino di castagne bregagliotte fatto in casa con panna montata

Haugemachtes Bergeller Kastanientörtchen mit Rahm  
Homemade Bergell chestnut pie with whipped cream

11.-

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

13.-

### Vermicelli di castagne di Soglio con gelato alla vaniglia , meringa, castagne caramellate e panna

Kastanien Vermicelle aus Soglio mit Vanilleeis, Meringue, karamellisierte Kastanien und Rahm  
Chestnut vermicelli from Soglio with vanilla ice cream, meringue, caramelized chestnuts and whipped cream

14.-

### Torta del giorno | Kuchen des Tages | Cake of the day

9.-

+ *panna montata* |+ *Rahm* |+ *whipped Cream*

11.-



**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.

**S** Palazzo Salis Signature

**B** Berninahaushaus Signature

 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 in Val Bregaglia

## FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

<b>Carne / Fleisch / Meat</b>	CH
Salumeria / Wurstware / Sausages	CH / IT
Manzo / Rind / Beef	CH
Vitello / Kalb / Veal	CH
Maiale / Schwein / Porc	CH
Wild / selvaggina / venison	CH/AT/DE
Agnello / Lamm / Lamb	IR
Pane & pasticceria / Brot & Feinbackwaren bread & pastries	CH

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

Fragen Sie unser Servicepersonal  
nach der Wein- und Getränkekarte.

For the wine and drinks list, ask our service staff

**LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL BICCHIERE:**

UNSERE AUSWAHL AN OFFENEN WEINEN | OUR SELECTION OF OPEN WINES

**BOLLICINE | SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE**

**ROSE'**

Prosecco Dry DOC  
Cantine Paladin | Valdobbiadene  
Venetien | Italien  
*1dl | CHF 9.-*

Dalieba Brut Rosé  
Jürg Hartmann | Weingut Dalieba  
Malans | Graubünden | Schweiz  
*1dl | CHF 13.-*

Schiller "Lucretia" AOC  
Weingut Georg Schlegel  
Jenins | Graubünden | Schweiz  
*1dl | CHF 9.-*

**VINO BIANCO | WEISSWEIN | WHITE WINE**

Vagabondo Bianco  
*IGT Biodyn*  
Marcel Zanolari  
Veltlin | Lombardei  
Italien  
*1dl | CHF 8.-*

Valcalepio Bianco DOC  
Azienda Vitivinicola  
Medolago Albani  
Bergamo | Lombardei  
Italien  
*1dl | CHF 9.-*

Pinot Blanc  
AOC  
Thürer Weine  
Malans | Graubünden  
Schweiz  
*1dl | CHF 10.-*

**VINO ROSSO | ROTWEIN | RED WINE**

Primitivo del Salento  
*IGT*  
"Masso Antico"  
Cantine di Ora | Apulien  
Italien  
*1dl | CHF 9.-*

Sforzato di Valtellina Superiore  
*DOCG Biodyn.*  
Marcel Zanolari  
Veltlin | Lombardei  
Italien  
*1dl | CHF 13.-*

Pinot Noir Sélection  
AOC  
Thürer Weine  
Malans | Graubünden  
Schweiz  
*1dl | CHF 10.-*



## SOGLIO

*...Giovanni Segantini di sicuro si sedette nel giardino di Palazzo Salis,  
prima di affermare che Soglio era «la soglia del paradiso».  
Un incantevole villaggio di 300 anime in Val Bregaglia,  
Soglio è ben nota anche per lo splendore floreale:  
non c'è nulla di più romantico...*

Si trova su un altipiano baciato dal sole:  
proprio davanti al pendio si erge la Chiesa di San Lorenzo,  
ancora oggi l'emblema di Soglio.

Nei vicoli stretti e lastricati di pietre si sente il respiro della storia.  
I primi insediamenti a Soglio risalgono addirittura alla preistoria e il nome della località  
è attestato per la prima volta in documenti del 1219.

Due sequoie giganti, un giardino di rose barocco e fascino mediterraneo:  
intorno al Palazzo Salis aleggiano quiete e bellezza,  
nel ristorante si assaporano prelibatezze regionali  
e nell'«Hotel riconosciuto storico del 1998»  
un pezzo di storia della Val Bregaglia.

## SOGLIO

*...Giovanni Segantini muss wohl im Garten des Palazzo Salis gegessen haben,  
als er schwärmte, Soglio sei «die Schwelle zum Paradies».*

*Der Ort ist auch bekannt für seine Blumenpracht, romantischer geht's nicht mehr...*

Soglio ist ein bezauberndes 300 Seelen Dorf im Bergell.

Es liegt auf einer sonnigen Bergterrasse, und ganz vorne am Abhang steht die Kirche St. Lorenzo,  
die heute noch als Wahrzeichen des Fleckens gilt.

Durch die schmalen, mit Steinen gepflasterten Gassen, weht der Atem der Geschichte.

Soglio war schon in prähistorischer Zeit besiedelt,  
der Ortsname findet sich bereits in Urkunden aus dem Jahr 1219.  
Zwei Mammutbäume, ein barocker Rosengarten und mediterranes Flair:  
Rund um den Palazzo Salis findet man stilvoll zur Ruhe,  
im Restaurant regionale Köstlichkeiten  
und im «Historisches Hotel des Jahres 1998»  
ein Stück Bergeller Vergangenheit.

## SOGLIO

*...Giovanni Segantini was almost certainly sitting in the garden of the Palazzo Salis when  
he claimed that Soglio was "the gateway to paradise".*

*Soglio is an enchanting village of 300 souls in the Bergell region, also famous for its flowers.*

*What could be more romantic?..*

Soglio is nestled on a sunny mountain terrace, and in the foreground  
on a hillside you will find the Church of St. Lorenzo.

To this day the church is Soglio's acclaimed landmark.

The narrow cobblestone lanes are steeped in history.

Even in prehistoric times there were settlements in Soglio,  
and the name of the town is already found in documents dated as early as the year 1219.

Two giant sequoia trees, a baroque rose garden and a Mediterranean feel  
- the Palazzo Salis has it all, and much more.

Peace and quite, regional delicacies and a part in the history of the Bregaglia -  
this wonderful hotel won "Historic Hotel of the Year, 1998".

**Questa estate 2024  
sarà eccezionale e ricca di eventi.**

Dall'arte e la cultura, all'enogastronomia senza dimenticare il benessere e il relax.

Non perdere l'occasione di esplorare nuove esperienze in una location unica.

**Scannerizza il codice per saperne di più.**

\*\*\*

**Diesen Sommer 2024  
wird es außergewöhnlich und voller Ereignisse sein.**

Von Kunst und Kultur bis hin zu Essen und Wein,  
ohne dabei Wellness und Entspannung zu vergessen.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, neue Erfahrungen  
an einem einzigartigen Ort zu machen.

**Scannen Sie den Code, um mehr zu erfahren.**

\*\*\*

**This summer 2024  
it will be exceptional and full of events.**

From art and culture to food and wine without forgetting well-being and relaxation.

Don't miss the opportunity to explore new experiences in a unique location.

**Scan the code to find out more.**





# SEGUONDA CHESA HOTELS

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

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

\*\*\*

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

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



**BERNINAH AUS**  
PONTRESINA

#Hotel Palazzo Salis  
#Gasthaus & Hotel Berninaha



@hotel.palazzosalis  
@berninaha