

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

Insalata in foglia

con grissino al grano saraceno e condimento a scelta

Blattsalat

mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl

Leaf salad

with buckwheat grissino and dressing of choice

12.-



Insalata mista

con grissino al grano saraceno e condimento a scelta

Gemischter Salat

mit Buchweizen Grissino und Dressing nach Wahl

Mixed salad

with buckwheat grissino and dressing of choice

15.-



Insalata di manzo con insalata verde,

carne di manzo bregagliotto, rapanelli, pomodorini e salsa verde

Siedfleischsalat mit Blattsalat,

Bergeller Rindfleisch, Radieschen, Cherrytomaten und Salsa Verde

Beef salad with lettuce,

Bergell beef, radish, cherry tomatoes and Salsa Verde

21.-

Mascarplin di capra di Soglio

con olive taggiasche, pomodorini secchi, cipolle rosse in agrodolce e cracker all'aglio orsino

Ziegen-Mascarplin aus Soglio

mit Taggiasca Oliven, getrockneten Tomaten, süss-sauren Roten Zwiebeln und Bärlauchcracker

Goat mascarplin from Soglio

with Taggiasca olives, dried tomatoes, sweet and sour red onions and wild garlic crackers

18.-

S



Tartare di manzo con crostone aromatizzato, spuma al parmigiano e salsa di alici

Rindstatar mit aromatisiertem Croûton, Parmesanschaum und Sardellensauce

Beef tartare with flavored crouton, parmesan foam and anchovy sauce

(70g) 26.- | (140g) 39.-

Tagliere misto Bregagliotto

di salumi regionali con giardiniera di verdure, formaggio locale e pane alle pere

Bergellerteller

mit regionalen Wurstwaren, eingelegtem Gemüse, lokalem Käse und Birnenbrot

Bergell mixed chopping board

of regional cold cuts with pickled vegetables, local cheese and pear bread

28.-



RINFRESCANTE PER L'ESTATE / SOMMERLICH ERFRISCHEND REFRESHING FOR SUMMER

Mozzarella di bufala campana su carpaccio di pomodori con coulis al basilico e origano

Büffelmozzarella aus Kampanien auf Tomatencarpaccio mit Basilikumcoulis und Oregano

Buffalo mozzarella from Campania on tomato carpaccio with basil coulis and oregano

18.-

Vitello Tonnato con capperi, cipolle rosse sott'aceto e olive Taggiasche

Vitello Tonnato mit Kapern, gepickelten Roten Zwiebeln und Taggiasca Oliven

Vitello Tonnato with capers, pickled red onions and Taggiasca olives

28.-

Prosciutto crudo bregagliotto della macelleria Chiesa di Vicosoprano con melone

Bergeller Rohschinken von der Metzgerei Chiesa in Vicosoprano mit Melone

Raw ham from Bergell from the butcher's shop Chiesa in Vicosoprano with melon

22.-

Piatto fitness - Grande insalata mista con condimento a scelta e petto di pollo svizzero

Fitnesssteller - Grosser gemischter Salat mit Dressing nach Wahl und Schweizer Pouletbrust

Fitness plate - Large mixed salad with dressing of your choice and Swiss chicken breast

25.-



ZUPPE / SUPPEN / SOUPS

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.-

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

16.-

Zuppa del giorno "alla moda dello Chef"

Tagessuppe "nach Art des Chefs"

Soup of the day "Chef's style"

12.-

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.-

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.-

Linguine al pesto di basilico con fagiolini e patate

Linguine an Basilikumpesto mit grünen Bohnen und Kartoffeln

Linguine in basil pesto with green beans and potatoes

24.-

Polenta con gorgonzola

Polenta mit Gorgonzola

Polenta with gorgonzola

24.-

a scelta con uovo | optional mit Ei | optionally with egg

27.-

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

Spiedino di manzo bregagliotto con pancetta, insalata verde in foglia e patatine fritte (180g)

Bergeller Rindsspieß mit Speck, Blattsalat und Pommes Frites (180g)

Bergell beef skewer with bacon, leaf salad and french fries (180g)

42.-

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

St. Galler Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat (160g)

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

25.-

Salsicetta di maiale bregagliotta alla griglia con risotto al rosmarino

Gegrillte Bergeller Schweinswurst mit Rosmarinrisotto

Grilled bergell porc sausage with rosemary risotto

29.-

Costolette d'agnello 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.-

Verdure miste con mascarplin di latte vaccino di Soglio tutto alla griglia

Gemischtes Gemüse mit Kuhmilch-Mascarplin aus Soglio vom Grill

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

26.-



PINZA

Pinza Fornarina

con sale rosa dell'Himalaya, rosmarino e olio extra vergine d'oliva

mit rosa Himalayasalz, Rosmarin und nativem Olivenöl

with pink Himalayan salt, rosemary and extra virgin olive oil

12.-

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.-

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

9.-

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

11.-



S




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

 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

Carne / Fleisch / Meat	CH
Manzo / Rind / Beef	CH
Vitello / Kalb / Veal	CH
Maiale / Schwein / Porc	CH
Agnello / Lamm / Lamb	IR
Salumeria / Wurstware / Sausages	CH / IT
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 2023
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 2023
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 2023
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.



BERNINAHAUS
PONTRESINA

#Hotel Palazzo Salis
#Gasthaus & Hotel Berninaha



@hotel.palazzosalis
@berninaha