

Vorspeisen

Sciatt  20.00

Hausgemachte Veltliner Sciatt auf Salatbett mit Bresaola I.G.P.
Sciatt della Valtellina fatti in casa su letto d'insalata e Bresaola I.G.P.
Homemade Valtellina's Sciatt with salad and Bresaola I.G.P.

«Berninahauss» Bündnerteller 28.00

Verschiedene regionale Wurstwaren mit Essiggurken, Bergkäse und Birnenbrot
Salumi regionali con cetriolini sott'aceto, formaggio di montagna e pane alle pere
Regional cold cuts with pickles, mountain cheese and pear bread

Carpaccio vom Kalb 29.00

Carpaccio vom Kalbsfilet aus dem Heutal auf lauwarmen grünem Spargel, Sauce Bernaise und frittiertem Ei
Carpaccio di filetto di vitello dell'Heutal su asparagi verdi tiepidi, salsa bernese e uovo fritto
Carpaccio of veal fillet from Heutal on tepid asparagus, bearnaise sauce and fried egg

Tatar vom Lachs 25.00

Mariniertes Lachstatar mit schwarzem Sesam, Avocado, Limecreme und Algensalat
Tartare di salmone marinato con sesamo nero, avocado, crema di lime e insalata di alghe
Marinated salmon tatar with black sesame, avocado, lime cream and seaweed salad

Rote Beete   18.00

Rote Beete mit mariniertem Ziegenkäse, Granatapfel, Baumnusscrumble und Balsamicovinaigrette
Rapa rossa con formaggio di capra marinato, melograno, crumble di noci e vinaigrette al Balsamico
Beetroot with marinated goat cheese, pomegranate, walnut crumble and balsamic vinaigrette

Salate

Blattsalat

11.00

Verschiedene Blattsalate mit gemischten Kernen und Dressing nach Wahl
Insalata verde in foglie con semi misti e condimento a scelta
Leaf salad with mixed seeds and dressing of choice

Gemischter Salat

14.00

Gemischter Salat mit Kräutercroûtons und Dressing nach Wahl
Insalata mista con croûtons alle erbe e condimento a scelta
Mixed salad with herb croûtons and dressing of choice

Suppen

Gerstensuppe **B**

14.00

Echte Bündner Gerstensuppe
Zuppa d'orzo grigionese
Grisons barley soup

Karottencremesuppe

13.00

Karotten–Ingwer–Kokosmilchsuppe mit Spargelragout
Zuppa di carote, zenzero e latte di cocco con ragù di asparagi
Carrot-ginger-coconut milk soup with asparagus ragout

Warme Vorspeisen

Pizzoccheri   B	25.00
Hausgemachte Pizzoccheri «Veltliner Art» serviert mit Pesteda Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa serviti con pesteda Homemade Valtellina's pizzoccheri served with pesteda	
Engadiner Capuns (20 Minuten)	26.00
Capuns mit BIO Lammsalsiz von der Stalla Lenz in Madulain Capuns con salsiz BIO d'agnello della stalla Lenz a Madulain Capuns with BIO lamb salsiz from Stalla Lenz in Madulain	
Vegetarische Capuns (20 Minuten) 	26.00
Capuns mit Gemüse-Pilz-Füllung Capuns ripieni di verdure e funghi Capuns stuffed with vegetable and mushrooms	
Ravioli 	25.00
Ravioli «Panciotti» gefüllt mit Spargel und Mascarpone in Butter sautiert mit Spargelragout Ravioli «Panciotti» ripieni di asparagi e mascarpone, saltati al burro con ragù di asparagi Ravioli «Panciotti» filled with asparagus and mascarpone, sautéed in butter with asparagus ragout	
Tagliolini	28.00
Tagliolini mit weissem Engadiner Lamm Ragout, frittierte Artischocke und «Crap da Morteratsch» Käse Tagliolini al ragù bianco d'agnello engadinese, carciofo fritto e formaggio «Crap da Morteratsch» Tagliolini with Engadine white lamb ragù, fried artichoke and «Crap da Morteratsch» cheese	

Hauptspeisen Vom Lachs

Lachstranche

40.00

Gebratene Lachstranche mit Sauce Bernaise, Gemüse und Beilage nach Wahl
Trancio di salmone con salsa bernese, verdure e contorno a scelta
Roasted salmon tranche with bearnaise sauce, vegetable and side dish of your choice

Vom Kalb

Cordon Bleu **B**

42.00

Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse und Beilage nach Wahl
Cordon Bleu di vitello con verdure e contorno a scelta
Veal Cordon Bleu with vegetable and side dish of your choice

Vom Rind

Filet

52.00

Rinderfilet al Pepe Verde mit Gemüse und Beilage nach Wahl
Filetto di manzo al pepe verde con verdure e contorno a scelta
Beef fillet al pepe verde with vegetable and side dish of your choice

Vom Gitz

Gitz

39.00

Gitz aus Soglio geschmort in Weisswein und Rosmarin mit Gemüse und Beilage nach Wahl
Capretto di Soglio brasato al vino bianco e rosmarino con verdure e contorno a scelta
Goat kid from Soglio braised in white wine and rosemary with vegetable and side dish of your choice

Vom Schwein

Schnitzel

34.00

Paniertes Schnitzel «Wiener Art» mit Preiselbeeren, Gemüse und Beilage nach Wahl
Cotoletta di maiale impanata «alla Viennese» con mirtilli rossi, verdure, e contorno a scelta
Breaded pork schnitzel «Viennes style» with cranberries, vegetable, and side dish of your choice

Vom Käse

Fondue

32.00

Käsefondue (300g) Greyerzer Art «Moitè-Moitè» mit Gschwelti und Brot
Fonduta di formaggio (300g) alla Gruyère «Moitè-Moitè» con patate e pane
Cheese fondue (300g) Gruyère style «Moitè-Moitè» with potatoes and bread

Beilagen nach Wahl

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Rösti, Bratkartoffeln, Venere Reis, Polenta Taragna
Contorno a scelta: patatine fritte, rösti, patate arrosto, riso venere, Polenta Taragna
Side dish of your choice: french fries, rösti, roasted potatoes, venere rice, Polenta Taragna

Eine Beilage ist inklusiv, jede weitere CHF 8.00 / un contorno è incluso, supplemento CHF 8.00 / one side dish is included, supplement 8.00

Auf Vorbestellung mindestens zwei Personen

Chateaubriand

65.00 p.p.

Chateaubriand mit Sauce Bernaise, Gemüse und Beilage nach Wahl
Chateaubriand con salsa bernese, verdure e contorno a scelta
Chateaubriand with bearnaise sauce, vegetable and side dish of your choice

Crêpe Suzette

18.00

Crêpe Suzette am Tisch zubereitet mit Vanilleeis (nur am Abend)
Crêpe Suzette preparato al tavolo con gelato alla vaniglia (solo la sera)
Crêpe Suzette prepared at the table with vanilla ice cream (only in the evening)

Bei Allergien fragen Sie das Servicepersonal
In caso di allergie chiedere ed informare il personale di servizio
In case of allergies ask and inform the service staff

FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

Rind / manzo / beef	CH
Kalb / vitello / veal	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Lamm / agnello / lamb	CH
Gitzi/ capretto / goat kid	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Lachs / salmone / salmon	NOR
Seelachs / merluzzo / codfish	Ochotskisches Meer
Brot & Feingebäckwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

BERNINAHAUS KINDER MENÜ

(diese Gerichte sind ausschliesslich für Kinder / questi piatti sono esclusivamente per bambini / these dishes are exclusively for children)

		Bugs Bunny Salat	Blattsalat mit Hausdressing Insalata verde con condimento della casa Green salad with house dressing	7.00
		Heidi Spaghetti	mit Tomatensauce con salsa al pomodoro with tomatoe sauce	11.00
B		Peter Spaghetti	mit Bolognesesauce alla bolognese with Bolognese sauce	13.00
		Pluto Wienerli	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	15.00
		Fischstäbli	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	13.00
		Schnitzel	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	17.00
		Pommes Frites	Porzione di patatine fritte / French fries portion	8.00 / 13.00

Räuberteller für Kinder – leerer Teller und Besteck, zum Räubern bei den Eltern...

Räuberteller per i bambini – piatto vuoto e posate

Räuberteller for children – empty plate and cutlery



Dessert

Zabaione **B**

15.00

Zabaione «Berninahauss» am Tisch zubereitet mit Vanilleeis (nur am Abend)
Zabaione «Berninahauss» preparato al tavolo con gelato alla vaniglia (solo alla sera)
Zabaione «Berninahauss» prepared at the table with vanilla ice cream (only in the evening)

Parfait

13.00

Waldbeerenparfait mit Honig, frischen Waldbeeren und Coulis
Semifreddo ai frutti di bosco con miele, frutti di bosco freschi e coulis
Wild berry parfait with honey, fresh wild berries and coulis

Cheesecake

12.00

Zitronen Cheesecake mit Orangenfilets und Suzette Coulis
Cheesecake al limone con filetti d'arancia e Suzette coulis
Lemon cheese cake with orange fillets and Suzette coulis

Kuchen

7.00

Kuchen des Tages
Torta del giorno
Cake of the day

Rahm / panna montana / whipped cream

2.00



Unsere Küchenphilosophie:

Wir legen grossen Wert auf regionale und hausgemachte Küche
aus dem Engadin und direktem Umland.

Viele unserer Rezepte wurden über Generationen
vom Vater zum Sohn weitergegeben und spiegeln somit die traditionelle
als auch moderne Zubereitungsart wieder.

Saisonale und frische Produkte stehen für uns
im Vordergrund und werden soweit wie möglich
von einheimischen Lieferanten und Produzenten bezogen.
Täglich versorgen unsere Hühner Sie mit frischen Eiern.

Wir freuen uns, Sie ebenfalls im **Hotel Palazzo Salis** in **Soglio** mit unseren
regionalen Spezialitäten zu verwöhnen!
Sommersaison ab 11.04.2025



PALAZZO SALIS
SOGLIO

