

Vorspeisen

Sciatt **B**

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 Sciatt on a salad bed with 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

Tatar vom Rind

70g / 26.00

140g / 37.00

Tatar vom Engadiner Rind mit Topinambur-Creme, gebratenem Schwarzkohl und «Crap da Morteratsch» Käse
Tatar di manzo engadinese con crema di topinambur, cavolo nero scottato e formaggio «Crap da Morteratsch»
Tatar from Engadin beef with Jerusalem artichoke cream, roasted black cabbage and «Crap da Morteratsch» cheese

Marinierter Saibling **S**

28.00

Mit Zitrusfrüchten mariniertes Saiblingsfilet mit Fenchelsalat, Granatapfel und gerösteten gemischten Kernen
Filetto di salmerino marinato agli agrumi con insalatina di finocchi, melograno e semi misti tostati
Char fillet marinated with citrus fruits, fennel salad, pomegranate and roasted mixed seeds

Burratina

19.00

Burratina aus Apulien auf geschmortem Trevisana Salat mit Baumnußcrumble und Aceto Balsamico Reduktion
Burratina pugliese su letto di trevisana brasata con crumble di noci e riduzione di aceto balsamico
Burratina from Apulia on braised trevisana salad with walnut crumble and aceto balsamico reduction

Hummus Trio

18.00

Hausgemachter Hummus von Kichererbsen, rote Bete und Kürbis serviert mit getoastetem Schwarzbrot
Hummus fatto in casa di ceci, barbabietola rossa e zucca servito con pane nero tostato
Homemade hummus of chickpeas, beetroot and pumpkin served with toasted black bread

B Berninahauss Signature

S Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

Salate

Nüsslisalat **B** 19.00

Nüsslisalat mit Speck, Kräutercroûtons, Eiern aus unserem Hühnerstall und Dressing nach Wahl
Insalata songino con pancetta, crostini alle erbe, uova del nostro pollaio e condimento a scelta
Lamb's lettuce with bacon, herb croutons, eggs from our chicken coop and dressing of choice

Blattsalat  11.00

Verschiedene Blattsalate mit Grissino und Dressing nach Wahl
Insalata verde in foglie con grissino e condimento a scelta
Leaf salad with grissino and dressing of your 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 your choice

Suppen

Gerstensuppe **B** 14.00

Echte Bündner Gerstensuppe
Zuppa d'orzo grigionese
Grisons barley soup

Linsensuppe  13.00

Linsensuppe nach Art des Chefs mit Knoblauch-Crostini
Zuppa di lenticchie dello chef con crostini all'aglio
Chef's style lentil soup with garlic crostini



Warme Vorspeisen

Tagliolini	B		29.00
Tagliolini mit weissem Engadiner Steinbock Ragù, Zartbitterschokolade und Schwarzkohlchip Tagliolini al ragù bianco di stambecco engadinese, cioccolato fondente e chip di cavolo nero Tagliolini with white Engadine ibex ragù, dark chocolate and black cabbage chip			
Pizzoccheri		 	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 vegetables and mushrooms			
Raviolone			36.00
Raviolone gefüllt mit Spinat und Ricotta, schmelzendem Eigelb und Périgord-Trüffel Raviolone ripieno di spinaci e ricotta con tuorlo fondente e tartufo del Périgord Raviolone filled with spinach and ricotta, melted egg yolk and Périgord truffle			
Gnocchi	S		28.00
Kastanien-Gnocchi mit Morchelsauce, Liebstöckel und «Crap da Morteratsch» Käse Gnocchi di castagne con salsa alle spugnole, levistico e formaggio «Crap da Morteratsch» Chestnut gnocchi with morel sauce, lovage and «Crap da Morteratsch» cheese			
Risotto			32.00
Safranrisotto mit lauwarmen marinierten Garnelen und Lakritze Pulver Risotto allo zafferano con gamberi tiepidi marinati e polvere di liquirizia Saffron risotto with lukewarm marinated prawns and licorice powder			

Hauptspeisen

Vom Wild

Pfeffer

40.00

Pfeffer vom Engadiner Steinbock mit sautierten Steinpilzen und Pfifferlingen und Beilage nach Wahl
Salmì di stambecco engadinese con porcini e finferli trifolati e contorno a scelta
Engadine ibex stew with sautéed porcini and chantarelle mushrooms 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

Leber

37.00

Kalbslebergeschnetzeltes mit Kalbsjus, Apfel und Kräuter, Gemüse und Beilage nach Wahl
Spezzatino di fegato di vitello con jus di vitello, mela ed erbe, verdure e contorno a scelta
Veal liver strips with veal jus, apple and herbs, vegetable and side dish of your choice

Vom Rind

Siedfleisch

35.00

Siedfleisch vom Engadiner Rind mit Speck, Gemüse und Salsa Verde
Bollito misto di manzo engadinese con pancetta, verdure e salsa verde
Engadin boiled beef with bacon, vegetable and salsa verde

Filet

52.00

Rinderfilet mit Rotweinreduktion aromatisiert mit Wacholderbeeren, Gemüse und Beilage nach Wahl
Filetto di manzo con riduzione al vino rosso aromatizzata alle bacche di ginepro, verdure e contorno a scelta
Beef fillet with red wine reduction flavored with juniper berries, vegetable and side dish of your choice

Vom Schwein

Schnitzel

35.00

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 «Viennese style» with cranberries, vegetable, and side dish of your choice



Vom Saibling

Konfierter Saibling S

42.00

Konfiertes Saiblingsfilet mit geräuchertem Topinambur-Püree, Gemüse und Brot-Chip mit Kräutern
Filetto di salmerino confit con crema di topinambur affumicata, verdure e chip di pane alle erbe
Confit char fillet with smoked Jerusalem artichoke cream, vegetable and herb bread chips

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, Polenta Taragna, Risotto

Contorno a scelta: patatine fritte, rösti, patate arrosto, polenta taragna, risotto

Side dish of your choice: french fries, rösti, roasted potatoes, polenta taragna, risotto

Eine Beilage ist inklusive, 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

(bis 18:00 Uhr am Vortag / entro le 18:00 del giorno precedente / until 6:00 PM from the previous day)

Fondue Chinoise "Berninahaus" (300g p. P.)

59.00 p.P.

Supplement Fleisch (100g)

Supplemento di carne (100g)

Meat supplement (100g)

26.00 p.P.

Crêpe Suzette B

18.00 p.P.

Crêpe Suzette am Tisch zubereitet mit Vanilleeis (nur am Abend)

Crêpe Suzette preparata al tavolo con gelato alla vaniglia (solo la sera)

Crêpe Suzette prepared at the table with vanilla ice cream (only in the evening)

B Berninahaus Signature

S Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

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	8.00
 	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
	Zanderknusperli	mit Pommes Frites Persico fritto con patatine fritte Pike perch nuggets with French fries	17.00
	Schnitzel	mit Pommes Frites Bistecca di maiale impanata con patatine fritte Breaded porc steak with French fries	17.00
	Pommes Frites	Pommes Frites Porzione di patatine fritte French fries portion	Klein 8.00 Gross 13.00

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

“Piatto del brigante” per i bambini – piatto vuoto e posate per rubare dai genitori

“Robber plate” for children – empty plate and cutlery for stealing from the parents



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
Geflügel / pollame / poultry	CH
Wild / selvaggina / venison	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Saibling / salmerino / char	CH
Zander / lucioperca / pikeperch	DE
Garnelen / gamberi / prawns	AR
Brot & Feingebäck / pane & pasticceria / bread & pastries	CH



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 la sera)
Zabaione «Berninahauss» prepared at the table with vanilla ice cream (only in the evening)

Panna Cotta

14.00

Arven Panna Cotta auf Kakaobrösel und Waldbeerensauce
Panna cotta al pino cembro su terra al cacao e salsa ai frutti di bosco
Swiss stone pine panna cotta on cocoa crumble and wild berries sauce

Schokoladenküchlein (20 Minuten)

16.00

Schokoladenküchlein mit warmem, flüssigem Salzkaramellkern, Orangensauce und Joghurteis
Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo di caramello salato, salsa all'arancia e gelato allo yogurt
Chocolate cake with lukewarm salted caramel core, orange sauce and yogurt ice cream

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 03.04.2026



PALAZZO SALIS
SOGLIO

