

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'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

Tatar vom Lachs

27.00

Mariniertes Lachstatar mit schwarzem Sesam, Algensalat, frischen Gurken und Zitronensauerrahm
Tartare di salmone marinato con sesamo nero, insalata di alghe, cetriolo fresco e panna acida al limone
Marinated salmon tartare with black sesame, seaweed salad, fresh cucumber and lemon sour cream

Rote Bete



18.00

Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Passionsfruchtcoulis
Carpaccio di barbabietola con formaggio di capra, pinoli tostati e coulis di frutto della passione
Beetroot carpaccio with goat cheese, roasted pine nuts and passion fruit coulis



Berninahauss Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta/vegan on request

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

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 di 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	
Spaghetti 	27.00
Spaghetti «De Cecco» mit Safran und sautierten Steinpilzen Spaghetti «De Cecco» allo zafferano e funghi porcini trifolati Spaghetti «De Cecco» with saffron and sautéed porcini mushrooms	
Risotto	30.00
Risotto Carnaroli mit Parmesan, Thymian und Lachs Risotto Carnaroli con Parmigiano, timo e salmone Risotto Carnaroli with Parmesan, thyme and salmon	

Hauptspeisen

Aus dem Bassin

Forelle **B**

40.00

Ganze gebratene Regenbogenforelle mit Gemüse und Beilage nach Wahl
Trota iridea intera con verdure e contorno a scelta
Roasted whole rainbow trout with vegetable and side dish of your choice

Vom Gitzi

Gitzi

39.00

Gitzi 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 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 mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Beilage nach Wahl
Filetto di manzo con salsa bernese, verdure e contorno a scelta
Beef fillet with bearnaise sauce, 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

Beilagen nach Wahl

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

Chateaubriand

65.00 p.P.

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, 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

Fondue



32.00 p.P.

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



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
Gitzi/ capretto / goat kid	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Forelle / trota / trout	CH
Lachs / salmone / salmon	GB / SCT
Zander / persico / pike perch	DE
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 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	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 la sera)
Zabaione «Berninahauss» prepared at the table with vanilla ice cream (only in the evening)

Parfait

13.00

Passionsfruchtparfait mit Kokosnusscreme und Ananaschip
Semifreddo al frutto della passione con crema di cocco e chips di ananas
Passion fruit parfait with coconut cream and pineapple chip

Panna Cotta

13.00

Gugelhupf Panna Cotta mit Himbeercoulis, Honigcrumble und frischen Waldbeeren
Panna Cotta con coulis di lamponi, crumble di miele e frutti di bosco freschi
Panna Cotta bundt with raspberry coulis, honey crumble and fresh wild berries

Kuchen

7.00

Kuchen des Tages
Torta del giorno
Cake of the day

Rahm / panna montana / whipped cream

2.00



Berninahauss Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta/vegan on request

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 bis 31.10.2025



PALAZZO SALIS
SOGLIO



Berninahauss Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta/vegan on request