

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 25.10.2026



PALAZZO SALIS
SOGLIO



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

Lachstatar **S**

27.00

Lachstatar mit weissem Pfirsich, Basilikum, Limetten-Mayonnaise und Brotchips
Tartare di salmone con pesca bianca, basilico, maionese al lime e chips di pane
Salmon tartare with white peach, basil, lime mayonnaise and bread crisps

Wassermelone

22.00

Wassermelonen-Carpaccio mit Burrata, gedämpften Bohnen und gelben Datterini-Tomaten
Carpaccio di anguria con burrata, fagiolini al vapore e pomodorini datterini gialli
Watermelon carpaccio with burrata, steamed green beans and yellow datterini tomatoes

Rindertatar

29.00

Rindertatar mit Auberginencreme, halbgetrockneten Tomaten, Sommertrüffel und geröstetem Brot
Tartare di manzo con crema di melanzane, pomodori semi-dry, tartufo estivo e pane tostato
Beef tartare with eggplant cream, semi-dried tomatoes, summer truffle and toasted bread

Millefeuille

25.00

Kartoffel-Millefeuille «Camouflage» mit Parmigiano-Reggiano-Fondue
Millefoglie di patate «Camouflage» con fonduta di Parmigiano Reggiano
Potato mille-feuille «Camouflage» with Parmigiano Reggiano fondue



Salate

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 Kräutercroutons und Dressing nach Wahl
Insalata mista con croutons alle erbe e condimento a scelta
Mixed salad with herb croutons and dressing of your choice

Suppen

Gerstensuppe **B**

14.00

Echte Bündner Gerstensuppe
Zuppa d'orzo grigionese
Grisons barley soup

Karottensuppe



13.00

Geröstete Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Vellutata di carote arrosto e zenzero
Creamy roasted carrot ginger soup

B

Berninahauss Signature

S

Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

Warme Vorspeisen

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

Bottoni **B**



29.00

Hausgemachte Bottoni-Ravioli gefüllt mit Ricotta-Zitrone an Alpbutter-Sauce und Sommertrüffel
Bottoni ripieni di ricotta e limone fatti in casa con salsa al burro d'alpe e tartufo estivo
Homemade Ricotta and lemon stuffed Bottoni-Ravioli with alpine butter sauce and summer truffle

Spätzli **S**



26.00

Hausgemachte Rote-Bete-Spätzli mit Ziegenkäsecreme, gerösteten Haselnüssen und Zitronenzesten
Spätzli alla barbabietola rossa fatti in casa con crema di formaggio di capra, nocciole tostate e scorza di limone
Homemade beetroot spätzli with goat cheese cream, toasted hazelnuts and lemon zest

Tagliolini

32.00

Hausgemachte Tagliolini mit Garnelen, Burrata, gelben Datterini-Tomaten-Coulis und Basilikum
Tagliolini fatti in casa con gamberi, burrata, coulis ai pomodorini datterini gialli e basilico
Homemade tagliolini with prawns, burrata, yellow datterini tomatoes coulis and basil

Risotto



27.00

Heidelbeer-Risotto mit Safrancreme und knusprigem Speck
Risotto ai mirtilli con crema allo zafferano e speck croccante
Blueberry risotto with saffron cream and crispy speck

B Berninahauss Signature

S Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

Hauptspeisen

Cordon Bleu **B**

42.00

Cordon Bleu vom Engadiner Kalb mit Grillgemüse und Bratkartoffeln
Cordon Bleu di vitello Engadinese con verdure grigliate e patate arrosto
Cordon Bleu of Engadin veal with grilled vegetables and roasted potatoes

Tagliata

49.00

Kalbstagliata mit grünem Pfeffer, Rucola, Bergkäsespänen, halbgetrockneten Tomaten und Kartoffelgratin
Tagliata di vitello al pepe verde con rucola, scaglie di formaggio di montagna, pomodori semi-dry e gratin di patate
Veal tagliata with green pepper, rocket, mountain cheese shavings, semi-dried tomatoes and potato gratin

Filet

55.00

Heimisches Rinderfilet mit Pfifferlingsauce, geröstetem Selleriepüree und Grillgemüse
Filetto di manzo nostrano con salsa ai finferli, purè di sedano rapa arrostito e verdure alla griglia
Local beef fillet with chanterelles, roasted celeriac purée and grilled vegetable

Schnitzel

35.00

Paniertes Schnitzel «Wiener Art» mit Preiselbeeren, Grillgemüse und Pommes Frites
Cotoletta di maiale impanata «alla Viennese» con mirtilli rossi, verdure grigliate e patatine fritte
Breaded pork schnitzel «Viennese style» with cranberries, grilled vegetables and french fries

Gitzi **S**

40.00

Gitzi aus Soglio geschmort in Weisswein und Rosmarin mit Grillgemüse und Polenta Taragna
Capretto di Soglio brasato al vino bianco e rosmarino con verdure grigliate e polenta Taragna
Goat kid from Soglio braised in white wine and rosemary with grilled vegetables and polenta Taragna

Forelle aus dem Bassin **B**

42.00

Im Ofen gegarte, feinaromatisierte ganze Forelle mit Butterkartoffeln und Blattspinat
Trotta intera cotta al forno, delicatamente aromatizzata, servita con patate al burro e spinaci in foglia
Whole trout, delicately flavored and oven-baked, served with buttered potatoes and leaf spinach.



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)

Chateaubriand **B**

68.00 p. P.

Chateaubriand (300 g p. P.) mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse und Pommes Frites

Chateaubriand (300 g p. P.) con salsa bernese, verdure grigliate e patatine fritte

Chateaubriand (300 g p. P.) with bearnaise sauce, grilled vegetables and french fries

Fondue



32.00 p. P.

Käsefondue (300g p. P.) Greyerzer Art «Moitè-Moitè» mit Gschwelti und Brot

Fonduta di formaggio (300g p. P.) alla Gruyère «Moitè-Moitè» con patate e pane

Cheese fondue (300g p. P.) Gruyère style «Moitè-Moitè» with potatoes and bread

B Berninahaussignature

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
S	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



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

Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfrucht-Coulis, Ananas-Chips und Zitronen-Crumble
Panna cotta al cocco con coulis al frutto della passione, chips di ananas e crumble al limone
Coconut panna cotta with passion fruit coulis, pineapple crisps, and lemon crumble

Mousse S 14.00

Weisses Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott, Meringue-Crumble und gerösteten Mandeln
Mousse al cioccolato bianco con composta di rabarbaro, crumble di meringa e mandorle tostate
White chocolate mousse with rhubarb compote, meringue crumble and toasted almonds

Kuchen 7.00

Kuchen des Tages
Torta del giorno
Cake of the day

Rahm / panna montana / whipped cream 2.00



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
Forelle / trota / trout	CH
Zander / lucioperca / pikeperch	DE
Lachs / salmone / salmon	UK
Garnelen / gamberi / prawns	VNM
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

