

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 28.00

Mariniertes Lachstatar mit schwarzem Sesam, Algensalat, frischen Gurken, Avocado und rotem Zwiebel-Kaviar
Tartare di salmone marinato con sesamo nero, insalata di alghe, cetriolo fresco, avocado e perle di cipolla rossa
Marinated Salmon Tartare with black sesame, seaweed salad, fresh cucumber, avocado, and red onion caviar

Ziegenkäse  19.00

Gebratener Ziegenkäse im Zucchini-Mantel mit Tomatenwürfeln und Basilikumpesto
Formaggio di capra arrostito avvolto da zucchine con dadolata di pomodori e pesto al basilico
Roasted goat cheese wrapped in zucchini with diced tomatoes and basil pesto

Wassermelone  17.00

Carpaccio von der Wassermelone mit Pinienkernen, Schalotten und Minze
Carpaccio di anguria con pinoli, scalogno e menta
Watermelon carpaccio with pine nuts, shallots and mint

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 gemischten Kernen und Dressing nach Wahl
 Insalata verde in foglia 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

Gurkenkaltschale   13.00

Gurken-Joghurtkaltschale mit Zitronensauerrahm und Liebstöckel aus unserem Kräutergarten
 Zuppa fredda di cetriolo e yogurt con panna acida al limone e levistico del nostro orto
 Chilled cucumber yoghurt soup with lemon sour cream and lovage from our herb garden

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   28.00
Spaghetti «De Cecco» mit bunten Tomaten, Basilikum und Burratina aus Apulien
Spaghetti «De Cecco» con pomodorini colorati, basilico e burratina pugliese
Spaghetti «De Cecco» with colorful tomatoes, basil and burratina from Puglia

Taglierini  25.00
Hausgemachte Taglierini "al limone e rosmarino" mit Crap da Morteratsch Käse
Taglierini fatti in casa "al limone e rosmarino" con formaggio Crap da Morteratsch
Homemade taglierini "al limone e rosmarino" with Crap da Morteratsch cheese

Risotto 30.00
Risotto Carnaroli mit Parmesan, Thymian und Lachs
Risotto Carnaroli con Parmigiano, timo e salmone
Risotto Carnaroli with Parmesan, thyme and salmon

Parmigiana (20 Minuten)  26.00
Auberginen an Tomatensauce mit Mozzarella und Parmesan überbacken
Parmigiana di melanzane con salsa al pomodoro, mozzarella e Parmigiana
Baked eggplant with tomatosauce, mozzarella and parmesan

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 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 und Kräuter aus unserem Kräutergarten, Gemüse und Beilage nach Wahl
Spezzatino di fegato di vitello con jus di vitello ed erbe aromatiche del nostro orto, verdure e contorno a scelta
Veal liver strips with veal jus and herbs from our herb garden, 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

Spiess

40.00

Engadiner Aberdeen Angus Spiess mit Speck, hausgemachter "Café de Paris", Gemüse und Beilage nach Wahl
Spiedino di Aberdeen Angus dell'Engadina con pancetta, "Café de Paris" fatto in casa, verdure e contorno a scelta
Engadin Aberdeen Angus skewer with bacon, homemade café de Paris, vegetable, and side dish of your choice



Vom Gitzi

Gitzi **S**

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 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 «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 **B**

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	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 French fries	15.00
	Schnitzel	mit Pommes Frites Bistecca di maiale impanata con patatine fritte Breaded porc steak with French fries	17.00
	Zanderknusperli	mit Pommes Frites Persico fritto con patatine fritte Pike perch nuggets 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...

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)

Apfelringe 13.00

Frittierte Apfelringe mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Rahm
Fritelle di mele con zucchero e cannella con gelato alla vaniglia e panna montata
Fried apple rings with cinnamon-sugar, vanilla ice cream and whipped cream

Kaffir Crème Brûlée 9.00

Crème Brûlée aromatisiert mit Kaffir-Blätter und frischen Waldbeeren
Crème Brûlée aromatizzata con foglie di kaffir e frutti di bosco freschi
Crème Brûlée flavored with kaffir leaves and fresh wild berries

Tiramisù 12.00

Tiramisù Classico Berninahauss

Kuchen 7.00

Kuchen des Tages
Torta del giorno
Cake of the day

Rahm / panna montata / 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 bis 31.10.2025



PALAZZO SALIS
SOGLIO

