

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

B Berninahaussignatur
S Palazzo Salis Signatur



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

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

Lachsforelle **S** 29.00

Marinierte Lachsforelle mit Zitrusfrüchten, Gurke, Joghurt mit Alpenkräuter und Roggenbrot-Chip
 Trota salmonata marinata agli agrumi, cetriolo, joghurt alle erbe alpine e chip di pane di segale
 Marinated salmon trout with citrus fruit, cucumber, yogurt with alpine herb and rye bread chips

Aubergine 22.00

Geröstete Aubergine mit cremigem Kichererbsen-Zitronen-Püree, konfierten Tomaten und Schnittlauch
 Melanzana arrosto con crema soffice di ceci e limone, podorini confit ed erba cipollina
 Roasted eggplant with creamy chickpea lemon purée, confit tomatoes and chives

B Berninahauss Signature

S Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

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 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

B Berninahaussignature
S Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

Warme Vorspeisen

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) **B** 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

Gnocchi  26.00

Hausgemachte Kartoffel-Brennnessel-Gnocchi mit gesalzener Mandel-Creme und Zitrone
Gnocchi di patate e ortiche fatti in casa con crema di mandorle salate e limone
Homemade potato nettle gnocchi with salted almond cream and lemon

Risotto **S** 29.00

Risotto mit Lachsforelle und aromatischen Kräutern, Zucchiniwürfeln mit Zitronenaroma und getrockneten Tomaten
Risotto con trota salmonata ed erbe aromatiche, cubetti di zucchini al profumo di limone e pomodorini secchi
Risotto with salmon trout and aromatic herbs, lemon flavored zucchini cubes and sun-dried tomatoes

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

Filet 55.00

Heimisches Rinderfilet mit Aceto Balsamico-Reduktion, Sauce Béarnaise, Grillgemüse und Bratkartoffeln
Filetto di manzo nostrano con riduzione di aceto balsamico, salsa bernese, verdure grigliate e patate arrosto
Local beef fillet with balsamic reduction, béarnaise sauce, grilled vegetables and roasted potatoes

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 brazed in white wine and rosemary with grilled vegetables and polenta Taragna

Lachs 44.00

Lachstranche in Sesamkruste mit Pilaw-Reis, Blattspinat und Ingwersauce
Trancio di salmone in crosta di sesamo con riso pilaf, spinaci in foglia e salsa allo zenzero
Sesame crusted salmon fillet with pilaf rice, leaf spinach and ginger sauce

B Berninahauss Signature

S Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

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
	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)

Semifreddo 13.00

Hausgemachtes Honig-Baumnuss-Halbgefrorenes
Semifreddo al miele e noci fatto in casa
Homemade honey walnut semifreddo

Cheesecake 14.00

Hausgemachter Heidelbeer-Cheesecake mit gerösteten Haselnüssen
Cheesecake ai mirtilli fatta in casa con nocciole tostate
Homemade blueberry cheesecake with toasted hazelnuts

Kuchen 7.00

Kuchen des Tages
Torta del giorno
Cake of the day

Rahm / panna montana / whipped cream 2.00

B Berninahauss Signature

S Palazzo Salis Signature



Vegetarisch
vegetariano / vegetarian



Vegan
vegano / vegan



Vegan auf Anfrage
vegano su richiesta / vegan on request

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
Lachsforelle / trota salmonata / salmon trout	CH
Zander / lucioperca / pikeperch	DE
Lachs / salmone / salmon	UK
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

