

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



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

Carpaccio vom Kalb

37.00

Carpaccio vom Engadiner Kalb mit Spargel, raffinierter Parmesan-Creme und Périgord-Trüffel
Carpaccio di vitello Engadinese con asparagi, crema leggera al parmigiano e tartufo del Périgord
Engadin veal carpaccio with asparagus, refined parmesan cheese cream and Périgord truffle

Tatar vom Wolfsbarsch **S**

29.00

Tatar vom mediterranen Wolfsbarsch mit Gurken, grünem Apfel und griechischer Joghurt-Dill-Sauce
Tartare di branzino del Mediterraneo con cetrioli, mela verde e salsa allo yoghurt greco e aneto
Tartare from Mediterranean Sea Bass with cucumber, green apple and greek yogurt-dill-sauce

Spargel

22.00

Spargel-Carpaccio mit gerösteten Mandelspänen, mariniertem Eigelb und Robiola Mousse
Asparagi a carpaccio con lamelle di mandorle tostate, tuorlo marinato e mousse di robiola
Carpaccio of asparagus with toasted almond flakes, marinated egg yolk, and Robiola mousse



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

Erbsen-Spargel Suppe **S**  13.00

Erbsen-Spargel Creme Suppe parfümiert mit Pfefferminze
 Vellutata di piselli e asparagi al profumo di menta
 Creamy pea and asparagus soup infused with mint



Warme Vorspeisen

Tagliolini **B**

29.00

Tagliolini mit weissem Madulainer Lamm Ragù aromatisiert mit Majoran und gerösteten Haselnüssen
Tagliolini al ragù bianco di agnello di Madulain aromatizzato alla maggiorana e nocciole tostate
Tagliolini with white Madulainer lamb ragù flavored with marjoram and toasted hazelnuts

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

Risotto **S**

27.00

Risotto mit knusprigen Artischocken, mariniertem Eigelb und Pecorino-Fonduta
Risotto ai carciofi croccanti con tuorlo marinato e fonduta di pecorino
Risotto with crispy artichokes, marinated egg yolk, and Pecorino-fonduta



Hauptspeisen

Cordon Bleu **B**

42.00

Cordon Bleu vom Engadiner Kalb mit Gemüse und Bratkartoffeln
Cordon Bleu di vitello Engadinese con verdure e patate arrosto
Cordon Bleu of Engadin veal with vegetable and roasted potatoes

Filet

52.00

Heimisches Rinderfilet mit aromatisierter Butter auf Erbsencreme, Spargel und glasierten Karotten
Filetto di manzo nostrano al burro aromatizzato con crema di piselli, asparagi e carote glassate
Local beef fillet with flavored butter on pea purée, asparagus and glazed carrots

Schnitzel

35.00

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

Gitzi **S**

40.00

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

Wolfsbarsch

48.00

Mediterraner Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Kefen, Spargel und Bratkartoffeln
Branzino del Mediterraneo in crosta di sale con taccole, asparagi e patate arrosto
Mediterranean Sea Bass in salt crust with snap peas, asparagus and roasted potatoes

Rösti

34.00

Hausgemachte Rösti mit Spargel, mariniertem “La Curuna” Lachs und Kräuter-Sauerrahm
Rösti fatti in casa con asparagi, salmone “La Curuna” marinato e panna acida alle erbe
Homemade Rösti with asparagus, marinated “La Curuna” salmon and herb-sour cream



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

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, dreierlei Gemüse und Pommes Frites
Chateaubriand (300 g p. P.) con salsa bernese, triologia di verdure e patatine fritte
Chateaubriand (300 g p. P.) with bearnaise sauce, trio of vegetable and french fries

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)



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
Lamm / agnello / lamb	CH
Gitzi / capretto / goat kid	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Wolfsbarsch / branzino / sea bass	FR
Zander / lucioperca / pikeperch	DE
Lachs / salmone / salmon	UK
Brot & Feingebäckwaren / 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)

Semifreddo

14.00

Tiramisù Halbgefrorenes mit Marsala-Sauce und Zartbitterschokoladen-Crumble
Semifreddo al tiramisù con salsa al marsala e crumble di cioccolato fondente
Tiramisù Semifreddo with Marsala sauce and dark chocolate crumble

Mousse

16.00

Erdbeerenmousse mit Basilikumkern, Mandel-Crunch und weisser Schokoladen Namélaka
Mousse alle fragole con cuore al basilico, croccante alle mandorle e Namélaka al cioccolato bianco
Strawberry mousse with a basil heart, almond crunch and white chocolate Namélaka

Kuchen

7.00

Kuchen des Tages
Torta del giorno
Cake of the day

Rahm / panna montana / whipped cream

2.00

