

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.

«Berninahaus» 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 Rind 70g / 25.00 140g / 35.00

Rindstatar mit «Crap da Morteratsch» von der Sennerei Pontresina und Toastbrot
 Tatara di manzo con «Crap da Morteratsch» del caseificio di Pontresina e pane toast
 Beef tatar with «Crap da Morteratsch» from the Sennerei Pontresina and toast

Lachs 25.00

Graved Lachs «La Curuna» mit gepickelten roten Zwiebeln, Lime-Guacamole-Creme, Gurke und Dill-Chip
 Salmone marinato «La Curuna» con cipolle rosse in agrodolce, crema alla guacamole e lime, cetriolo e chip all'aneto
 Graved salmon «La Curuna» with sweet-sour red onions, lime guacamole cream, cucumber and dill chip

Ziegenkäse 19.00

Karamellierter Ziegenkäse mit Grillgemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen
 Formaggio di capra caramellato con verdure grigliate e semi di girasole tostati
 Caramelized goat cheese with grilled vegetable and roasted sunflower seeds

Rote Beete 17.00

Duo von Roter Beete und Apfel mit Meerrettichcreme, Himbeercoulis, Rucola und Baumnüssen
 Duo di rapa rossa e mela con crema al rafano, coulis di lamponi, rucola e noci
 Duo of beetroot and apple with horseradish cream, raspberry coulis, rocket salad and walnuts

Salate

Blattsalat   11.00

Verschiedene Blattsalate mit gewürztem Grissino und Dressing nach Wahl
Insalata verde in foglie con grissino aromatizzato e condimento a scelta
Leaf salad with seasoned grissino 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

Blumenkohlsuppe  13.00

Blumenkohlcremesuppe mit sautiertem Blumenkohl und gerösteten Mandelspänen
Crema di cavolfiori con cavolfiori scottati e scaglie di mandorle tostate
Cauliflower cream soup with sautéed cauliflower and roasted almond shavings

Capuns

Engadiner Capuns (20 Minuten) 28.00

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)  28.00

Capuns mit Gemüse-Pilz-Füllung
Capuns ripieni di verdure e funghi
Capuns stuffed with vegetable and mushrooms

Pasta

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

Spaghetti   27.00

Spaghetti «De Cecco» mit Rucola, Variation von Datterini Tomaten, Taggiasca Oliven und Burrattina aus Apulien
Spaghetti «De Cecco» con rucola, variazione di pomodorini datterini, olive taggiasche e burrattina pugliese
Spaghetti «De Cecco» with rocket salad, variation of datterini tomatoes, taggiasca olives and burrattina from Puglia

Tagliatelle 28.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Rinderbolognese 100% Valposchiavo und «Crap da Morteratsch» von der Sennerei Pontresina
Tagliatelle fatte in casa con bolognese di manzo 100% Valposchiavo e «Crap da Morteratsch» del caseificio di Pontresina
Homemade tagliatelle with beef bolognese 100% Valposchiavo and «Crap da Morteratsch» from the Sennerei Pontresina

Ravioli  26.00

Hausgemachte Zitronen-Ricotta Ravioli mit Parmesan-Espuma
Ravioli al limone e ricotta fatti in casa con spuma al parmigiano
Homemade lemon-ricotta ravioli with parmesan espuma

Risotto

Risotto S 30.00

Risotto «Carnaroli» raffiniert mit Parmesan, frittiertes Salbei und sautierte Eglifilets aus dem Neuenburgersee
Risotto «Carnaroli» mantecato al Parmigiano, salvia frita e filetti di pesce persico del lago di Neuchâtel
Risotto «Carnaroli» refined with parmesan, fried sage and sautéed perch filets from Neuchâtel's lake

Hauptspeisen

Aus dem Bassin

Forelle B 40.00

Ganze gebratene Regenbogenforelle mit Blattspinat und Salzkartoffeln
Trota iridea intera con foglie di spinaci e patate bollite
Roasted whole rainbow trout with spinach and boiled potatoes

Vom Gitzi

Gitzi S 38.00

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 brazed 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

Leber 37.00

Kalbsleber an Balsamico-Jus mit Gemüse und Beilage nach Wahl
Fegato di vitello con jus al balsamico, verdure e contorno a scelta
Veal leaver with balsamico-jus, vegetable and side dish of your choice

Vom Rind

Spiess 40.00

Engadiner Aberdeen Angus Rindsspiess mit Speck, Kräuterbutter, Gemüse und Beilage nach Wahl
Spiedino di manzo Aberdeen Angus Engadinese con speck, burro alle erbe, verdure e contorno a scelta
Engadine Aberdeen Angus beef skewer with bacon, herb butter, vegetable and side dish of your choice

Vom Schwein

Schnitzel

34.00

Paniertes Schnitzel «Wiener Art» mit Gemüse und Beilage nach Wahl
Cotoletta di maiale impanata «alla Viennese» con verdure e contorno a scelta
Breaded pork schnitzel «Viennes style» with vegetable and side dish of your choice

Haxe

37.00

Niedergegarte marinierte Schweinehaxe «Berninahauss» mit Gemüse und Beilage nach Wahl
Stinco di maiale marinato cotto a bassa temperatura «Berninahauss» con verdure e contorno a scelta
Low temperature cooked marinated pork knuckle «Berninahauss» with 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

Tomahawk

2 bis 3 Personen

1000g / 175.00

Engadiner Aberdeen Angus Tomahawk mit hausgemachter Chimichurri, Gemüse und Beilage nach Wahl
Tomahawk di Aberdeen Angus engadinese con chimichurri fatta in casa, verdura e contorno a scelta
Engadine Aberdeen Angus Tomahawk with homemade chimichurri, vegetable and side dish of your choice

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

Dessert

Mele della Nonna **B** 15.00

Am Tisch flambierte Apfelschnitze aromatisiert mit Rosmarin dazu Vanilleeis (nur am Abend)
Fette di mela flambé aromatizzate al rosmarino preparate al tavolo con gelato alla vaniglia (solo alla sera)
At the table flambéed apple slices flavored with rosemary and vanilla ice cream (only in the evening)

Solero 2.0 14.00

Mascarponecreme mit Variation von exotischen Früchten
Crema al mascarpone con variazione di frutta esotica
Mascarpone cream with exotic fruits variation

Schokoladenküchlein (20 Minuten) 14.00

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Waldbeeren Coulis und Vanilleeis
Tortino di cioccolato fondente fatto in casa, coulis ai frutti rossi e gelato alla vaniglia
Homemade chocolate cake with red berries coulis and vanilla ice cream

Kuchen 7.00

Kuchen des Tages
Torta del giorno
Cake of the day

Rahm / panna montana / whipped cream 2.00

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 with French fries	15.00
	Fischstäbli	mit Pommes Frites con patatine fritte with with French fries	15.00
	Schnitzel	mit Pommes Frites con patatine fritte with 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

“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

Berninahauss Signature	
Palazzo Salis Signature	
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian	
Vegan /vegano /vegan	
Vegan auf Anfrage/vegano su richiesta/vegan on request	

FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

Rind / manzo / beef	CH
Kalb / vitello / veal	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Geflügel / pollame / poultry	CH
Gitzi / capretto / goat kid	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Forelle / trota / trout	CH
Egli / pesce persico / perch	CH
Lachs / salmone / salmon	GB-SCT
Seelachs / merluzzo / codfish	Ochotskisches Meer
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

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 27.10.2024



PALAZZO SALIS

SOGLIO