

## 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 Rind

70g / 24.00    140g / 34.00

Rindstatar aromatisiert mit Trüffel, seiner Garnitur und Toastbrot  
Tatare di manzo aromatizzato al tartufo, il suo contorno e pane toast  
Beef tatar aromatized with truffle, its garnish and toast

### Rote Beete

17.00

Duo von der Rote 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

**Frühlingsalat**   19.00

Nüsslisalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Spargelragout, Granatapfel, Sonnenblumenkernen und Balsamico-Dressing  
Insalata songino con formaggio di capra caramellato, ragù d' asparagi, melograno, semi di girasole e salsa al balsamico  
Lamb's lettuce with caramelized goat cheese, asparagus ragout, pomegranate, sunflower seeds and balsamico dressing

**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

**Karottencremesuppe**   13.00

Karotten–Ingwer–Kokosmilchsuppe mit sautierten Kichererbsen  
Zuppa di carote, zenzero e latte di cocco con ceci saltati  
Carrot-ginger-coconut milk soup with sautéed chickpeas

## 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

**Ravioli**  25.00

Ravioli «Panciotti» gefüllt mit Spargel und Mascarpone in Butter sautiert mit Spargelragout  
Ravioli «Panciotti» ripieni di asparagi e mascarpone, saltati al burro con ragù di asparagi  
Ravioli «Panciotti» filled with asparagus and mascarpone, sautéed in butter with asparagus ragout

**Spaghetti**   28.00

Spaghetti «De Cecco» mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten und Burrattina aus Apulien  
Spaghetti «De Cecco» al pesto di basilico, pomodorini secchi e burrattina pugliese  
Spaghetti «De Cecco» with basil pesto, dried tomatoes and burrattina from Puglia

## Risotto

**Risotto** 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** 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

**Entrecôte** 42.00

«Tagliata» vom Rindsentrecôte auf Bett von Rucola und getrockneten Tomaten mit Parmesanspänen und Beilage nach Wahl  
«Tagliata» di entrecôte di manzo su letto di rucola e pomodorini secchi con scaglie di parmigiano e contorno a scelta  
«Tagliata» from beef entrecôte on rocket and dried tomatoes bed with parmesan flakes 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

## Vom Reh

### Medaillon

43.00

Rehmedaillons mit Wildrahmsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl  
Medaglioni di capriolo con salsa di selvaggina, verdure e contorno a scelta  
Venison medallions with creamy game sauce, vegetable and side dish of your choice

## Vom Käse

### 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

## 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	3 bis 4 Personen
900g / 160.00	1200g / 210.00

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

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  
Vegetarisch / vegetariano / vegetarian  
Vegan /vegano /vegan  
Vegan auf Anfrage/vegano su richiesta/vegan on request

**B**



## FLEISCH, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

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

## BERNINAHAUS KINDER MENÜ

 	<b>Bugs Bunny Salat</b>	<b>Blattsalat mit Hausdressing</b> Insalata verde con condimento della casa Green salad with house dressing	7.00
	<b>Fischstäbli</b>	<b>mit Pommes Frites</b> con patatine fritte with with French fries	13.00
	<b>Chicken Nuggets</b>	<b>mit Pommes Frites</b> con patatine fritte with with French fries	14.00
 	<b>Heidi Spaghetti</b>	<b>mit Tomatensauce</b> con salsa al pomodoro with tomatoe sauce	11.00
<b>B</b>	<b>Peter Spaghetti</b>	<b>mit Bolognesesauce</b> alla bolognese with Bolognese sauce	13.00
 	<b>Pommes Frites</b>	Porzione di patatine fritte / French fries portion	8.00 / 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 alla sera)  
Zabaione «Berninahauss» prepared at the table with vanilla ice cream (only in the evening)

### Cheesecake 12.00

Variation von der Zitrone: Zitronen-Cheesecake | Zitronensorbet | Limoncello Shot  
Variazione di limone: Cheesecake al limone | sorbetto al limone | shot di limoncello  
Lemon variation: Lemon cheesecake | lemon sorbet | limoncello shot

### Schokoladenküchlein (20 Minuten) 14.00

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Waldbeeren Coulis und Vanilleeis  
Tortino al 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



## *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 29.03.2024



**PALAZZO SALIS**  
SOGLIO