

## 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 / 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 bread

### 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

### Winter Salat 19.00

Nüsslisalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Orangenfilet, Granatapfel, Kürbiskernen und Balsamico-Dressing  
 Songino con formaggio di capra caramellato, filetti di arance, melograno, semi di zucca e salsa al balsamico  
 Lamb's lettuce with caramelized goat cheese, orange fillet, pomegranate, pumpkin 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 aromatized 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

## Risotto

### Risotto 27.00

Risotto «Carnaroli» mit Roter Beete, mariniertem Rucola und Burratina aus Apulien  
Risotto «Carnaroli» alla rapa rossa con rucola marinata e burratina pugliese  
Risotto «Carnaroli» with beetroot, marinated rocket salad and burratina from Puglia

## 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

### Tagliatelle

28.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferling-Steinpilz-Morchel Ragout  
Tagliatelle fatte in casa con ragù di finferli, porcini e spugnole  
Homemade tagliatelle with chanterelle-porcini-morel ragout

### Murmeli Ravioli

28.00

Ravioli gefüllt mit Murmeltier-Brasato, Jus und Morteratscher-Stein Käse  
Ravioli ripieni con brasato di marmotta, jus e formaggio Morteratscher-Stein  
Ravioli stuffed with braised marmot, jus and Morteratscher-Stein cheese

### Spaghettoni

32.00

Spaghettoni «De Cecco» mit Garnelen, Bisque und Variation von Datterini Tomaten  
Spaghettoni «De Cecco» con Gamberi, bisque e variazione di pomodorini datterini  
Spaghettoni «De Cecco» with prawns, bisque and variation of datterini tomatoes

## Spätzli

### Käsespätzli

24.00

Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln  
Spätzli al formaggio fatti in casa con cipolle fritte  
Homemade Spätzli with cheese sauce and fried onions

## 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 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

#### Siedfleisch

35.00

Siedfleisch vom Rind der Alp Stretta mit Speck, seinem Gemüse und Salsa Verde  
Bollito misto di manzo dell'Alp Stretta con pancetta, le sue verdure e salsa verde  
Boiled beef from the Alp Stretta with bacon, it's vegetable and salsa verde

#### Entrecôte

42.00

Rindsentrecôte al Pepe Verde mit Gemüse und Beilage nach Wahl  
Entrecôte di manzo al pepe verde con verdure e contorno a scelta  
Beef entrecôte al pepe verde with vegetable and side dish of your choice

### Vom Wild

#### 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 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

### Costine

36.00

Niedergegarte mit Pesteda marinierte Schweinerippchen mit Gemüse und Beilage nach Wahl  
Costine di maiale marinate alla pesteda cotte a bassa temperatura con verdure e contorno a scelta  
With pesteda marinated pork spare ribs low temperature cooked with 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, Kartoffelgratin, Risotto

**Contorno a scelta:** patatine fritte, rösti, patate arrosto, gratin di patate, risotto

**Side dish of your choice:** french fries, rösti, roasted potatoes, potato gratin, risotto

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 mindestens zwei Personen

### Fondue Chinoise "Berninahaas" (300g p. P.)

56.00 p.p.

Supplement Fleisch (100g)

Supplemento di carne (100g)

26.00 p.p.

Meat's supplement (100g)

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 UND FISCH DEKLARATION

Rind / manzo / beef	CH
Kalb / vitello / veal	CH
Schwein / maiale / porc	CH
Geflügel / pollame / poultry	CH
Wild / selvaggina / venison	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Forelle / trota / trout	CH
Krustentiere / crostacei / crustaceans	VNM
Seelachs / merluzzo / codfish	Ochotskisches Meer

## 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)

### Panna Cotta 12.00

Kokos Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis und Haselnusscrumble  
Panna cotta al cocco con coulis del frutto della passione e crumble alle nocciole  
Coconut panna cotta with passion fruit coulis and hazelnuts crumble

### 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



## *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