

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



Salate

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

Engadiner Salat

24.00

Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse, saisonalen Früchten, Nüssen, geröstetem Brot und Heidelbeer-Dressing
Insalata verde in foglie con formaggio di capra caramellato, frutta di stagione, noci, crostoni di pane e dressing ai mirtilli
Leaf salad with caramelized goat cheese, seasonal fruit, nuts, toasted bread, and blueberry dressing.

Bowl

Bowl Valtellina **B**

26.00

Bowl mit Blattsalaten, Bresaola, Sciatt, Polenta-Chips, Basmati-Reis, Mönchsbart und Balsamico-Dressing
Bowl con misticanza, bresaola, sciatt, chips di polenta, riso basmati, agretti e salsa al balsamico
Bowl with leaf salad, bresaola, sciatt, polenta chips, basmati rice, monk's beard and balsamico dressing

Bowl «La Curuna» **S**

28.00

Bowl mit Blattsalaten, «La Curuna» Lachs, Avocado, Basmati-Reis, Gurken, Radieschen, Tomaten und Joghurt-Dressing
Bowl con misticanza, salmone «La Curuna», avocado, riso basmati, cetrioli, ravanelli, pomodori e salsa allo yogurt
Bowl with leaf salad, «La Curuna» salmon, avocado, basmati rice, cucumber, radishes, tomatoes and yoghurt dressing



Plättli & Suppe

«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

Gerstensuppe **B**

14.00

Echte Bündner Gerstensuppe
Zuppa d'orzo grigionese
Grisons barley soup

Pasta

Taglierini

27.00

Hausgemachte Taglierini mit Alp-Butter, Parmesan und Sommertrüffel
Taglierini fatti in casa con burro d'alpe, parmigiano e tartufo estivo
Homemade taglierini with alpine butter, parmesan and summer truffle

Tages Pasta **B**

Tagespreis

Tagespasta nach Art des Küchenchefs
Pasta del giorno secondo l'ispirazione dello Chef
Pasta of the day, inspired by the Chef



Grill

Bratwurst

27.00

Kalbsbratwurst der Metzgerei Plinio mit Kartoffelsalat
Bratwurst di vitello della macelleria Plinio con insalata di patate
Veal sausage from the butcher shop Plinio with potatoe salad

Entrecôte

44.00

Entrecôte vom Engadiner Rind mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Grillgemüse
Entrecôte di manzo engadinese con burro alle erbe, patate e verdure grigliate
Engadine beef entrecôte with herb butter, potatoes and grilled vegetable

Spiess **B**

40.00

Heimischer Hirschspiess mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Grillgemüse
Spiedino di cervo nostrano con burro alle erbe, patate e verdure grigliate
Local venison skewer with herb butter, potatoes and grilled vegetable

Mistkratzerli

36.00

Schweizer Mistkratzerli mit Kartoffeln und Grillgemüse
Polletto ruspante svizzero con patate e verdure grigliate
Swiss spring chicken with potatoes and grilled vegetable

Forelle **B**

42.00

Ganze Puschlaver Regenbogenforelle mit Kartoffeln und Grillgemüse
Trota iridea intera di Poschiavo con patate e verdure grigliate
Whole rainbow trout from Poschiavo with potatoes and grilled vegetable



Hamburger

35.00

Engadiner Black Angus Burger mit Körner Brot von der Furnaria Grond, Salat, Speck, Bergkäse von der Sennerei Pontresina, hausgemachte BBQ-Sauce und Pommes Frites

Hamburger di black angus engadinese con pane ai semi misti della Furnaria Grond, insalata, speck, formaggio di montagna del caseificio di Pontresina, salsa BBQ fatta in casa e patatine fritte

Engadine Black Angus Burger with seeds bread from the Furnaria Grond, salad, bacon, mountain cheese from the Pontresina dairy, homemade BBQ-Sauce and french fries

Grillkäse

30.00

Burger mit aromatisiertem Grillkäse von der Sennerei Pontresina, Körnerbrot von der Furnaria Grond, grillierten Zucchini und Auberginen, Basilikum-Pesto, getrockneten Tomaten und Pommes Frites

Burger con formaggio aromatizzato del caseificio di Pontresina, pane ai semi misti della Furnaria Grond, zucchini e melanzane grigliate, pesto di basilico, pomodori semi dry e patatine fritte

Burger with flavored grilled cheese from Pontresina dairy, multi-grain bread from Furnaria Grond, grilled zucchini and eggplants, basil pesto, sun-dried tomatoes and french fries



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
	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



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
Poulet / pollo / chicken	CH
Hirsch / cervo / deer	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
Forelle / trota / trout	CH
Lachs / salmone / salmon	UK
Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries	CH

