

## 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  
Tatare 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

### Entenbrust

25.00

Geräucherte Entenbrust mit Mangocarpaccio, Passionsfruchtcoulis und Pistaziencrumble  
Petto d'anatra affumicato con carpaccio di mango, coulis al frutto della passione e crumble di pistacchi  
Smoked duck breast with mango carpaccio, passion fruit coulis and pistachio crumble

### Rote Beete

17.00

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

## Salate

**Herbstsalat**   19.00

Nüsslisalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Feigen, Granatapfel, gerösteten Kürbiskernen und Balsamico-Dressing  
Insalata songino con formaggio di capra caramellato, fichi, melograno, semi di zucca tostati e salsa al balsamico  
Lamb's lettuce with caramelized goat cheese, figs, pomegranate, toasted 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 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

**Kürbissuppe** **B**   13.00

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Sauerrahm  
Zuppa di zucca con olio di semi di zucca, semi di zucca tostati e panna acida  
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil, toasted pumpkin seeds and sour cream

**Kastaniensuppe** **S**  14.00

Bergeller Kastaniensuppe nach altem Rezept  
Zuppa di castagne bregagliotta secondo una vecchia ricetta  
Bregaglia's chestnut soup prepared according to traditional recipe

## 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

### Murmeli **B**

28.00

Raviolotti gefüllt mit Murmeltier-Brasato, Wild Jus und «Crap da Morteratsch» von der Sennerei Pontresina  
Raviolotti ripieni con brasato di marmotta, salsa di selvaggina e «Crap da Morteratsch» del caseificio di Pontresina  
Raviolotti stuffed with braised marmot, game sauce and «Crap da Morteratsch» from the Sennerei Pontresina

### 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

### Tagliatelle

28.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferling-Steinpilz-Morchel Ragout und «Crap da Morteratsch» von der Sennerei Pontresina  
Tagliatelle fatte in casa con ragù di finferli, porcini e spugnole e «Crap da Morteratsch» del caseificio di Pontresina  
Homemade tagliatelle with chanterelle-porcini-morel ragout and «Crap da Morteratsch» from the Sennerei Pontresina


### 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

### Vom Wild

**Vegetarischer Jägerteller**  32.00

Hausgemachte Spätzli mit Pfifferling-Steinpilz-Morchel Ragout und Wildbeilage  
Spätzli fatti in casa con ragù di finferli, porcini e spugnole e contorno autunnale  
Homemade Spätzli with chanterelle-porcini-morel ragout and autumn side dish

**Pfeffer** 36.00

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Wildbeilage  
Salmi di cervo con spätzli fatti in casa e contorno autunnale  
Deer salmi with homemade spätzli and autumn side dish

**Entrecôte B** 47.00

Gams Entrecôte mit sautierten Steinpilzen, hausgemachten Spätzli und Wildbeilage  
Entrecôte di camoscio con porcini trifolati, spätzli fatti in casa e contorno autunnale  
Chamois entrecote with sautéed porcini, homemade spätzli and autumn side dish

**Medaillon** 43.00

Rehmedaillon mit Wildrahmsauce, hausgemachten Spätzli und Wildbeilage  
Medaglioni di capriolo con salsa di selvaggina, spätzli fatti in casa e contorno autunnale  
Venison medallions with creamy game sauce, homemade spätzli and autumn side dish

## Wildbeilagen

Wildgarnitur, hausgemachtes Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien  
Guarnizione del cacciatore, cavolo rosso fatto in casa, cavoletti di bruxelles, castagne glassate  
Hunter's garnish, homemade red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts

## Auf Vorbestellung mindestens zwei Personen

**Rehrücken B** 65.00 p. P.

Rehrücken (300g p. P.) am Tisch tranchiert mit Wildrahmsauce und Wildbeilagen  
Sella di capriolo (300g p. P.) sporzionato al tavolo con salsa di selvaggina e contorno autunnale  
Saddle of venison (300g p. P.) carved at the table with creamy game sauce and autumn side dish

## Vom Kalb

### Cordon Bleu **B**

42.00

Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse und Pommes Frites  
Cordon Bleu di vitello con verdure e patatine fritte  
Veal Cordon Bleu with vegetable and french fries

## Vom Rind

### Filet

52.00

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln  
Filetto di manzo con burro alle erbe, verdure e patate arrosto  
Beef fillet with herb butter, vegetable and roasted potatoes

## Vom Schwein

### Schnitzel

34.00

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

## 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

## Dessert

### Zabaione **B** 15.00

Zabaione "Berninahauss" am Tisch zubereitet mit Vanilleeis und Rotweibirne(nur am Abend)

Zabaione "Berninahauss" preparato al tavolo con gelato alla vaniglia e pera al vino rosso (solo alla sera)

Zabaione "Berninahauss" prepared at the table with vanilla ice cream and red wine pear (only in the evening)

### Jägerphantasie 14.00

Doppelrahm-Meringue-Eis, karamellisierte Kastanien, Merengue, Kastaniencreme, Rahm

Gelato alla panna doppia e meringa, castagne glassate, meringhe, crema di castagne e panna montata

Double cream meringue-ice cream, glazed chestnuts, meringue, chestnut cream and whipped cream

### Himbeergratin **S** 15.00

Hausgemachtes Himbeergratin parfümiert mit Kirsch dazu Joghurteis

Gratin di lamponi fatto in casa profumato con Kirsch e gelato allo joghurt

Homemade raspberry gratin profumed with kirsch and yoghurt 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)






		<b>Bugs Bunny Salat</b>	<b>Blattsalat mit Hausdressing</b> Insalata verde con condimento della casa Green salad with house dressing	7.00
		<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>Pluto Wienerli</b>	<b>mit Pommes Frites</b> con patatine fritte with with French fries	15.00
		<b>Fischstäbli</b>	<b>mit Pommes Frites</b> con patatine fritte with with French fries	15.00
		<b>Schnitzel</b>	<b>mit Pommes Frites</b> con patatine fritte with with French fries	17.00
		<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

**“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/FR
Wild / selvaggina / venison	CH/AT/DE
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
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**