





Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Sciatt B | 20.00 |
| <p>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.</p> | |
| «Berninahauss» Bündnerteller | 28.00 |
| <p>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</p> | |
| Carpaccio vom Kalb | 29.00 |
| <p>Carpaccio vom Kalbsfilet aus dem Heutal mit Parmesanespuma, Trüffelmayonnaise und frittiertem Ei Carpaccio di filetto di vitello dell'Heutal con spuma di parmigiano, maionese al tartufo e uovo fritto Carpaccio of veal fillet from Heutal with parmesan foam, truffle mayonnaise and fried egg</p> | |
| Tatar vom Lachs | 25.00 |
| <p>Mariniertes Lachstatar mit schwarzem Sesam, Avocado, Limecreme und Algensalat Tartare di salmone marinato con sesamo nero, avocado, crema di lime e insalata di alghe Marinated salmon tatar with black sesame, avocado, lime cream and seaweed salad</p> | |
| Rote Beete   | 18.00 |
| <p>Rote Beete mit mariniertem Ziegenkäse, Granatapfel, Baumnusscrumble und Balsamicovinaigrette Rapa rossa con formaggio di capra marinato, melograno, crumble di noci e vinaigrette al Balsamico Beetroot with marinated goat cheese, pomegranate, walnut crumble and balsamic vinaigrette</p> | |
| Buchweizen   | 17.00 |
| <p>Buchweizen mit getrockneten Tomaten, Gurken, Taggiasca Oliven, Rosinen, Pinienkernen und Rucola Grano saraceno con pomodori secchi, cetrioli, olive taggiasche, uvette, pinoli e rucola Buckwheat with dried tomatoes, cucumbers, Taggiasca olives, raisins, pine nuts and rucola</p> | |

Salate

Blattsalat   11.00

Verschiedene Blattsalate mit gemischten Kernen und Dressing nach Wahl
Insalata verde in foglie con semi misti e condimento a scelta
Leaf salad with mixed seeds 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

Rote Beete Cremesuppe   13.00

Rote Beete Cremesuppe mit Sauerrahm und grünem Apfel
Crema di rapa rossa con panna acida e mela verde
Beetroot cream soup with sour cream and green apple



Warme Vorspeisen

- 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
- Engadiner Capuns** (20 Minuten) 26.00
 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)  26.00
 Capuns mit Gemüse-Pilz-Füllung
 Capuns ripieni di verdure e funghi
 Capuns stuffed with vegetable and mushrooms
- 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
- Tagliolini** 28.00
 Tagliolini mit weissem Engadiner Lamm Ragout, frittierte Artischocke und «Crap da Morteratsch» Käse
 Tagliolini al ragù bianco d'agnello engadinese, carciofo fritto e formaggio «Crap da Morteratsch»
 Tagliolini with Engadine white lamb ragù, fried artichoke and «Crap da Morteratsch» cheese
- Risotto**   28.00
 Risotto mit Shiitakepilze-Champignon-Pfifferling-Steinpilz-Morchel-Ragout und «Crap da Morteratsch» Käse
 Risotto con ragù di funghi shiitake-champignon-finferli-porcini-spugnole- e formaggio «Crap da Morteratsch»
 Risotto with shiitake-champignon-chanterelle-porcini-morel ragù and «Crap da Morteratsch» cheese
- Spaghetti**   28.00
 Spaghetti "De Cecco" mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Burrata aus Apulien
 Spaghetti "De Cecco" con pomodori secchi, pinoli, rucola e burrata pugliese
 Spaghetti "De Cecco" with dried tomatoes, pine nuts and burrata from Apulia



Hauptspeisen Vom Lachs

Lachstranche

40.00

Gebratene Lachstranche mit Sauce Bernaise, Gemüse und Beilage nach Wahl
Trancio di salmone con salsa bernese, verdure e contorno a scelta
Roasted salmon tranche with bearnaise sauce, 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 Balsamicojus 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 Engadiner Rind mit Speck, seinem Gemüse und Salsa Verde
Bollito misto di manzo engadinese con pancetta, le sue verdure e salsa verde
Engadin boiled beef with bacon, it's vegetable and salsa verde

Filet

52.00

Rinderfilet mit Pfifferling-Steinpilz-Morchel-Shiitake-Champignonsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl
Filetto di manzo con salsa ai finferli, porcini spugnole, funghi shiitake, champignon, verdure e contorno a scelta
Beef fillet with chanterelle-porcini-morel-shiitake-white mushroom sauce, 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 Preiselbeeren, Gemüse und Beilage nach Wahl
 Cotoletta di maiale impanata «alla Viennese» con mirtilli rossi, verdure, e contorno a scelta
 Breaded pork schnitzel «Viennes style» with cranberries, 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, Venere Reis, Blattspinat
Contorno a scelta: patatine fritte, rösti, patate arrosto, risotto, riso Venere, spinaci in foglia
Side dish of your choice: french fries, rösti, roasted potatoes, risotto, vener rice, leaf spinach

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 «Berninahauss» (300g p. P.)

56.00 p.p.

Supplement Fleisch (100g)
 Supplemento di carne (100g)
 Meat's supplement (100g)

26.00 p.p.

Crêpe Suzette

18.00

Crêpe Suzette am Tisch zubereitet mit Vanilleeis (nur am Abend)
 Crêpe Suzette preparato al tavolo con gelato alla vaniglia (solo la sera)
 Crêpe Suzette prepared at the table with vanilla ice cream (only in the evening)



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 |
| Lamm / agnello / lamb | CH |
| Geflügel / pollame / poultry | CH |
| Wild / selvaggina / venison | CH |
| Wurstware / salumi / sausages | CH/IT |
| Lachs / salmone / salmon | NOR |
| Seelachs / merluzzo / codfish | Ochotskisches Meer |
| Brot & Feinbackwaren / pane & pasticceria / bread & pastries | CH |



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 | 13.00 |
| | | 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...

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)

Tiramisù 12.00

Tiramisù mit Pistaziencreme und Pistaziencrumble
 Tiramisù con crema al pistacchio e crumble di pistacchi
 Tiramisù with pistachio cream and pistachio crumble

Schokoladenküchlein (20 Minuten) 14.00

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Waldbeerenragout und Vanilleeis
 Tortino di cioccolato fondente fatto in casa con frutti di bosco e gelato alla vaniglia
 Homemade chocolate cake with stewed red berries 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 11.04.2025



PALAZZO SALIS
SOGLIO

