

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

Carpaccio vom Kalb 29.00

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

Tatar vom Lachs 25.00

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

Rote Beete 18.00

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

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

<p>Pizzoccheri   B</p> <p>Hausgemachte Pizzoccheri «Veltliner Art» serviert mit Pesteda Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa serviti con pesteda Homemade Valtellina's pizzoccheri served with pesteda</p>	25.00
<p>Engadiner Capuns (20 Minuten)</p> <p>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</p>	26.00
<p>Vegetarische Capuns (20 Minuten) </p> <p>Capuns mit Gemüse-Pilz-Füllung Capuns ripieni di verdure e funghi Capuns stuffed with vegetable and mushrooms</p>	26.00
<p>Murmeli Ravioli</p> <p>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</p>	28.00
<p>Tagliolini</p> <p>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</p>	28.00
<p>Risotto  </p> <p>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</p>	28.00
<p>Spaghetti  </p> <p>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, rocket salad and burrata from Apulia</p>	28.00

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 Shiitakepilze-Champignon-Pfifferling-Steinpilz-Morchelsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl
Filetto di manzo con salsa ai funghi shiitake-champignon-finferli-porcini-spugnole, verdure e contorno a scelta
Beef fillet with shiitake-champignon-chanterelle-porcini-morel 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, venere 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

