


Salate

Blattsalat   11.00

Verschiedene Blattsalate mit 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

Spaghetti

Spaghetti Napoli   19.00

Spaghetti «De Cecco» mit hausgemachter Tomatensauce
Spaghetti «De Cecco» con salsa al pomodoro fatta in casa
Spaghetti «De Cecco» with homemade tomato sauce

Spaghetti Bolognese **B** 22.00

Spaghetti «De Cecco» mit Bolognese vom Rind
Spaghetti «De Cecco» con bolognese di manzo
Spaghetti «De Cecco» with beef bolognese

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino   19.00

Spaghetti «De Cecco» Aglio, Olio e Peperoncino

Klassiker

«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

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

Engadiner Capuns (20 Minuten)

B

26.00

Capuns mit BIO Lammsalsiz von der Stalla Lenz in Madulain
Capuns con salsiz BIO d'agnello della stalla Lenz di Madulain
Capuns with BIO lamb salsiz from the 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

Von 14:00 bis 16:00

BERNINAHAUS KINDER MENÜ

 	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
	Peter Spaghetti	mit Bolognesesauce alla bolognese with Bolognese sauce	13.00
 	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

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, FISCH, BROT & FEINBACKWAREN DEKLARATION

Rind / manzo / beef	CH
Wurstware / salumi / sausages	CH/IT
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 ab 11.04.2025



PALAZZO SALIS
SOGLIO