

Tageskarte Restaurant Saratz

Mittwoch, 1. Juni 2011

KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

Saisonale Blattsalate, Serrano Schinken Dressing: French, Balsamico, Himbeeren- oder Holunder Leaf salads, Serrano ham Dressing: French, Balsamico, Raspberries or Elder	13.–
Gepfeffertes mariniertes Heilbutt, Gemüsesalat Peppered marinated halibut, vegetable salad	18.–
Vitellone Filet Tatar, gepfefferte Melone, Stangensellerie, Sommersprösslinge Tatar of Vitellone fillet, peppered melon, branch celery, summer sprouts	21.–
Bio Riesenkrevette, Knuspermantel, Papayasalat, Erdnüsse, Wasabi Sauce Bio giant prawns, crispy coat, papaya salad, peanuts, Wasabi sauce	21.–

SUPPEN - SOUPS

Geflügelcrèmesuppe, Estragon Chicken cream soup, tarragon	13.–
Brennesselsuppe, Crème Fraîche 🌿 Nettle soup, Crème Fraîche	13.–
Pfirsich-Thymian Saft 🌿 Peach-thyme juice	7.–

WARME VORSPEISEN - WARM STARTERS

Entenleber Medaillon, Portwein Schalotten, Kartoffelschaum Medallion of duck liver, portwine shallots, potato foam	22.–
Fettucine, Spargel, Kräuter, Caprini	1/2 16.–
Fettucine, asparagus, herbs, Capirini	1/1 26.–

HAUPTGÄNGE - MAIN COURSES

Sautiertes Steinbuttfilet, milde Currysauce, Zuckerschoten, Pistazien, Minze, Wildreis Sautéed fillet of turbot, mild curry sauce, sugar peas, pistachios, mint, wild rice	45.–
„Raritäten aus den Engadiner Seen“ Ganzer Saibling, Datterini-Tomaten, Estragon, gelbe Bohnen, Lardo, Neue Kartoffeln Whole char, Datterini tomatoes, tarragon, butter beans, Lardo, potatoes	45.–
Puschlaver Pizzoccheri, Wirsing, Schmelzzwiebeln, Käse 🌱 Pizzoccheri Puschlav style, Savoy cabbage, melting onions, cheese	32.–
Rinderfiletstreifen, Pommery Senf Sauce, Paprika, Schupfnudeln Stripes of beef fillet, Pommery mustard sauce, sweet peppers, Schupfnudeln	43.–
Kalbsragout Marengo, Tomaten, Perlzwiebeln, Champignons, Dampfkartoffeln Veal ragout Marengo, tomatoes, pearl onions, champignons, steamed potatoes	38.–
Paniertes Edelschwein Kotelette nach Grossmutter Art, Karotten, Kartoffelpüree Bread-crumbed chop of pork, carrots, mashed potatoes	35.–
Bündner Rindsentrecote, Morchelsauce, Petersilien Pesto, Zucchetti, Linguine Grisons entrecote of beef, morel sauce, parsley pesto, zucchini, Linguine	52.– Menu + 10.–

DESSERTS - DESSERTS

Rohmilchkäse, Feigen Chutney, Marillen Chutney, Bauernbirnenbrot, Früchtebrot Raw milk cheese, figs chutney, apricot chutney, spelt-pear bread, fruit bread	15.–
Mandel-Aprikosen Kuchen, Amarettoschaum Almond apricot cake, Amaretto foam	13.–
Variation von Kaffee und Vanille, espressokrokant Eis Variation of coffee and vanilla, espresso praline ice-cream	13.–
Sauerrahmtörtchen, Rhabarberkompott, Ingwer-Himbeersorbet Sour cream tartlet, rhubarb compote, ginger-raspberry sorbet	13.–
Früchte Gazpacho, Gewürzknusper, Basilikumsorbet Fruit Gazpacho, spice crisp, basil sorbet	13.–
Quarkkuchen, Schokoladenstreusel Cheese cake, chocolate	13.–

🌱 Kann auch als fleischloses Gericht bestellt werden/Available also as a Vegetarian dish

Für Hotelgäste: 4-Gänge CHF 68.–, für auswärtige Gäste: 4-Gänge CHF 78.–

Falls nicht ausdrücklich erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.0 % Mwst.

If nothing else mentioned, we only serve meat of Swiss origin/All prices in Swiss Francs, including 8.0 % VAT