

Join us @



<http://www.facebook.com/pitschnascena>

*pitschna* SCENA









<http://www.pitschna-scena.ch>

Unsere Speisekarte mit Klassikern  
und saisonalen Spezialitäten



Nehmen Sie doch unsere  
Take Away Karte mit nach Hause

# Salate und Vorspeisen

	<b>Der gemischte Blattsalat aus dem Sarganser Land</b> 13
	Tschliner Ziegenkäse   Moosbeeren   Crôutons Mixed green salad   goat cheese from tschlin   cranberries   croutons Insalata verde   formaggio di capra di Tschlin   mirtilli rossi   crostini
	<b>Caesar's Salad</b>
	Lattich Salat aus Mels   Croûtons   Parmesan 14 Romaine lettuce from Mels   croutons   Parmesan cheese Lattuga romana di Mels   crostini   Parmigiano
	Speck   Pouletstreifen 18 bacon   stripes of chicken breast (CH) pancetta   strisce di pollo
	Als Hauptgang/Main course/piatto forte +8
	<b>Nüsslisalat</b>
	Gebratene Waldpilze   Speck   Ei   Croûtons 16 Roasted wild mushroomms   bacon   egg   croutons Funghi arrostiti   speck   uovo   crostini
	mit sautierten Rehstreifen/with sautéed venison strips/ Sminuzzata di capriolo saltato +8
	<b>Dressing</b> French   Balsamico   Feigensenf French   balsamic   fig mustard French   balsamico   mostarda di fichi
	<b>Tatar vom Schweizer Rind</b> 70 g 19 Toast   Butter   Ei 140 g 28 Swiss beef steak tartar   toast   butter   egg Tartara di manzo di svizzera   toast   burro   uovo Schuss   Shot   shot +3
	<b>Tête de Moine</b> 14 Randencarpaccio   Feigensenf   Walnüsse   Trüffelcreme Tête de Moine cheese   beetroot carpaccio   fig mustard   walnuts   truffle cream Formaggio di Tête de Moine   carpaccio di barbabietola rossa   mostarda di fichi   noci   crema di tartufo
	<b>Zanetti's Hirsch Bresaola</b> 25 Gebratene Steinpilze   Engadiner Bergkäse   Marroni Deer bresaola   roasted porcino   Engadine mountain cheese   chestnut Bresaola di cervo   porcini arrostiti   formaggio engadinese   castagne
	<b>Kürbis-Spinat Quiche</b> 16 Eingelegter Kürbis süss-sauer   Preiselbeerencreme Pumpkin-spinach quiche   pickled pumpkin sweet and sour   cranberries cream Crostata alla zucca e spinaci   zucca agro dolce   crema di mirtilli rossi



Bewusst Geniessen



Bio Produkte



Regionale Produkte



Schweizer Produkte

## Vegetarische Gerichte

Können als vegetarisches Gericht bestellt werden

Possono esser ordinati come piatti vegetariani

Can be ordered as vegetarian dish

## Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.0 % MwSt.

All prices are in Swiss Francs with VAT of 8.0 % included

Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri von IVA di 8% inclusa

## Herkunftsbezeichnung



Falls nicht ausdrücklich erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Je nach Verfügbarkeit kann Wildfleisch auch aus Europa und Neuseeland verwendet werden.

If nothing else mentioned, we only serve meat of Swiss origin. Depending on availability venison can also be from Europe or New Zealand.

Se non dichiarato esplicitamente utilizziamo carne di provenienza Svizzera.

In funzione della disponibilità la carne è sempre svizzera.

## Desserts

-  **Saratz Schokoladenkuchen** 7  
Nach Rezept von der Nonna Nora Saratz  
Recipe of Grand'ma Nora Saratz  
Torta al cioccolato secondo la ricetta della nonna Nora Saratz  
Mit Schlagrahm/ with whipped cream/ con panna +1
- Zweifarbige Schokoladenmousse** 9  
Beeren  
Two-colored chocolate mousse | berries  
Mousse al cioccolato bicolore | bacche
-  **Marronikuchen** 9  
Weisse Schokolade | Marroni Eis | Preiselbeeren  
Chestnut cake | white chocolate | chestnut ice cream | cranberries  
Torta di castagne | cioccolato bianco | gelato di castagne | mirtilli rossi
- Crème Karamell** 9  
Vanilleschaum | Pflaumen  
Vanilla foam | plums  
Schiuma alla vaniglia | prugne
- Mascarponecreme** 9  
Süßer Kürbis | Zimt Eis  
Mascarpone cream | sweet pumpkin | cinnamon ice cream  
Mascarpone | zucca dolce | gelato alla cannella
- Vermicelles mit Meringue** 9  
Vanille Eis | Schlagrahm  
Chestnut mash with Meringue | vanilla ice cream | whipped cream  
Meringa con vermicelli | gelato vaniglia | panna montata
- Portion Rahm** 1  
Portion of whipped cream  
Porzione di panna montata

## Suppen

-  **Bündner Gerstensuppe** 12  
Rahm | Kräuter | Zanetti´s Bündnerfleisch  
Grison barley soup | cream | herbs | Grison dried beef  
Zuppa d'orzo grigionese | panna | erbette | carne secca
-  **Kürbiscremesuppe** 10  
Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Schlagrahm  
Pumpkin soup | pumpkin seeds | pumpkin oil | whipped cream  
Zuppa di zucca | semi di zucca | olio di zucca | panna montata

## Pasta

-  **Puschlaver Ternetta** 18  
Rehgeschnetzeltes | Rahmsauce  
Val Poschiavo ternetta pasta | creamed sliced venison | cream sauce  
Ternetta di poschiavo | sminuzzato di capriolo / salsa alla crema
-  **Steinpilzravioli** 23  
Waldpilze | Rucola | Bergkäse  
Porcini ravioli | wild mushrooms | rocket salad | mountain cheese  
Ravioli ai porcini | porcini | rucola | formaggio di montagna
-  **Bündner Capuns** 21  
Wildschinken | Bergkäse | Tomate  
Grisons capuns | wild ham | mountain cheese | tomato  
Capuns grigionesi | prosciutto di selvaggina | formaggio di montagna | pomodori
- Als Hauptgang/Main course/piatto forte 28
-  **Veltliner Pizzoccheri** 26  
Buchweizen Pasta | Kartoffeln und Wirsing aus dem Sarganser Land  
Salbei | Knoblauch | Scheiben von Zanetti´s „Beste Wurst des Landes“  
premierter Puschlaver Mortadella  
Valtellina Pizzoccheri | potatoes and savoy cabbage from Sargans | sage  
| garlic | Slices of Zanetti´s best honored Mortadella  
Pizzoccheri della Valtellina | patate e verza di Sargans | salvia |  
aglio | Fette di Mortadella di Poschiavo

## Pitschna Fisch

-  **Gebratene Bündner Lachsforelle** 35  
Kürbiskern Gnocchi | Rahmwirsing  
Roasted salmon trout | pumpkin gnocchi | savoy cabbage from Mels  
Trota salmonata al burro | gnocchi di zucca | verza con panna

## Pitschna „Ever Greens“<sup>46</sup>

-  **Pitschna Beef Burger Dry Aged 100% Engadiner Black Angus Fleisch von der Metzgerei Plinio** 21  
Cheddar Käse | Blattsalat | Tomate | Cole-slaw | Speck | Zwiebeln  
Cheddar cheese | leaf salad | tomato | cole-slaw | bacon | onions  
Burger di manzo | formaggio Cheddar | insalata | pomodoro | insalata di cabis | pancetta | cipolle
-  **The 4 'B' Burger** 25  
Schweizer Rindsentrecote | Spinat | Eisbergsalat | BBQ Sauce | Riesengarnele | Tomate | Cheddar Käse  
Beef entrecote | spinach | iceberg lettuce | BBQ sauce | king prawn | tomato | Cheddar cheese  
Fracosta di manzo | spinaci | insalata iceberg | salsa barbecue | gamberoni | pomodoro | formaggio Cheddar
-  **„Wiener“** 35  
Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Zitrone  
Veal escalope | cranberries | lemon  
Impanata di vitello alla viennese | mirtilli rossi | limone
- Rotes Thai Curry**  
Jasminreis | Gemüse | Pilze  
 Jasmin rice | mushrooms | vegetables  
Riso al gelsomino | funghi | verdure
- Tofu | Tofu | Tofu 30  
Pouletstreifen | Chicken stripes | strisce di pollo 35  
Riesenkrevetten | Shrimps | gamberoni 37
-  **Plinio´s Engadiner Rauchwurst** 25  
Quarkpizokel | Sarganser Nüsslisalat | Apfelmus | Senf  
Curd dumplings | smoked sausage | lambs lettuce from sargans | apple sauce | mustard  
Pizokels | Salsiccia affumicata | insalata verde di songino | salsa di mele | senape
-  **Sartz Käsefondue ca. 375g** p.Pers. 29  
 Freiburger Vacherin | Sennenkäse | Bündner Bergkäse rezent  
Freiburger Vacherin | senne cheese | mountain cheese  
Vacherin friborghese | Formaggio dell'alpe | formaggio di montagna

## Pitschna Steak und Co.

-  **Schweizer Rindsentrecote ca. 180g** 40  
mit Pommes frites und Kräuterbutter  
Swiss beef entrecote with French fries and herb butter ca. 180g  
Fracosta di manzo Svizzero con patatine fritte e burro alle erbe ca.180g  
Zuschlag Halbpension p. Pers. +6
-  **Zanetti´s Hirschentrecôte** 33  
Wild-Wacholder Rahmsauce | Preiselbeeren | Birne  
Deer entrecôte | venison juniper cream sauce | cranberries | pear  
Entrecôte di cervo | salsa al ginepro | mirtilli rossi | pera
-  **Puschlaver Hirschpfeffer** 36  
Apfelrotkraut | Butterspätzle | Marroni | Preiselbeeren | Speck | Silberzwiebel | Croutons  
Deer stew | red cabbage | spätzle | chestnut | cranberries | bacon | pearl onion | croutons  
Cervo poschiavino in salmi | cavolo rosso | spätzle al burro castagne | mirtilli rossi | speck | cipolline | crostini
-  **Rehschnitzel** 36  
Wildrahmsauce | Butterspätzle | Apfelrotkraut | Rosenkohl  
Venison escalope | venison cream sauce | red cabbage | Brussel sprouts  
Scaloppina di capriolo | salsa di selvaggina | cavolo rosso | cavolini di Bruxelles
- Beilagen zur Wahl** Pro Portion 5  
Country Cuts | Bratkartoffeln | Risotto | Pommes frites  
Süsskartoffel Pommes frites | Spätzle | Apfelrotkraut | Rosenkohl  
Country cuts | roasted potatoes | risotto | french fries  
sweet potato french fries | spätzle | red cabbage | Brussels sprouts  
Country cuts | patate arroste | risotto | patatine fritte | patatine dolci fritte | spätzle | cavolo rosso | cavolini di Bruxelles
- Saucen zur Wahl** Pro Portion 2  
Zitronen-Kräuterbutter | BBQ Sauce | Avocado Creme  
Thymiansauce | Wild- Wacholder Rahmsauce  
Lemon-herb butter | BBQ sauce | avocado cream | Thyme sauce | venison juniper cream sauce  
Burro alle erbe e limone | salsa barbecue | crema di avocado | salsa al timo | salsa al ginepro