

## SARATZ KLASSIKER

		HP Aufpreis	À la Carte
		CHF	CHF
 Foie Gras Terrine	Foie gras terrine	+15	35
 Eingelegter Kürbis, Randen Crème	Pickled pumpkin, beetroot cream		
 Kalbs Carpaccio	Veal carpaccio	+8	28
Artischocken, Bergkäse	Artichokes, mountain cheese		
 Gebratenes Rindsfilet	Grilled fillet of beef	+20	56
 Rosmarinkartoffeln, Wildbroccoli, Jus	Rosemary potatoes, wild broccoll, jus		
 Geschmorte Lammkeule	Braised haunch of lamb	+20	56
Kartoffelpüree, Gemüsebouquet	Mashed potatoes, vegetable bouquet		
 Rehpfeffer	Jugged venison	+20	56
Polenta, Rotkohl	Polenta, red cabbage		
 Gefüllte Wachtel	Stuffed quail	+20	56
Schwarzer Trüffel, Kräuterrisotto	Black truffle, herb risotto		
 Pochiertes Steinbutt Filet	Poached turbot fillet	+20	56
Kartoffelpüree, Wildbroccoli Weissweinsauce	Mashed potatoes, wild broccoli white wine sauce		
 Tagliolini	Tagliolini	+15	35
Schwarzer Trüffel	Black truffle		
 Wirzpäckli	Savoy cabbage roll	+7	33
 Geräuchertes Tomaten Coulis Crap da Füm	Smoked tomato coulis crap da füm		

## TAGESMENÜ

## Herzlich willkommen

Regionale und saisonale Küche von Giuseppe Marrancone und seiner Küchenbrigade. Im Service verwöhnen Sie Elda Aires und Vincenzo Princiotto mit ihrem Team.

Wählen Sie aus den täglich wechselnden Gerichten oder den Saratz Klassikern aus und stellen Sie Ihr Abendessen nach ihrem Geschmack zusammen.

## Welcome

Regional and seasonal cuisine by Giuseppe Marrancone and his kitchen crew. In service Elda Aires, Vincenzo Princiotto and their team will spoil you.

Choose from the daily changing dishes or the Saratz classics and compose your dinner according to your personal taste.

## Deklaration

Laktosefrei  
Lactose freeGlutenfrei  
GlutenfreeVegetarisch  
VegetarianVegan  
VeganRegionale Produkte  
Regional meal

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.  
All prices are in Swiss francs (CHF), including 8.1% VAT.

## TAGESCOCKTAIL

Ein Apéro Tipp von unserem Chef de Bar Patrick Falk	A tip from our Chef de Bar Patrick Falk	CHF
Old Cuban	Old Cuban	18
Prosecco, brauner Rum, Limette, Angostura, Minze	Prosecco, dark rum, lime, angostura, mint	


## WEIN EMPFEHLUNGEN

				10CL	75CL
Italien Südtirol, Kaltern	Pinot Grigio 2023	Erste & Neue	Pinot Grigio Pfersich, Williamsbirne, fruchtig, mundfüllender Körper	8.1	53
Libanon Beirut, Batroun	Altitudes Ixsir 2019	Ixsir Winery	Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc, Tempranillo Blüten, Cassis, feine Fruchtsüsse, orientalisches Bouquet	9.4	61



## VORSPEISEN- &amp; SALATBUFFET

Bedienen Sie sich nach Ihrem Gusto! Es erwarten Sie abwechslungsreiche, saisonale Salate und Antipasti. Spezialitäten aus der Region und Exoten aus der Ferne.	Help yourself from our salad buffet. Varied, seasonal delights await you! Specialities from the region and exotics from a far.	20
--	--	----

## SUPPE

 Pilzsuppe	Mushroom soup	CHF
Sauerrahm Panna Cotta	Sour cream panna cotta	10

## ZWISCHENGERICHTE

 Ricotta-Auberginen Cannelloni	Ricotta-eggplant cannelloni	16
Tomaten Concassée	Tomato concassée	
 Kürbis Ravioli	Pumpkin ravioli	16
Amaretti, Parmesan	Amaretti, parmesan	

## HAUPTGÄNGE

 Rinds Tagliata	Beef tagliata	36
Rosmarin-Bratkartoffeln, Mischgemüse	Rosemary potatoes, mixed vegetables	
 St. Peterfisch Filet	St. Peter's fish	36
Rosmarin-Bratkartoffeln Mischgemüse, Dillsauce	Rosemary potatoes mixed vegetables, dill sauce	
 Risotto	Risotto	26
Randen, Ziegenkäse Crème	Beetroot, goat cheese cream	

## DESSERT

Café Profiteroles Baileys Sauce	Coffee profiteroles Baileys sauce	12
Käseteller	Cheese platter	14