

SARATZ

ZU UNSEREN GERICHTEN

Wählen Sie eine Köstlichkeit aus unserer Karte aus. In enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzentinnen und Produzenten setzen wir auf frische, saisonale Zutaten und kochen ausschliesslich mit hochwertigem Schweizer Fleisch. Begleiten Sie uns auf einer genussvollen Reise durch unsere Küche. Wir kochen mit Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind deklariert.

Choose a delicacy from our menu. In close collaboration with local producers, we focus on fresh, seasonal ingredients and cook exclusively with high-quality Swiss meat. Join us on a delightful journey through our kitchen. We use meat of Swiss origin. Exceptions are declared.

Live Musik

Jeden Donnerstag bis Ende März spielen ab 20.30 Uhr verschiedene Singer&Songwriter. Geniessen Sie die Musik während dem Essen oder bei einem Drink an der Bar.

Live music

Every Thursday until the end of March, various singer-songwriters play from 20.30. Enjoy the music during your meal or with a drink at the bar.

Öffnungszeiten bis 21. April 2025

Restaurant 12.00-14.30 & 17.30-23.00 Uhr
Küche 12.00-14.00 & 18.00-21.30 Uhr

Opening hours until 21st April 2025

Restaurant 12.00-14.30 & 17.30-23.00
Kitchen 12.00-14.00 & 18.00-21.30




Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

All prices are in Swiss francs (CHF), including 8.1% VAT.

PONTRESINA

ZUM STARTEN UND TEILEN TO START AND SHARE

CHF







 Tagliere del Cacciatore	The huntsman choice	28
 Fleischspezialitäten von Zanetti, Roggenbrot, süss-saures Gemüse, marinierte Pilze	Meat specialities from Zanetti, Rye bread, sweet & sour vegetables, marinated mushrooms	
<hr/>		
 Stuzzichino vom Küchenchef	Appetiser from the head chef	18
Spinat-Safran Arancini frittiertes Gemüse	spinach-saffron arancini deep fried vegetables	

VORSPEISEN

STARTER

			CHF
	Rindstatar	Beef tartar	
	Eierschwämmli, Himbeeren, geröstete Haselnüsse, Bernaise Espuma, Minibaguette	Chanterelles, raspberries, roasted hazelnuts, Bernaise espuma, mini baguette	80g 22 120g 32
	Kalbescarpaccio	Veal carpaccio	30
	Cotschen Crème marinierte Spargeln	Cotschen cream cheese marinated asparagus	
	Dreierlei der Saibling	Threeway of char	28
	Zucchetti, Zitronen-Mayonnaise	Courgette, lemon-mayonnaise	
	Spinat Salat	Spinach salad	25
	Tschliner Ziegenkäse, Trüffel-Miso Vinaigrette	Goat cheese from Tschlin, truffle-miso vinaigrette	
	Kürbis & Randen	Pumpkin & beetrot	22
	Meerrettichmousse	Horseradish mousse	

VEGETARISCH VEGETARIAN

				CHF
	Pilzsuppe	Mushroom soup		20
	Thymian, Baumnüsse, Kräuteröl	Thyme, walnuts, herb oil		
	Capuns	Capuns	Klein	24
	Rahmsauce, Röstzwiebeln	Cream sauce, roasted onions	Gross	30
	Kürbis Tortelli	Pumpkin tortelli	Klein	21
	Amaretti, Balsamico Reduktion	Amaretti, balsamic reduction	Gross	28
	Frittiertes Zuozer Bio Ei	Deep fried organic egg from Zuoz		25
	Weisse Spargel Velouté, grüner Spargel, schwarzer Trüffel	White asparagus velouté, green asparagus, black truffle		

FLEISCH UND FISCH

MEAT AND FISH

		CHF
 Wiener Schnitzel Kartoffelsalat, Preiselbeeren	Viennese Schnitzel Potato salad, cranberries	48
 Rosa Lamm Karree (NZ) Kartoffel Gratin, Gemüsebouquet	Pink roasted lamb loin (NZ) Potato gratin, vegetable bouquet,	44
 Geschmorte Rinderbacken Puschlaver Polenta, Romanesco	Braised beef cheeks Poschiavo polenta, romanesco	40
 Pochiertes Swiss Alpine Lachsfilet aus Lostallo  Thymian Kartoffel, Spargelragout, Weisswein Sauce	Poached Swiss alpine salmon filet from Lostallo Thym potatoes, asparagus ragout, white wine sauce	38
Maccheroni Hasenragout, Steinpilze	Maccheroni Hare ragout, porcini	32
 Veltliner Pizzoccheri Reh Ragout, Bergkäse Fondue	Valtellina pizzoccheri Venison ragout, mountain cheese fondue	28
 Carnaroli Risotto  Malanser Pinot Noir, Puschlaver Schweinswurst	Carnaroli risotto Malans Pinot Noir, pork sausage from Poschiavo	28
Viollete Kartoffel Gnocchi Spargel, Lachsforelle	Purple potato gnocchi Asparagus, salmon trout	28





DESSERTS

SWEETS

		CHF
 Hausgemachter Saratz Schokoladenkuchen Nach dem Geheimrezept von der Nona Nora Saratz	Homemade Saratz chocolate cake According to the secret recipe of Nona Nora Saratz	10
 Crème brûlée Parfümierte Vanille, Pistazien Glace	Crème brûlée Perfumed vanilla, pistachio ice cream	14
 Tiramisu Mocca Glace	Tiramisu Mocca ice cream	14
Dunkles Schokoladen Espuma Birnsorbet	Dark chocolate espuma Pear sorbet	14
 Käsevariation von der Sennerei Pontresina Süsser Senf, Früchtebrot	Cheese variation from the dairy in Pontresina Sweet mustard, fruit bread	18
Glace & Sorbet Vanille, Schoggi, Stracciatella, Mocca, Erdbeer, Baumnuss, Pistazien Zitronensorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Birnsorbet	Ice cream & Sorbet Vanilla, chocolate, stracciatella, Mocca, strawberry, walnut, pistachio lemon sorbet, raspberry sorbet, mango sorbet, pear sorbet	4.5
Portion Schlagrahm	Whipped cream	1.5

KINDER MENÜ

KIDS MENU

			CHF
	Maccheroni	Maccheroni	10
	Tomatensauce	Tomato sauce	
	Maccheroni	Maccheroni	10
	Bolognaise Sauce	Bolognaise sauce	
	Chicken Nuggets	Chicken Nuggets	14
	Pommes Frites, Gemüse	French fries, vegetables	
	Schweins Paillard	Pork paillard nature	16
	Pommes Frites, Gemüse, Rahmsauce	French fries, vegetables, cream sauce	

DEKLARATION



Laktosefrei
Lactose free



Glutenfrei
Glutenfree



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
Vegan



Regionale Produkte
Regional meal

HAUSKREATIONEN SIGNATURE DRINKS

		CL	CHF
Chico Spritz alkoholfrei	Chico spritz, alcohol free		9
Chico, Sanbitter, Tonic	Chico, sanbitter, tonic		
Amicero Spritz	Amicero spritz		14
Ingwer-Orangen Aperero, Prosecco	Ginger-orange aperitif, prosecco		
Amicero Spritz, alkoholfrei	Amicero spritz, alcoholic free		9
Tonic Water	Tonic water		
Hausgemachter Eistee	Homemade ice tea		7
Staibock Gazosa	Staibock Gazosa	33	7
Heidelbeere	Blueberry		
Zitrone	Lemon		

OFFENWEINE

WINES BY THE GLASS

				CHF	10CL
Italien, Veneto	Prosecco Treviso Brut doc			9.5	
Frankreich, Champagne	Delamotte Blanc de Blancs			17	
Schweiz, Graubünden, Fläsch	Saratz Chardonnay	Jann Marugg	2023	11	
Schweiz, Graubünden, Jennis	Riesling Sylvaner Bio	Luzi Jenny	2023	9.4	
Schweiz, Tessin, Mendrisio	Merlot Bianco	Guido Brivio	2023	11.5	
Italien, Piemont	Roero Arneis Cecu D'la Biunda	Monchiero Carbone	2023	9.5	
Schweiz, Graubünden, Fläsch	Saratz Pinot Noir	Jann Marugg	2023	9.9	
Frankreich, Bordeaux, Haut-Médoc	Château Charmail	Château Charmail	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	2020	9.5
Italien, Toscana	Bolgheri Rosso	Le Macchiole	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon, Syrah	2022	10.5
Spanien, Ribera del Duero	Hito	Cepa 21	Tempranillo	2022	8.9

SARATZ

SOFTGETRÄNKE

SOFTDRINKS

		CL	CHF
Pontresiner Wasser prickelnd	Pontresina water sparkling	75	7
Pontresiner Wasser still	Pontresina water still	75	6
<hr/>			
Valser	Valser	50	7.5
Prickelnd	Sparkling	75	9.5
still	silence		
<hr/>			
Coca Cola		33	5.5
Classic			
zero			
<hr/>			
Rivella	Rivella	33	5.5
rot	red		
blau	blue		
<hr/>			
Fever Tree		20	5.5
Bitter Lemon			
Indian Tonic			
Ginger Ale			
Ginger Beer			
<hr/>			
Apfelsaft	Apple Juice	33	5.5
Möhl	Möhl		
<hr/>			
Shorley	Apple spritzer	33	5.5
Möhl	Möhl		
<hr/>			
Sinalco		33	5.5
<hr/>			
Nycha	Nycha	33	8.5
Bio Kombucha	Organic kombucha		
Quitte	Quince		
Alpenkräuter	Alpine herbs		
<hr/>			
Sanbitter		10	5.5
San Pellegrino			
<hr/>			
Saft	Juice	33	5.5
Orangensaft	Orange juice		
Tomatensaft	Tomato juice		

BIERE BEER

		CL	CHF
Calanda Glatsch	Calanda Glatsch	30	5.5
Bier vom Fass	Draft beer	50	8.5
Palü Amber	Palü Amber	33	8.8
Engadiner Bier	Engadin beer		
Bernina naturtrüb	Palü unfiltered	33	8.3
Engadiner Bier	Engadin beer		
Birra da Ris	Birra da Ris	33	7.8
Glutenfreies Reissbier	Gluten free rice beer		
IPA Trais Fluors	IPA Trais Fluors	33	8.8
Engadiner Bier	Engadin beer		
Erdinger Urweisse	Erdinger Urweisse	50	8.5
Alkoholfrei	Alcohol free		
Leermond	Leermond	33	7.5
Alkoholfrei	Alcohol free		
Swizly	Swizly	33	7.5
Apfelwein mit Holunderblütenaroma	Swiss Cider with elder flower flavour		
Easy Cider	Easy Cider	33	8
Alkoholfrei	Alcohol free		

PORTWEIN | SHERRY

	%	CHF 5CL
Quinta de la Rosa, Tawny 10 Years	19.5	16
Tio Pepe Fino Muy Seco, Gonzalez Byass	15	9

APERITIFS

	%	CHF 4CL
Aperol	11	9
Campari	23	9
Martini Bianco Rosso Extra Dry	15	8
Pernod	40	9
Cynar	16.5	9
Pastis	45	9

LIKÖRE LIQUORS

		%	CHF 4CL
Amaretto di Saronno		28	5
Bailey's Irish Cream		17	8.8
Sambuca Molinari		40	8.3
Röteli	Röteli	22	7.8
Bündner Kirschen Likör	Grisons cherries liqueur		
			2CL
Iva da Tschlin	Iva da Tschlin	27	7.8
Schafgarben Likör	Yarrow liqueur		

DESTILLERIE LIPP MAIENFELD DISTILLERY LIPP MAIENFELD

		%	CHF 2CL
Bündner Kirsch, Zwetschge Brand		41	12
Williams Brand		41	13
Bianco Grand Marc		41	14
Riesling Sylvaner			
Chardonnay			
Pinot Gris			
Grandioso Grand Marc		41	14
Pinot Noir			
Riesling & Sylvaner Marc		41	13

VODKA | RUM | WHISKEYS

	%	CHF 4CL
Absolut Vodka	40	12
Xellent Swiss Vodka	40	12
Havana Club 3 años	40	10
Zacapa 23 years	40	18
The Glenlivet Founder's Reserve	40	15
James Irish Whiskey	40	10

DIGESTIFS

	%	CHF 4CL
Averna	29	9
Appenzeller Alpenbitter	29	9
Braulio	21	9
Ramazotti	30	9

MARC GRAPPA

				%	CHF 2CL
Schweiz, Tessin, Losone	Veccio Rovere	Angelo Delea	Merlot	43	13
Italien, Piemont, Asti	Grappa Berta Monprà	Distillerie Berta	Barbera Barrique	40	10
Italien, Veneto, Schiavon	Grappa Amaro di Dicembre	Jacopo Poli	Torcolato	40	16
Italien, San Pietro in Cariano	Grappa Harlequin Le Zymé	Zymé di Celestino Caspari	Corvina, Molinara, Osoleta	48	13
Italien, Friaul-Julisch, Peroot	Grappa Il Moscato Nonino	Nonino Distillatori	Moscato	41	11
Italien, Toscana, Bolgheri	Grappa Ca' Marcanda Magari	Angelo Gaja	Cabernet Franc, Cabernet Sauvign- non, Petit Verdot	45	13

WARME GETRÄNKE

HOT DRINKS

	CHF
Café Crème	5
Espresso	5
Doppelter Espresso	8
Double espresso	8
Cappuccino	6
Milchkaffee	6
Milk coffee	6
Latte Macchiato	6
Schokolade	5.5
Chocolate	5.5
Ovomaltine	5.5
Kännchen Al Canton	6
Pot of Al Canton	6
Menta	Mint
Verveine	Verbena
Bernina	Bernina
Albula	Albula
La Belle Inconnue	La Belle Inconnue
Frida K.	Frida K.