

# HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME

## Hotelbar mit Ambiente

Ein Bar-Erlebnis vom Feinsten – zwischen Engadiner Sonne und süffiger Romantik. Ob Kaffee & Kuchen oder Gin-Tasting – hier sind Sie am richtigen Ort für ein Get-together und fast fühlt es sich schon wie im heimischen Wohnzimmer an. Unsere hübsche Bar mit dem neuen Gin-Regal macht definitiv Lust auf mehr. Aber es muss ja nicht alles auf einmal sein. Einen Kaffee und etwas Gebäck am Nachmittag oder ein feines Glas Weisswein vor dem Abendessen. Und während vor dem Panoramafenster der Mond die Engadiner Gipfel zum Leuchten bringt, bereitet Chef de Bar Patrick Falk das Gin-Tasting vor. Und wer lieber etwas anderes möchte, no problem: Die Auswahl an Cocktails und Getränken ist gross, so dass für jeden Nachtschwärmer in Pontresina etwas dabei ist. Sehr zum Wohle!

## Öffnungszeiten

Die Saratz Bar ist täglich von 11:00 bis 01:00 Uhr geöffnet, Speisen ab 12:00 bis 21:30 Uhr.

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

## Hotelbar with atmosphere

Whether it's for coffee and cake in the afternoon, a leisurely fireside chat in the evening or a nightcap: come and sink into the comfy and inviting armchairs and sofas in the hotel bar. Watch Chef de Bar Patrick Falk prepare your gin tasting session as the moon bathes the Engadine peaks in light through expansive picture windows. And if gin isn't your tippable of choice, our range of cocktails and beverages is wide enough to satisfy even the most dedicated of night owls. Wrapped up toasty warm in a wool blanket, you will find our outdoor terrace is the perfect place to unwind in winter too.

## Opening hours

The Saratz Bar is daily open from 11.00am until 1.00am. Snacks from 12.00pm until 09.30pm.

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

# INHALT

Getränke		Essen	
Biere	3	Vorspeisen	20
Cider	4	Suppen, Pasta & Risotto	21
Barkeeper Favorites	4	Hauptgerichte, Pinsa	22
Aperitif Cocktails	5	Desserts, Coupes	23
Klassische Cocktails	6	Frappé, Kugel Glace	24
After Dinner Cocktails	7		
Mocktails	8		
Aperitiv, Portweine, Sherrys	9		
Liköre, Vodka, Tequila	10		
Rum	11		
Cognac, Armagnac & Brandy	11		
Bitters, Eau de Vie	12		
Destillerie Lipp Maienfeld	13		
Marc & Grappa	13		
Whisk(e)ys	14		
Blended Scotchs	15		
Sofdrinks, Säfte	16		
Warme Getränke, Ronnefeldt Tee	17		
Mit Schuss	18		

SARATZ

BIERE

CIDER

	CL	CHF
Bernina	30	6.2
Bier vom Fass	50	9.8
draft beer		
<hr/>		
Palü Amber	30	6.6
Engadiner Bier	50	10.8
Engadine beer		
<hr/>		
Trais Fluors IPA	33	8.8
Engadiner Bier		
Engadine beer		
<hr/>		
Zupo	33	8.3
Alkoholfreies Engadiner Bier		
Alcohol-free Engadine beer		
<hr/>		
Erdinger	50	
Urweisse		8.5
Alkoholfrei		8.5
Alcohol-free		
<hr/>		
Leermond	33	7.5
Alkoholfrei		
Alcohol-free		

	CL	CHF
Swizly	33	7.5
Apfelwein mit Holunderblütenaroma		
Cider with elderflower aroma		
<hr/>		
Easy Cider	33	8
Möhl, Alkoholfrei		
Möhl, Alcohol-free		

# BARKEEPER FAVORITES

	CHF		CHF
Saratz Special	15	Breezer	19
Campari, Apérol, Angostura, Prosecco		Gin, Galliano, Pfirsichpüree, Zitronensaft, Maracujasaft, Basilikum	
Campari, Aperol, Angostura, Prosecco		Gin, Galliano, peach purée, lemon juice, passion fruit juice, basil	
Barrel Aged Negroni	17	Pickled Cucumber	20
Im Holzfass gereift, Gin, Campari, roter Wermut		Gin, Limettensaft, Gewürzgurkensaft, Ginger Beer	
Aged in wooden barrels, gin, Campari, red vermouth		Gin, lime juice, pickled cucumber juice, ginger beer	
Golden Moment	20	Soho Sling	19
Champagner, Hendricks, Safran, Minze, Zitrone, Peychaud Bitter, Gurke		Gin, Calvados, Limettensaft, Ginger Beer, Thymian	
Champagne, Hendrick's gin, saffron, mint, lemon, Peychaud's bitters, cucumber		Gin, Calvados, lime juice, ginger beer, thyme	
Bündner Manhattan	18	Herbal Negrolinio – alkoholfrei (alcohol-free)	14
Canadian Club, Braulio, roter Wermut, Angostura		Gin ohne Alkohol, Martini Vibrante, Sanbitter, Orangenbitter	
Canadian Club, Braulio, red vermouth, Angostura		Alcohol-free gin, Martini Vibrante, Sanbitter, orange bitters	
1865	17	Summerdream – alkoholfrei (alcohol-free)	12
Braulio, Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer		Ananassaft, Orangensaft, Mandelsirup, Limettensaft, Grenadine	
Braulio, gin, lime juice, sugar syrup, ginger beer		Peach and Gin – alkoholfrei (alcohol-free)	14
Lynchburg Lemonade	18	Gin 0.00, Martini Floreale, Pfirsichpüree, Rimuss	
Jack Daniels, Cointreau, Zitronensaft, Citro			
Jack Daniels, Cointreau, lemon juice, Citro			
Spizy Hinz	18		
Gin, Limettensaft, Peychaud Bitter, Tabasco, Minze, Zuckersirup, Soda			
Gin, lime juice, Peychaud's bitters, Tabasco sauce, mint, simple syrup, soda water			

# APERITIF COCKTAILS

	CHF		CHF
Bella Vita	16	Bellini Royal	20
Italicus Rosolio di Bergamotto, IndianTonic, Sanbitter, Prosecco		Champagner, Pfirsichmark	
<hr/>		<hr/>	
Negroni Bianco Bergamotte	18	Old Cuban	18
Gin, Italicus, Vermouth dry		Prosecco, dunkler Rum, Limette, Minze	
<hr/>		<hr/>	
Last Word	17	Apple Martini	18
Chartreuse, Gin, Limette, Maraschino		Bols Sour Apple, Vodka, Galliano, Bols Melone, Zitronensaft	
<hr/>		<hr/>	
Limoncello Spritz	12		
Limoncello, Zitronen, Minze, Prosecco			
<hr/>		<hr/>	
Apérol Spritz	12		
Apérol, Soda, Orange, Prosecco			
<hr/>		<hr/>	
Hugo	12		
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette			
<hr/>		<hr/>	
Red Monkey	20		
Champagner, Monkey 47, Johannisbeersirup, Zitronensaft			
<hr/>		<hr/>	
Ferdinand	17		
Prosecco, Aperol, Martini Bianco, Holundersirup, Orangenbitter			

Ihren Lieblings Cocktail nicht gefunden?

Fragen Sie unser Barteam, ob sie Ihnen Ihren Lieblings Cocktail zubereiten können. Gerne spricht Ihnen unser Barkeeper auch eine Empfehlung aus.

Can't find your favourite cocktail?

Ask our bar team if they can prepare your favourite cocktail for you. Our bartenders will also be happy to make a recommendation.

# KLASSISCHE COCKTAILS

	CHF
Gin Basil Smash	18
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Cosmopolitan	17
Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	
Hemingway Spezial	18
Brauner Rum, Maraschino, Limettensaft, Grapefruitsaft	
Blueberry Vodka Smash	19
Vodka, Blaubeeren, Minze, Limette, Zucker	
Mai Tai Classic	18
Brauner Rum, Limette, Apricot Brandy, Rose's Lime Juice	
Piña Colada	17
Rum, Ananassaft, Kokossirup, Rahm	
Sex on the Beach	17
Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft, Zitronensaft	
Raspberry Thyme Smash	19
Gin, Limettensaft, Himbeeren, Thymian	

	CHF
Mojito	18
Weisser Rum, Limette, Minze, Zucker	
Jamaica Fever	18
Brauner Rum, Apricot Brandy, Amaretto, Passionsfrucht, Ananassaft	
Pimm's No. 1	17
Pimm's, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Minze	
Pyrat Heering	18
Gin, Cherry Heering, Marajuasaft, Zitronensaft, Tonic Wasser	
Sours	17
Spirituose der Wahl, Zitronensaft, Zuckersirup	
Mule	18
Spirituosen der Wahl, Minze, Limette, Gurke	
Mint Julep	19
Jim Beam, Zuckersirup, Minze, Soda	

# AFTER DINNER COCKTAILS

	CHF
Espresso Martini	18
<hr/> Vodka, Kaffeelikör, Espresso	
Vieux Carrée	21
<hr/> Rye Whisky, Remy Martin, Martini Rosso, Peychaud Bitter	
Bramble	17
<hr/> Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Crème de Cassis	
Pornstar Martini	20
<hr/> Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft, Vanillesirup, Pfirsichlikör, Champagner	
White Russian	17
<hr/> Vodka, Kaffeelikör, Rahm	
Boulevardier	19
<hr/> Bullet Rye, Campari, Martini Rosso, Orangenzeste	

Entdecken Sie die Welt des Gins im Hotel Saratz

Ob solide Klassiker, glasklare Puristen, junge Wilde oder schräge Exoten – die Vielfalt ist beeindruckend. Unser Chef de Bar und Gin-Experte Patrick Falk nimmt Sie mit auf eine genussvolle Reise durch die faszinierende Welt des Gins. Freuen Sie sich auf ein unvergleichliches Tasting-Erlebnis, bei dem Sie die Vielfalt dieses besonderen Getränks kennenlernen – ein Genuss für alle Sinne!

Jeden Freitag ab 21:00 Uhr an der Hotelbar.

Oder verlangen Sie unsere Ginkarte zum Stöbern.

Discover the World of Gin at Hotel Saratz

Whether timeless classics, crystal-clear purists, bold newcomers, or quirky exotics – the variety is truly impressive. Our Head Bartender and gin expert, Patrick Falk, invites you on a flavorful journey through the fascinating world of gin. Look forward to an unparalleled tasting experience, where you'll discover the diversity of this exceptional spirit – a delight for all the senses!

Every Friday from 9:00 PM at the hotel bar.

Or ask for our gin menu to have a look at it.

## MOCKTAILS

	CHF		CHF
Apple Mojito	12	Hello Kitty	12
Apfelsaft, Soda, Limette, Apfel, Minze		Orangensaft, Pfirsich Nektar, Rahm, Erdbeersirup	
<hr/>			
Cool Water	12	Regenbogen	12
Soda, Citro, Zitronensaft, Lime Juice, Blue Curacao Sirup		Orangensaft, Ananassaft, Monin Blue Curaçao, Erdbeersirup	
<hr/>			
Tropical Blue	12	Hugolino	11
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Monin Blue Curaçao, Kokossirup		Holdundersirup, Soda, Ginger Ale, Limettensaft, Minze	
<hr/>			
Coconut Kiss	12	Blanc Flora	13
Kokossirup, Grenadine, Rahm, Ananassaft		Martini florale, Tonic, Holundersirup, Limettensaft	
<hr/>			
Summerdream	12	Vibrante Rouge	13
Ananassaft, Orangensaft, Mandelsirup, Limettensaft, Grenadine		Martini Vibrante, Tonic	
<hr/>			
Pink Foot	12	Herbal Negrolinio	14
Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine		Gin ohne Alkohol, Martini Vibrante, Sanbitter, Orangenbitter	
<hr/>			
Cranberry Cooler	12	Passion Fever	14
Cranberrysaft, Limejuice, Maracujasirup, Ginger Ale		Martini Floreale, Passionsfruchtpüree, Maracujasaft, Tonic Water	
<hr/>			
Zero London Mule	14	Ginger Basil Fusion	14
Gin 0.00, Limetten, Gurken, Ginger Beer		Gin 0.00, Ingwersirup, Zitronensaft, Basilikum, Tonic Water	

SARATZ

# APERITIF

	%	CHF 4 CL
Aperol	11	9
Campari	23	9
Martini Bianco Rosso	15	8
Pernod	40	9
Cynar	16.5	9
Pastis	4.5	9

# PORTWEINE

	%	CHF 5 CL
Grahams Fine white Port	19	9
Grahams 10 Years	20	16
Grahams 20 years	20	21
Grahams 30 years	20	29

# SHERRYS

	%	CHF 5 CL
Sandeman Medium Dry, Amontillado	17	8
Tio Pepe Fino Muy Seco, Gonzalez Byass	15	9
Sandeman Fino	15	8

PONTRESINA

## SARATZ

# LIKÖRE

	%	CHF 4 CL
Amaretto di Saronno	28	12
Bailey's Irish Cream	17	10
Cointreau	40	10
Frangelico	20	9
Galliano	30	10
Grand Marnier	40	9
Kahlúa	20	9
Pimm's	25	10
Sambuca Molinari	40	9

# VODKA

	%	CHF 4 CL
Absolut Vodka	40	12
Belvedere Pure	40	18
Grey Goose	40	18

# TEQUILA

	%	CHF 2 CL
Tequila Patron Reposado	40	16

## RUM

	CHF %	4 CL
Aus Melasse		
El Dorado 15 years	40	17
El Dorado 21 years	40	28
Havana Club Añejo 7 años	40	14
Zacapa 23 years	40	18
Diplomatico Reserva	40	17

	CHF %	4 CL
Aus Zuckerrohrsaft		
Plantation XO 20th anniversary	40	19

COGNAC, ARMAGNAC  
& BRANDY

	CHF %	2 CL
Rémy Martin VSOP	40	12
Park Mizunara 12 years	43.5	15
Larressingle Armagnac VSOP	40	14
Carlos Brandy de Jerez	38	11

## BITTERS

	%	CHF 4 CL
Averna	29	9
Appenzeller Alpenbitter	29	9
Braulio	21	9
Fernet Branca	40	9
Ramazotti	40	9

## EAU DE VIE

	%	CHF 2 CL
Calvados Morin Père & Fils	40	9
Vieille Prune Morin Père & Fils	41	9
Calvados Selection Morin Père & Fils	40	21

SARATZ

# DESTILLERIE LIPP MAIENFELD

	%	CHF 2 CL
Bündner Kirsch Zwetschge Brand	41	12
Williams Brand	41	13
Vieille Prune Reserve Vieille Poire	38.5	15
Bianco Grand Marc	41	14
Riesling Sylvaner Chardonnay Pinot Gris		
Grandioso Grand Marc Pinot Noir	41	14
Riesling & Sylvaner Marc	41	13
		4 CL
Saratz Mountain Ash Gin	43	19
Saratz Pine Stone Gin	43	19

# MARC & GRAPPA

	%	CHF 2 CL
Schweiz, Tessin, Losone		
Veccio Rovere	43	13
Angelo Delea		
Merlot		
Italien, Piemont, Asti		
Grappa Berta Monprà	40	10
Berta		
Barbera Barrique		
Italien, Veneto San Pietro in Cariano		
Grappa Harlequin Le Zymé	48	13
Zymé di Celestino Gaspari		
Corvina, Molinara, Osoleta		
Italien, Friaul-Julisch, Venetien, Percoto		
Grappa Il Moscato Nonino	41	11
Nonino Distillatori		
Italien, Toscana, Bolgheri		
Grappa Ca'Marcanda Magari	45	13
Angelo Gaja		

## WHISKYS

	%	CL	CHF		%	CHF 4 CL
Orma	44	2	16	Dalwhinnie	43	16
Solaris Single Malt Switzerland		4	30	15 years Scotland		
Orma	46	2	16	The Glenlivet	40	15
X Edition 2010   2020 Single Malt Switzerland		4	30	Founder's Reserve		
Säntis Malt	52	4	21	Auchentoshan	43	19
Edition Switzerland				Three Wood Scotland		
			4 CL	Glenfiddich	40	15
Glenkinchie	43		14	12 years Scotland		
12 years				Lagavulin	43	23
Glenkinchie	43		25	16 years Scotland		
Distillers Edition Scotland				Talisker	45.8	16
Glenmorangie	40		14	10 years Scotland		
10 years Scotland				The Arran Malt	46	17
Oban	43		18	10 years Scotland		
14 years Scotland						

## WHISK(E)YS

	%	CHF 4 CL
Bladnoch Vinaya Single Malt Scotch	46.5	18
Bladnoch Samsara Single Malt Scotch	46.5	23
Bladnoch 14 years Single Malt Scotch	46.5	29

## BLENDED SCOTCHS

	%	CHF 4 CL
Johnnie Walker Black Label Scotland	40	12
Chivas Regal 12 years Scotland	40	11
Jameson Irish Whiskey	40	10
Jack Daniels Old No.7 America	40	12
Jim Beam Bourbon White Label	40	11
Canadian Club Canada	40	14

## SOFTDRINKS

	CL	CHF
Valsler	50	7.5
prickelnd still	75	9.5
<hr/>		
Coca Cola	33	5.5
classic zero		
<hr/>		
Hausgemachter Eistee	25	7
<hr/>		
Rivella	33	5.5
rot blau		
<hr/>		
Fever Tree	20	5.5
Bitter Lemon		
Indian Tonic		
Ginger Ale		
Ginger Beer		
<hr/>		
Stalbock Gazosa		
Citrun	33	7
Amara	33	7

## SÄFTE

	CL	CHF
Ananassaft	30	6
<hr/>		
Grapefruitsaft	30	5.5
<hr/>		
Orangensaft	30	5.5
<hr/>		
Frischgepresster Orangensaft	20	9.5
<hr/>		
Maracujasaft	30	6
<hr/>		
Mangosaft	30	6
<hr/>		
Pfirsichnektar	30	6
<hr/>		
Tomatensaft	30	6

# WARME GETRÄNKE

	CHF
Café Crème	5.8
Espresso	5.8
Doppelter Espresso	8.5
Cappuccino	6.8
Milchkaffee	6.8
Latte Macchiato	6.8
Matcha Latte bessere Qualität	9.5
Kalt oder heiss	
Milch	4.8
Hafermilch	+0.8
Sojamilch	
Mandelmilch	
Laktosefreie Milch	

# RONNEFELDT TEE

	Caddy CHF
Schwarztee	9
Darjeeling Sommer Gold	
English Breakfast	
Earl Grey	
Grüntee	
Green Dragon Lung Ching	
Jasmin Gold	
Morgentau	
Kräutertee	
Ayurveda Herbs & Ginger	
Bergkräuter	
Natural Mint	
Verveine	
Rooibos Orange	
Camomile Blossom	
Früchtetee	
Sweet Berries	

## MIT SCHUSS

	CHF
Hazelnut Cappuccino	11.5
Frangelico	
<hr/>	
Bailey's Kiss	11.5
Bailey's, Kaffee, Schlagrahm	
<hr/>	
Irish Coffee	11.5
Irish Whiskey, Zucker, Crème	
<hr/>	
Café Corretto Grappa	7.5

# UNSERE GERICHTE OUR DISHES

Wählen Sie eine Köstlichkeit aus unserer Karte aus. In enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzent: innen setzen wir auf frische, saisonale Zutaten und kochen ausschliesslich mit hochwertigem Schweizer Fleisch. Begleiten Sie uns auf einer genussvollen Reise durch unsere Küche.

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.

## Deklaration



Laktosefrei  
Lactose free



Glutenfrei  
Glutenfree



Vegetarisch  
Vegetarian



Vegan  
Vegan







Regionale 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.




# VORSPEISEN

## STARTERS








		CHF
 Vitello tonnato	Vitello tonnato	28
 Thunfisch Sauce, Kapernblüten	Tuna sauce, capers blossom	
 Saratz Apéro-Brett	Saratz aperitif plate	33
 Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Bergkäse, süss-saures Gemüse, marinierte Pilze	Salsiz, Grisons air-dried meat, air-dried ham, bacon, mountain cheese, sweet&sour vegetables, marinated mushrooms	
 Sommer Salat	Summer salad	24
 Lauwarmes Gemüse, junger Sprossensalat, schwarzer Trüffel, Trüffel Vinaigrette	Lukewarm vegetables, young sprout salad, black truffle, truffle vinaigrette	
 Caesar Salat	Caesar salad	28
Pouletbruststreifen, Speck, Croûtons, Parmesan	Chicken breast, Bacon, Croutons, Parmesan cheese	

		CHF
 Burrata	Burrata	23
 Tomatensalat, Balsamicoperlen	Tomato salad, balsamic pearls	
 Thunfisch Ceviche	Tuna ceviche	28
 Rote Zwiebeln, Ikura Kaviar, Peruvian Sauce	Red onions, ikura caviar, Peruvian sauce	

# SUPPEN SOUPS

		CHF
 Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	Home-made Grisons barley soup	18
 Gemüse Minestrone	Vegetable minestrone	18
 Kräuteröl	Herb oil	

# PASTA & RISOTTO

		CHF
 Tagliatelle oder Penne	Tagliatelle or penne	22
 Tomatensauce	Tomato sauce	
 Bolognaise	bolognaise	
	Carbonara	
  Basilikum Pesto	basil pesto	
 Pinienkern Pesto Ravioli	Pine nut persto ravioli	28
	Pachino Tomaten, Tomatensauce	Pachino tomatoes, tomato sauce
 Carnaroli Risotto	Carnaroli Risotto	28
	Eierschwämmli, Bergkäsemousse	Chanterelle mushrooms, mountain cheese mousse

# HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

		CHF
 Saratz Club Sandwich	Saratz Club Sandwich	28
Toast, Pouletbrust, Lattich, Tomaten, Ei, Speck, Rösti Frites	Toast, chicken breast, romaine lettuce, Tomato, egg, bacon, rösti fries	
 Vegi Club Sandwich	Vegetarian Club Sandwich	25
 Vollkorntoast, Ei, Avocado, Gurke, Lattich, Tomaten, Rösti Frites	Whole grain toast, egg, avocado, cucumber, Tomato, rösti fries	
Saratz Beef Burger	Saratz Beef Burger	33
Bergkäse, Speck, Tomate, Lattich, Zwiebeln, BBQ Sauce, Rösti Frites	Alpin cheese, bacon, tomato, lettuce, Onions, BBQ sauce, rösti fries	

# PINSA ROMANA

		CHF
 Pinsa Romana Vegetariana	Pinsa Romana Vegetariana	18
 Tomatensauce, Zucchetti, Auberginen, Peperoni	Tomato sauce, courgette, eggplant, peppers	
 Pinsa Romana Margerita	Pinsa Romana Margerita	17
Tomaten, Fior di Latte, Basilikum	Tomato, fior di latte, basil	
Pinsa Romana Valtellina	Pinsa Romana Valtellina	21
Fior di Latte, Bresaola, Parmesan, Rucola	Fior di latte, bresaola, parmesan, rocket	
 Pinsa Romana Poschiavo	Pinsa Romana Poschiavo	21
Fior di Latte, Steinpilze, Bündner Rohschinken	Fior di latte, porcini, Grisons air-dried ham	

## DESSERTS

		CHF
Tiramisu	Tiramisu	12
Hausgemachter Saratz Schokoladenkuchen	Saratz chocolate cake	10
Tages Kuchen	Cake of the day	9
Schlagrahm	Whipped cream	+ 1.5

COUPES  
SUNDAES

		CHF
Coupe Poschiavo	Coupe Poschiavo	14
Schokoladenglace, Vanilleglace, Amarena Kirschen, Baumnuss, Karamellsauce, Schlagrahm	Chocolate ice cream, vanilla ice cream, amarena cherries, walnuts, caramell sauce, whipped cream	
Eiskaffee Saratz	Ice coffee Saratz	14
Espresso, Vanilleglace, Espressoglace, Amarettini, Schlagrahm	Espresso, vanilla ice cream, coffee ice cream, amarettini, whipped cream	
Coupe Romanoff	Coupe Romanoff	14
Erdbeerglace, Vanilleglace, frische Erdbeeren, Schlagrahm	Stawberry ice cream, vanilla ice cream, fresh strawberries, whipped cream	
Coupe Dänemark	Coupe Denmark	14
Vanilleglace, Schokoladen- sauce, Schlagrahm	Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
 Coupe Exotica	Coupe Exotica	14
Mangosorbet, Zitronen- sorbet, frische Beeren, Kokosnuschips, Minzsauce	Mango sorbet, lemon sorbet, fresh berries, coconut chips, mint sauce	

# FRAPPES MILKSHAKES

Mit allen angebotenen  
Glacesorten möglich.


Available with all offered ice  
cream flavors.

CHF  
11

# GLACE ICE CREAM

1 Kugel Glace

Vanille  
Schoggi  
Stracciatella  
Espresso  
Erdbeer

 Zitronen Sorbet  
Himbeer Sorbet  
Mango Sorbet

1 scoop of ice cream

vanilla  
chocolate  
stracciatella  
espresso  
strawberry

lemon sorbet  
raspberry sorbet  
mango sorbet

CHF  
4.5

---

Schlagrahm

Whipped cream

+ 1.5