

PLASCHAIR Liberté Culinaire

Herzlich willkommen im Hotel Saratz,

lassen Sie sich von unserer regionalen und saisonalen Küche verwöhnen, liebevoll zubereitet von unserer engagierten Küchenbrigade.

Für Ihr Wohlbefinden im Service sorgen unsere Gastgeber **Elda Aires** und **Antonio Vendramel** gemeinsam mit ihrem aufmerksamen Team. Entdecken Sie unsere saisonalen Kreationen, die mit frischen Produkten zubereitet werden, und stellen Sie sich Ihr Abendmenü ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben zusammen. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und einen wunderbaren Abend bei uns.

**Aus unserer Speisekarte können Sie Ihr persönliches Menü frei zusammenstellen.** Wählen Sie zwischen **3, 4, 5, 6 oder 7 Gängen**.

3 Gang	fünfundsechzig Franken
4 Gang	fünfundsiebzig Franken
5 Gang	fünfundachtzig Franken
6 Gang	fünfundneunzig Franken
7 Gang	einhundertfünf Franken

Bitte beachten Sie, dass **Gerichte vom Wagen** nicht im Menüpreis inbegriffen sind und einen **Preiszuschlag** mit sich bringen.

**Elda Aires**  
Gastgeberin

**Antonio Vendramel**  
Stellvertretender Gastgeber

KALTE VORSPEISEN

**Trilogie von Schweizer Alpine Lachs**   fünfundzwanzig

*Zucchini, Meerrettich-Mayonnaise*

**Thunfisch-Tataki**  fünfundzwanzig

*Zwiebelcrème, Peperoni, kandierte rote Zwiebel*

**Kaninchen-Terrine** achtundzwanzig

*Artischocken, schwarze Oliven, Eierschwämmli, Engadiner Bergkäse- Mousse*

**Gemischter oder grüner Salat**  fünfzehn

*Salatsaucen: Französisch, Balsamico, Feigen-Senf*

# SARATZ

## WARME VORSPEISEN / SUPPEN

- Orientalisch gewürzte Gambas**   fünfundzwanzig  
*Kokos-Bohnen-Ragout, Tintenfischsauce*
- Gebratene Jakobsmuscheln**  achtundzwanzig  
*Spargel, Seeigel-Sauce*
- Frittierter Blumenkohl**   zweiundzwanzig  
*Crispy-Dill-Reis, Beurre Blanc*
- Grüne Erbsensuppe**  zweiundzwanzig  
*Ricotta-Gnocchi, gebratener Speck*

## PONTRESINA

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

# SARATZ

## ZWISCHENGERICHTE

- Büffel Ricotta-Ravioli**  dreiundzwanzig  
*Calamari, Zucchini, Tomaten-Concassé*
- Bündner Pizokel**  zweiundzwanzig  
*Bergkäse, Spinat, Morcheln*
- Aubergine «alla Pizzaiola»**   zwanzig  
*veganer Frischkäse*
- Grünes Carnaroli-Risotto**   dreiundzwanzig  
*Tomaten, Espuma von Büffelmozzarella*
- Garganelli** dreiundzwanzig  
*Ochsenschwanz-Ragout, Salbei*

## PONTRESINA

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

# SARATZ

## HAUPTGÄNGE

### Gebratenes Wolfbarschfilet

Karottenpüree, geschmorter Orangen-Fenchel

achtunddreissig

### Pochierte Steinbutt

Provenzalischer Sud, Pariser Kartoffeln und Gemüse

zweiundvierzig

### Gebratene Lamm-Entrecôte

Mini-Ratatouille, Kartoffelfondant, Morchel-Sauce

fünfundvierzig

### Gefüllte Perlhuhn-Brust

Spinat, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

vierzig

# SARATZ

## VON WAGEN (ab zwei Personen)

### Chateaubriand (200 g)

Gemüsebouquet, Bratkartoffeln, Jus und Béarnaise-Sauce

sechzig p. P.

### Seezunge al Cartoccio (800 g)

Pariser Pommes, Gemüsebouquet

fünfundvierzig p. P.

### Crêpes Suzette

Vanilleeis, frische rote Beeren

fünfzehn p. P.

Bitte beachten Sie, dass **Gerichte vom Wagen** nicht im Menüpreis inbegriffen sind und einen **Preiszuschlag** mit sich bringen.

## PONTRESINA

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

## PONTRESINA

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

## DESSERT

### Erdnuss-Bayerische Creme

*Frische Himbeeren, gesalzenes Karamell*



fünfzehn

### Sommerlicher Karottenkuchen

fünfzehn

### Valrhona-Zartbitterschokoladenmousse

*Tropische Früchte*



fünfzehn

### Variation von Ananas und Kokosnuss



fünfzehn

### Käsevariation von der Sennerei Pontresina

*Früchtesenf, Birnenbrot*

achtzehn

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service Team.



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan