SARATZ

•L•A•C•U•O•R•T•

#FIGUGEGL

‹‹Fondue isch guet und git e gueti Luune››

PONTRESINA

ZU UNSEREN GERICHTEN

Willkommen im La Cuort

Hier befinden Sie sich im ältesten Teil des Hotel Saratz. Ein Ort voller Geschichte und Charakter.

Der Name ‹‹La Cuort›› stammt aus dem Rätoromanischen und bedeutet ‹‹Keller››. Früher diente dieser Raum als Speisekammer, heute geniessen Sie hier unsere Spezialitäten in gemütlicher, authentischer Atmosphäre.

Käse mit Charakter

Unser Raclette und Fonduekäse kommen frisch von der Sennerei Pontresina. Regional, handgemacht und voller Geschmack.

Schweizer Fleischqualität

Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich aus der Schweiz, kurze Wege, hohe Qualität und genau das merken Sie bei jedem Bissen.

Tradition trifft Genuss

Ob Raclette oder Fondue: Hier erleben Sie Schweizer Kulinarik so, wie sie sein soll ehrlich, gesellig und einfach zum Genießen

Fondue Spassregel

Wenn Sie einen Brotbrocken im Fondue verlieren, spendieren Sie eine Runde Getränke, oder Sie bezahlen mit einem Kuss. Dabei steht Ihnen frei, was Sie ausgeben möchten oder wen Sie küssen wollen. ;-)

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

ABOUT OUR DISHES

Welcome to La Cuort

Here you are in the oldest part of the Hotel Saratz. A place full of history and character.

The name ‹‹La Cuort›› comes from the Romansh language and means ‹‹cellar››. This room used to serve as a pantry, but today you can enjoy our specialties here in a cosy and authentic atmosphere.

Cheese with character

Our raclette and fondue cheese comes fresh from the Pontresina dairy. Regional, handmade, and full of flavor.

Swiss meat quality

We source our meat exclusively from Switzerland, short distances, high quality, and you'll notice it in every bite.

Tradition meets enjoyment

Whether raclette or fondue: Here you'll experience Swiss cuisine as it should be honest, convivial, and simply enjoyable.

Fondue Fun rule

If you lose a chunk of bread in the fondue, you buy a round, or you pay with a kiss. You are free to decide what you want to spend or who you want to kiss ;-)

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

ZUM STARTEN

STARTERS

		CHF
Berg Salat Blattsalat, eingelegter Kürbis und Randen, Artischocken, Bergkäse	**Mountain Salad** leaf lettuce, pickled pumpkin and beetroot, artichokes, mountain cheese	15
Nüssli Salat Gekochte Eier, Speck, Croûtons	**Lamb's lettuce** boiled eggs, bacon, croûtons	15
La Cuort Salat Radicchio, Endivien, Knollensellerie, Apfel, Ziegenkäse	**La Cuort Salad** radicchio, endives, celeriac, apple, goat cheese	15
Salatsaucen: Französisch, Balsamico, Feigen-Senf	Dressings: French, balsamico, fig-mustard	
Bündnerplättli Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken, Arven Mutschli, Mixed Pickles	**Grisons aperitif plate** salsiz, air-dried beef, air-dried ham, mountain cheese, pickles	25
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	**Home-made Grisons barley soup**	20

SARATZ

FONDUESPEZIALITÄTEN DER SENNEREI PONTRESINA

FONDUE SPECIALITIES OF THE PONTRESINA DAIRY

Preis pro Person CHF

Gletscher Fondue
Hausmischung
300g p. P., Brotwürfeli

Gletscher Fondue Hausmischung
300g p. P., bread cubes
32

Trüffel-Champagner Fondue
300g p.P., Brotwürfeli

Truffle-champagne fondue
300g p.p., bread cubes
42

Bier-Käse Fondue
Hausmischung mit Engadiner Bier
300g p.P., Brotwürfeli

Beer-Cheese Fondue
house mixture with Engadiner beer
300g p.P., bread cubes
35

FONDUESPEZIALITÄTEN MIT REGIONALEM FLEISCH

FONDUE SPECIALITIES WITH REGIONAL MEAT

CHF

Fondue Chinoise
Kalb, Rind, Poulet, Schwein,
Rinder Consommé
200g p.P., Pommes frietes
Aioli, Cocktail, Curry, Dill-Joghurt

Fondue Chinoise
veal, beef, chicken, pork,
beef broth
200g p.P., French fries
aioli, cocktail, curry, yoghurt-dill
42

Fondue Bourguignonne
Kalb, Rind, Poulet, Schwein,
Öl
300g p.P., Pommes frites
Aioli, Cocktail, Curry, Dill-Joghurt

Fondue Bourguignonne
veal, beef, chicken, prok,
oil
300g p.P., fries
aioli, cocktail, curry, yoghurt-dill
45

Unsere Käse- und Felsichspezialitäten servieren wir ab 2 Personen. Die Preise sind pro Person.

We serve our cheese and meat specialties from 2 persons. The prices are per person.

PONTRESINA

SARATZ

RACLETTESPEZIALITÄN VON DER SENNEREI PONTRESINA	RACLETTE SPECIALITIES FROM THE PONTRESINA DAIRY	Preis pro Person CHF
Gletscher Raclette	Glacier Raclette	35
Pfeffer Raclette	Pepper Raclette	38
Bergheu/Heublume Raclette	Mountain Hay/Hay Flower Raclette	38
Trüffel Raclette	Truffle Raclette	40

à discrétion

Raclette-Käse - 6 Monate gereift

raclette-cheese – matured for six months

Alle Raclettes werden mit Raclette-Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen und Cherrytomaten serviert

All raclettes are served with raclette potatoes, pickeled gherkins, pearl onion, baby corn and cherry tomatoes.

PONTRESINA

SARATZ

DESSERT	DESSERT	CHF
Warmer Schoggikuchen Vanille Glace	**Warm chocolate cake** vanilla ice cream	14
Kastanien Vermicelles Cassis Gel	**Sweet chestnut vermicelles** black currant gel	14
Engadiner Nusstorte Röteli Sauce	**Engadin nut cake** Röteli sauce	14
Glace & Sorbet Vanille Schoggi Stracciatella Mocca Erdbeer Zitronensorbet Himbeersorbet Mangosorbet	**Glace & Sorbet** Vanilla Chocolate Stracciatella Mocca Strawberry Lemon sorbet Raspberry sorbet Mango sorbet	4.5
Portion Schlagrahm	**Whipped cream**	1.5

DEKLARATION

Laktosefrei | Lactose free

Glutenfrei | Gluten free

Vegetarisch | Vegetarian

Vegan | Vegan

Regional Produkte | Regional Products

PONTRESINA

SARATZ

DIGESTIF	DIGESTIF	%	CHF 2cl
Zwetschge Destillerie Lipp, Maienfeld	**Plum** Lipp Distillery, Maienfeld	41	11
Kirsch Destillerie Lipp, Maienfeld	**Cherry** Lipp Distillery, Maienfeld	41	12
Williams Destillerie Lipp, Maienfeld	**Williams** Lipp Distillery, Maienfeld	41	12
Grandioso Grand Marc Pinot Noir	**Grandioso Grand Marc** Pinot Noir	41	14

		%	CHF 4cl
Braulio	**Braulio**	21	8
Willisauer Kirsch TIP: Das Brot zuerst im Kirschwasser tunken	**Willisauer Cherry** TIP: Dip the bread in the cherry brandy first.	38	7.5

PONTRESINA

SARATZ

SIGNATURE DRINKS	SIGNATURE DRINKS	CHF
Dark & Stormy Myers's Rum | Ginger Beer | Limette	**Dark & Stormy** Myers's rum | ginger beer | lime	19
Mountain Cherry Bernina Bier | Cherry Heering	**Mountain Cherry** Bernina beer | Cherry Heering	16
Mountain Cherry Bernina beer | Cherry Heering	**Alpenfeuer** Bourbon Whisky | soda | lemon	21
Gletscherlicht Gin | Tonic | Thymian | Zitrone rosa Pfeffer	**Gletscherlicht** gin | tonic | thyme | lemon pink pepper	18
La Court Spritz Prosecco | Williams-Birnenbrand Rosmarin | Birne	**La Court Spritz** prosecco | Williams-Birnenbrand rosemary | pear	18
Bernina Mule Vodka | Ginger Beer | Apfel Ingwer | Schweizer Kräuter	**Bitteralp** Aperol | bitter lemon | orange	22
Bernina Mule vodka | ginger beer | apple ginger | swiss herbs	**Bernina Mule** vodka | ginger beer | apple ginger | swiss herbs	16
Nussgipfel Baileys | Frangelico Cream | Kakao	**Nussgipfel** Baileys | Frangelico cream | cacao	18

PONTRESINA