

SARATZ



PITSCHNA SCENA

Wählen Sie eine Köstlichkeit aus unserer Karte aus. In enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzentinnen und Produzenten setzen wir auf frische, saisonale Zutaten. 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. Join us on a delightful journey through our kitchen. We use meat of Swiss origin. Exceptions are declared.

Digestif

Ein Digestif rundet Ihr Abendessen stilvoll ab. Unsere für Sie zusammengestellte Auswahl finden Sie in der separaten Karte oder lassen Sie sich von unserem Service-Team beraten.

Digestif

A digestif is a perfect way to round off your meal. Discover our selection in the separate menu or ask our staff for recommendations.

Events

Wir haben regelmäßig unterschiedliche Events im Angebot. Schauen Sie gerne auf unserer Homepage nach oder informieren Sie sich auf unseren Social Media Kanälen.

Events

We regularly offer a variety of events. Please check out our website or our social media channels for more information.

Öffnungszeiten

Montags und Dienstag Ruhetag

Restaurant 12.00-23.00 Uhr

Küche 12.00-14.00 & 18.00-21.30 Uhr

Opening hours

Closed Monday and Tuesday

Restaurant 12.00-23.00






Kitchen 12.00-14.00 & 18.00-21.30

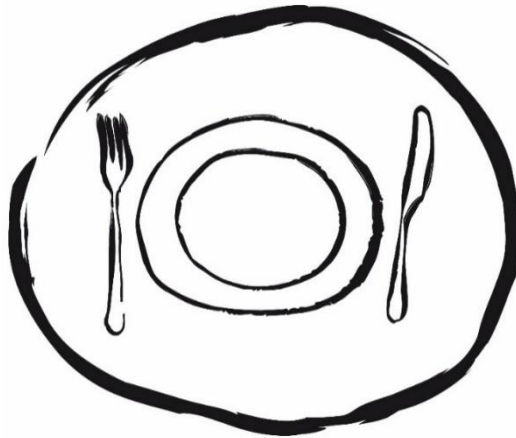
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

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

PONTRESINA

ZUM STARTEN UND TEILEN TO START AND SHARE

			CHF
	Stuzzichino vom Küchenchef Mozzarella-Spinat Arancini, frittiertes Gemüse	Appetiser from the head chef Mozzarella-spinach arancini, deep fried vegetables	18
 	Pitschna Plättli Fleischspezialitäten, Bergkäse, süss- saures Gemüse, marinierte Pilze	Pitschna aperitif plate Meat specialities, mountain cheese, sweet & sour vegetables, marinated mushrooms	32
 	Vegane Frühlingsrollen Hausgemachte Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	Vegan Spring Rolls Homemade spring rolls with sweet & sour sauce	15



VORSPEISEN

STARTERS

				CHF
	Rindstatar Aioli-Senf-Sauce, Minibaguette	Beef tartar Aioli-mustard-sauce, mini baguette	80g 120g	22 32
	Nüsslisalat Ei, Speck, Croûtons, Pinienkerne Salatsaucen: Französisch, Balsamico, Feigen-Senf	Lamb's lettuce Egg, bacon, croutons, pine nuts Dressings: French, balsamico, fig-mustard		22
	Salade Niçoise  Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven, Sardellen, Grüne Bohnen Salatsaucen: Französisch, Balsamico, Feigen-Senf	Salade Niçoise Tuna, onions, egg, olives, anchovies, green beans Dressings: French, balsamico, fig-mustard		25
	Marinierter Saibling  Dill, Zitronen-Mayonnaise, Rote Bete	Marinated char Dill, lemon myonnaise, beetroot		25
	Vitello tonnato  Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern	Vitello tonnato Pink roasted veal, tuna sauce, capers		28

VEGETARISCH VEGETARIAN

			CHF
	Gratinierte Zwiebelsuppe	Gratinated onion soup	20
	Sesam-Spinat Salat	Sesame-spinach salad	25
	Ziegenkäse, Trüffel-Vinaigrette	Goat cheese, truffle-vinaigrette	
	Capuns	Capuns	Klein/small 22
	Rahmsauce, Röstzwiebeln	Cream sauce, roasted onions	Gross/large 28
	Äplermagronen	Äpler magronen	26
	Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln, Apfelmus	Potatoes, cream, cheese, onions, Apple puree	
	Kartoffel-Gnocchi	Potato gnocchi	27
	Spargel, Morcheln	Asparagus, Morels	




FLEISCH UND FISCH

MEAT AND FISH

		CHF
	Ochsenschwanz Ravioli Salbei-Buttersauce	30
	Oxtail ravioli Sage-butter sauce	
	Carnaroli Risotto	28
	Puschlaver Schweinswurst, Wirz-Creme	
	Carnaroli Risotto	
	Puschlaver pork sausage, savoy cabbage cream	
	Pitschna Cheese Burger Swiss Angusrind, Cheddar, Zwiebelmarmelade, Essiggurke, Speck, Lattich, Tomaten, geräucherte Sauce, Rösti Fries	33
	Pitschna cheese burger Swiss angus beef, cheddar, onion jam, pickle, bacon, lettuce, tomato, smoked sauce, rösti fries	
	Glasierte Spareribs	38
	BBQ Sauce, Süsskartoffelwedges	
	Glazed spare ribs	
	BBQ sauce, sweet potato wedges	
	Wiener Schnitzel Kartoffelsalat, Preiselbeeren Konfitüre	48
	Viennese schnitzel Potato salad, mountain cranberry jam	
	Pochiertes Swiss Alpine Lachsfilet	38
	Wildreis , Gemüsebouquet, Weissweinsauce	
	Poached Swiss alpine salmon filet	
	Wild rice, vegetable bouquet, white wine sauce	
	Rindsentrecôte Folienkartoffeln, Sauerrahm, Steinpilze, Piquante Sauce	45
	Beef entrecôte Baked potatoes, sour cream, porcini mushrooms, spicy Sauce	
	Bao Buns Pulled Pork, Carolina Gold Sauce	33
	Bao Buns Pulled Pork, Carolina gold sauce	


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	12
 Rosmarin Crème brûlée Kaffee Glace	Rosemary Crème brûlée coffee ice cream	14
Tiramisu	Tiramisu	15
 Pavlova Erdbeeren, Joghurt	Pavlova Strawberry, yogurt	14
Bignè Aprikosen, dunkle Schokolade	Bignè Apricots, dark chocolate	15
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 Zitronensorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet	Ice cream & Sorbet Vanilla, chocolate, stracciatella, mocca, strawberry, lemon sorbet, raspberry sorbet, mango sorbet	4.5
Portion Schlagrahm	Whipped cream	1.5

KINDER MENÜS

KIDS MENUS

			CHF
	Penne	Penne	10
	Tomatensauce	Tomato sauce	
	Penne	Penne	10
	Bolognaise Sauce	Bolognaise sauce	
	Chicken Nuggets	Chicken Nuggets	14
	Pommes Frites, Gemüse	French fries, vegetables	
	Schweins Piccata	Pork Piccata	16
	Pommes Frites, Gemüse, Rahmsauce	French fries, vegetables, Cream sauce	

DEKLARATIONEN



Laktosefrei
Lactose free



Glutenfrei
Glutenfree



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
Vegan



Regionale Produkte
Regional meal

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

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our service team.

HAUSKREATIONEN SIGNATURE DRINKS

		CL	CHF
Pitschna Cuja	Pitschna Cuja		14
Gin, Maracujapüree, Zitronensaft, Zucker, Soda	Gin, passion fruit puree, lemon juice, sugar, soda water		
Pitschna Cuja - alkoholfrei	Pitschna Cuja - alcohol free		9
Gin 0.00, Maracujapüree, Zitronensaft, Zucker, Soda	Gin 0.00, passion fruit puree, lemon juice, sugar, soda water		
Apfel Spritz	Apple spritz		14
Prosecco, Apfel, Zimt	Prosecco, apple, cinnamon		
Apfel Spritz alkoholfrei	Apple spritz – alcohol free		9
Apfelsaft, Zimt, Soda, Tonic Wasser	Apple juice, cinnamon, Soda, tonic water		
Limette-Minze-Limonade	Lime-mint lemonade		7
Hausgemachter Eistee	Homemade ice tea		7
Staibock Gazosa	Staibock Gazosa	33	7
Amara Zitrone	Amara Lemon		



SOFTGETRÄNKE SOFTDRINKS

		CL	CHF
Pontresiner Wasser prickelnd	Pontresina water sparkling	75	7
Pontresiner Wasser still	Pontresina water still	75	6
Valser	Valser	50	7.5
Prickelnd	Sparkling	75	9.5
still	silence		
Coca Cola		33	5.5
Classic			
zero			
Rivella	Rivella	33	5.5
rot	red		
blau	blue		
Fever Tree		20	5.5
Bitter Lemon			
Indian Tonic			
Ginger Ale			
Ginger Beer			
Apfelsaft	Apple Juice	33	5.5
Möhl	Möhl		
Shorley	Apple spritzer	33	5.5
Möhl	Möhl		
Sanbitter		10	5.5
San Pellegrino			
Saft	Juice	30	5.5
Orangensaft	Orange juice		
Tomatensaft	Tomato juice		
Maracujasaft	Maracuja juice		

BIERE

BEER

		CL	CHF
Bernina Lager naturbelassen	Bernina natural	30	6.2
Engadiner Bier vom Fass	Engadin draft beer	50	9.8
Palü Amber	Palü Amber	33	8.8
Engadiner Bier	Engadin beer		
Trais Fluors IPA	Trais Fluors IPA	33	8.8
Engadiner Bier	Engadin beer		
Zupo	Zupo	33	8.3
Alkoholfreies Engadiner Bier	Alcohol free 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
Grahams 10 Years	20	16
Grahams 20 years	20	21
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	12
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
Grey Goose	40	18
Havana Club 3 años	40	10
Havana Club 7 años	40	14
Zacapa 23 years	40	18
The Glenlivet Founder's Reserve	40	15
Oban 14 years Scotland	43	18
Lagavulin 16 years Scotland	43	23
Jim Beam Bourbon White Label	40	11
Jack Daniels Old No. 7 America	40	12
Jameson Irish Whiskey	40	10

SARATZ

GINS

	%	CHF 4CL
Saratz Mountain Ash Gin	43	19
Saratz Pine Stone Gin	43	19
Gin Mare Mediterranean Gin	42.7	14
Hendrick's Gin	41.4	13
Tanqueray London Dry Gin	43.1	13
Breil Pur London Dry Gin	45	16
Monkey 47 Schwarzwald Gin	47	16
Copperhead Gibson Edition	40	17

DIGESTIFS

	%	CHF 4CL
Averna	29	9
Appenzeller Alpenbitter	29	9
Braulio	21	9
Fernet Branca	40	9
Ramazotti	30	9

PONTRESINA

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 Amarosa 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

COGNAC

	%	CHF 2CL
Rémy Martin VSOP	40	12

WARME GETRÄNKE

HOT DRINKS

	CHF	
Café Crème	5.8	
Espresso	5.8	
Doppelter Espresso	Double espresso	8.5
Cappuccino	6.8	
Milchkaffee	Milk coffee	6.8
Latte Macchiato	6.8	
Café Corretto Gappa	7.5	
Schokolade	Chocolate	6
Ovomaltine	6	
Hafermilch	Oat milk	+0.8
Sojamilch	Soy milk	
Mandelmilch	Almond milk	
Laktosefreie Milch	Lactose-free milk	

RONNEFELDT TEE

CHF

9

Schwarztee

Darjeeling Sommer Gold
English Breakfast
Earl Grey

Black tea

Darjeeling Sommer Gold
English Breakfast
Earl Grey

Grüntee

Green Dragon Lung Ching
Jasmin Gold
Morgentau

Green tea

Green Dragon Lung Ching
Jasmin Gold
Morgentau

Kräutertee

Ayurveda Herbs & Ginger
Bergkräuter
Natural Mint
Verveine
Rooibos Orange
Camomile Blossom

Herbal tea

Ayurveda Herbs & Ginger
Bergkräuter
Natural Mint
Verveine
Rooibos Orange
Camomile Blossom

Früchtetee

Sweet Berries

Fruit tea

Sweet Berries