Dessert

Geeister Cappuccino Kirsch Rahm | Kaffee – Pekannuss Financiers

Banoffee Pie Knusperboden | Bananen | Caramel

Käseteller Arven Ceppun | Ziegen Heublumenkäse | Reblochon

Vorspeisen- & Salatbuffet 20
Suppe 10
Saft 5
Warme Vorspeisen 16
Fleisch- und Fisch Hauptgänge 36

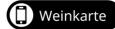
Vegetarischer Hauptgang 26

Dessert 12

Käseteller 14









Die kleine Halbpension beinhaltet 3 Gänge, davon ein Hauptgang.

PONTRESINA

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Service und 8.1% MwSt.











—SARATZ— JUGENDSTIL SAAL

TAGESMENÜ



Regionale und saisonale Gourmet-Küche von Kari Walker und ihrer Küchenbrigade. Im Service verwöhnen Sie Elda Aires und Vincenzo Princiotto mit ihrem Team.

HERZLICH WILLKOMMEN

Wählen Sie aus dem saisonalen Naturmenu, den täglich wechselnden Gerichten oder den Saratz Klassikern aus und stellen Sie ihr Abendessen nach ihrem Geschmack zusammen.

Natur Menu

Gebratene Wachtelbrust

Nüsslisalat | Kartoffeln | Speck | Croûtons | Wachtelei | Preiselbeeren



Marronisuppe

Nuss-Pilze Strudel



Kalbsschulterspitz

Kartoffel Risotto | Federkohl | Rauchkäse



Gebrannte Crème

Spekulatius | Orangen Gelée | Schlagrahm

Tagescocktail

Ein Apéro Tipp von unserem Chef de Bar Patrick Falk

Saratz Mountain Ash Gin & Tonic 24

Wein Empfehlungen

Von unserer Sommelière Daniela Räbsamen

Weisswein

Grüner Veltliner Fass 4 2022

Nektarinen | Salbei | crèmig | frisch | mineralisch-salziger Finish Weingut Bernhard Ott Feuersbrunn | Wagram | Österreich

10.5 | 10cl 66 | 75cl

Rotwein

Zweigelt 2020



Saftige Frucht | feine Säure | langer, voller Abgang Luzi Jenny Jenins | Graubünden

> 11 | 10cl 67 | 75cl

Vorspeisen- und Salatbuffet

Bedienen Sie sich nach Ihrem Gusto! Es erwarten Sie abwechslungsreiche, saisonale Salate und Antipasti. Spezialitäten aus der Region und Exoten aus der Ferne.

Suppe | Smoothie

Thai Suppe Kokos | Zitronengras



Brombeeren - Dinkel Smoothie



Zwischengerichte

Kasseler Rahm - Sauerkraut | Weintrauben



Grüne Frittata Aubergine | Granatapfel Salsa

Fisch

Gebratenes Lachsfilet Wildreis | Caponata | Prosecco Schaum





Fleisch

Original Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites | Blattsalat | Preiselbeeren

Vegetarisch

Pappardelle Kürbis – Kartoffel Ragout



Saratz Klassiker

Im Saratz Pinot Noir pochiertes Rindsfilet

Trüffel-Kartoffel Zigarre | glasiertes Gemüse + CHF 14.00

Zucchini Kichererbsen Burger im Brioche Bun



Eisbergsalat | Avocado | Tomaten-Peperoni Mayo | Pommes frites + CHF 4.00

Reh Geschnetzeltes

Hausgemachte Bandnudeln | glasierte Rüebli + CHF 5.00



