

**Wer noch nie einen Fehler
begangen hat,
hat noch nie neues probiert.**

Albert Einstein

•H•O•T•E•L• S•A•R•A•T•Z•

Via da la Staziun 2 | 7504 Pontresina

Tel. Nr. +41 81 839 40 00

info@saratz.ch | www.saratz.ch

Salat | Salad | Insalate

	Wintersalat	15.00
	Gemischter Blattsalat Birne Nüsse Randen Mixed leaf salad Pear Nuts Beetroot Insalata verde Pera Noci Barbabietola	
	Mit geräucherten Felchenfilet (60g) With smoked whitefish	+ 8.00
	Con coregone affumicato	
	Mit gebratenen Rindsstreifen (70g) With roasted beef strips	+ 10.00
	Con strisce di manzo arrostiti	
	Caesar Salat	28.00
	Mit gebratenen Pouletbruststreifen (120g) Speck Croûtons Parmesan Caesars salad with chicken stripes Bacon Croutons Parmesan cheese Insalata Caesar con petto di pollo Speck Crostini Parmigiano	
	Chef Salat Saratz	17.00
	Blattsalat Cherrytomaten Gekochter Schinken Ei Bergkäse Salad Cherry tomatoes Ham Egg Mountain cheese Insalata con pomodorini Prosciutto cotto Uovo Formaggio dell'alpe	
	Dressing	
	French Balsamico  Feigensenf French balsamic Fig mustard French balsamico Mostarda di fichi	

Whisk(e)y

Single Malt Scotch		4cl
Lowland		
Glenkinchie Distillers Edition	43%	19.00
Highland		
Glengoyne 10 years	40%	14.00
Glemorangie 10 years	40%	14.00
Oban 14 years	43%	16.00
Oban Distillers Edition	43%	19.00
Dalwhinnie 15 years	43%	14.00
Dalwhinnie Distillers Edition	43%	19.00
Macallan Amber	40%	15.00
Speyside		
The Balvenie	40%	12.00
Glenfiddich 12 years	40%	15.00
Glenlivet 12 years	40%	15.00
Glenrothes Distillers Edition	43%	21.00
Islay		
Laphroaig 10 years	40%	14.00
Lagavulin 16 years	43%	16.00
Lagavulin Distillers Edition	43%	19.00
Isle of Skye		
Talisker 10 years	45.8%	16.00
Talisker Distillers Edition	45.8%	19.00
Isle of Arran		
The Arran Malt 10 years	46%	16.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer
All prices are in Swiss Francs and include VAT at 7.7 %

Rum

4cl

...aus Melasse		
El Dorado 15 years	43%	16.00
El Dorado 21 years	43%	26.00
Havana Club Añejo 7 años	40%	12.00
Havana Club Añejo Reserva	40%	14.00
Zacapa 23 years	40%	15.00
Mathusalem	40%	17.00
Pyrat Pistol	40%	16.00
...aus Zuckerrohrsaft		
Damoiseau Rhum Vieux 8 ans	42%	22.00
Trois Rivières 1999	42%	21.00
Plantation XO 20th anniversary	40%	17.00

Tequila

2cl

Tequila Patron Reposado	40%	16.00
Tequila Padre Azul	38%	19.00
Le Tribute Mezcal Artesanal	45%	15.00

Blended Scotch

4cl

Johnnie Walker Black Label	40%	12.00
Johnnie Walker Blue Label	40%	26.00
Chivas Regal 12 years	40%	12.00
Irish Whiskey		
John Jameson	40%	10.00
American & Canadian Whisk(e)y		
Jack Daniels Old No.7	40%	12.00
Jim Beam	40%	10.00
Canadian Club	40%	14.00

Vorspeisen | Starter | Antipasti

Wasserbüffel Tatar Toast Butter	60g	21.00
Ei Zwiebel Mild oder scharf	120g	32.00
Water buffalo tartar toast butter		
Egg red onions mild or spicy		
Tartara di bufalo toast burro uovo		
Cipolla rossa medio o piccante		

Schuss Cognac Shot Cognac Shot Cognac		+ 3.00
Trüffelöl Truffle oil Olio al tartufo		+ 3.00



Saratz Apéro-Brett		25.00
Salsiz Bündnerfleisch Rohschinken Bergkäse		
Saratz aperitif plate - Salsiz Grisons cured meat		
Cured ham Mountain cheese		
Piatto di affettati - Salsiz Carne secca prosciutto crudo		
Formaggio dell'alpe		

Suppen | Soups | Zuppe



Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		12.00
Home-made Grison pearl-barley soup		
Zuppa d'orzo dei Grigioni fatta in casa		



Kürbiscrèmesuppe Kürbiskerne Kürbiskernöl		12.00
Pumpkin soup Pumpkin seeds Pumpkin seeds oil		
Zuppa di zucca Semi di zucca Olio di semi di zucca		

Pasta

Spaghetti mit Knoblauch Olivenöl Chili		16.00
Tomate Petersilie		
Spaghetti with garlic Olive oil Chili Tomato Parsley		
Spaghetti aglio olio e Peperoncino Pomodoro Prezzemolo		






Vollkorn Ravioli		25.00
Broccoli Kartoffel Mandeln		
Broccoli Potatoes Almonds		
Broccoli Patate Mandorle		

Snacks

	Croque Monsieur	6.00
	Toast Sandwich mit Schinken und Käse Toasty ham and cheese Toast caldo con prosciutto e formaggio	
	Saratz Club Sandwich	26.00
	Toast Pouletbrust Lattich Tomaten Ei Speck Cocktailsauce Pommes Frites Toast Chicken breast Romaine lettuce Tomato Egg Bacon Cocktail sauce French fries Toast Petto di pollo Insalata Pomodoro Uovo Speck Salsa cocktail Patatine fritte	
	Veganes Club Sandwich	23.00
	Leinsamen Toast Lattich Mango Tomaten Tofu Sprossen Pommes Frites Linseed toast Lettuce Mango Tomato Tofu Sprouts French fries Toast di semi di lino Tattuga Mango Pomodoro Tofu Germogli Patatine fritte	
	Focaccia Caprese	12.00
	Büffelmozzarella Tomaten Basilikum Olivenöl Buffalo mozzarella Tomatoes Basil Olive oil Mozzarella di bufalo Pomodori Basilico Olio d'oliva	
	Sesam – Laugen Bagel	14.00
	Frischkäse Graved Lachs Sesame Bagel cream cheese Graved salmon Bagel di sesamo formaggio fresco salmone marinato	
	Ein Paar Weisswürste Brezel Händlmaier Senf	13.00
	Pair of German sausages brezel Händlmaier's mustard Un paio di salsicce bianche brezel senape "Händlmaier"	

Desserts | Sweets | Dolci

	Hausgemachter Saratz Schokoladenkuchen	7.00
	Saratz chocolate cake Torta al cioccolato fatta in casa	
	Frischer Obstsalat	7.00
	Fresh fruit salad Macedonia di frutta	
	Tages Kuchen Daily cake Torta del giorno	6.00
	Schlagrahm Whipped cream Panna montata	+ 1.00

Cognac | Armagnac & Brandy

2cl

	Hennessy Fine	40%	14.00
	Hennessy XO	40%	18.00
	Rémy Martin VSOP	40%	12.00
	Rémy Martin XO	40%	18.00
	Larressingle Armagnac VSOP	40%	12.00
	Brandy Carlos I	38%	10.00

Marc & Grappa

2cl

	Marc Barrique 1846	40%	13.00
	Pinot Noir Christian Obrecht Jenins Graubünden		
	Filo di Seta Moscato	40%	13.00
	Carezza D`Autunno Uva Americana	40%	12.00
	Angelo Delea Losone Tessin		
	Gaja Ca` Marcanda Magari	45%	13.00
	Poli Grappa di Torcolato	40%	12.00
	Poli Grappa di Barrique 2000	55%	15.00
	Nonino Grappa Fragolino	45%	15.00

Eau de Vie

2cl

	Etter Framboise	41%	9.00
	Etter Kirsch	42%	9.00
	Etter Mirabelle	41%	9.00
	Etter Williams	42%	9.00
	Etter Quitte	41%	9.00
	Etter Pflümli	41%	9.00
	Humbel Lamprästler Kirsch 2007	43%	8.50
	Calvados Morin Père & Fils	40%	9.00
	Vieille Prune Morin Père & Fils	41%	9.00

Digestif

4cl

Averna	29%	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	8.00
Braulio	21%	8.00
Cynar	16.5%	8.00
Fernet Branca	39%	8.00
Ramazotti	30%	8.00

Bündner Spezialitäten aus dem Val Müstair von Luciano Beretta

Iva da Lü	2cl	30%	12.00
Schafgarben Likör			
Betschlas da Tschierv	2cl	30%	12.00
Arvenzapfen Likör			

Portwein

5cl

Taylor's Porto 10 Years	20%	10.00
Taylor's Porto 20 Years	20%	13.00
White Porto Sandeman	19.5%	10.00

Gin

4cl

Escape 7 London Dry Gin	40%	12.00
Tanqueray Gin	47.3%	12.00
Hendrick's Gin	41.4%	13.00
Breil Pur London Dry Gin	45%	16.00

! Fragen Sie nach unserer separaten Gin and Tonic Karte oder lassen Sie sich eine Spezialität von unserem Bar Team empfehlen.

Vodka

4cl

Russian Standard	40%	10.00
Absolut Vodka	40%	10.00
Xellent Swiss Vodka	40%	12.00
Belvedere Pure	40%	18.00
Grey Goose	40%	18.00

Liebe Gäste

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



Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Fisch & Fleisch.

We only use fish & meat of Swiss origin.

Serviamo unicamente pesce & carne Svizzera.



Regionale Produkte | [Regional meal](#) | [Prodotti regionali](#)



Glutenfrei | [Gluten free](#) | [Senza glutine](#)



Vegan | [Vegan](#) | [Vegano](#)



Vegetarische Gerichte | [Vegetarian plates](#)
[Piatti vegetariani](#)



Laktosefrei | [Lactose free](#) | [Senza lattosio](#)

Warme Getränke

Café Crème Espresso	4.70
Doppelter Espresso	7.50
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	5.50
Schokolade Ovomaltine	4.70
Milch	4.50
Mit Vanille- Mandel- Kokossirup	+1.00

...mit Schuss

Hazelnut Cappuccino Frangelico	9.00
Bailey's Kiss Bailey's Kaffee Schlagrahm	9.00
After Eight Café Cacaolikör Minzsirup	
Schlagrahm	9.00
Irish Coffee Irish Whiskey Zucker	
Kaffee Schlagrahm	9.00
Café Corretto Grappa	5.50

Tee von Ronnefeldt

Portion Tee serviert im Kännchen	8.00
Schwarztee	
English Breakfast	
Splendid Earl Grey	
Spring Darjeeling	
Masala Chai	
Grüntee	
Green Dragon	
Jasmine Gold	
Kräutertee	
Mint & Fresh	
Sheer Vervain	
Natural Herbs	
Ayurveda Herbs & Ginger	
Chill out with herbs	
Früchtetee	
Get the Power	

Eine detaillierte Beschreibung der einzelnen Teesorten finden Sie in unserer separaten Teekarte.

Kinder Cocktails

Hello Kitty	10.00
Orangensaft Pfirsichnektar Rahm Erdbeersirup	
Regenbogen	10.00
Orangensaft Ananassaft Monin Blue Curaçao	
Erdbeersirup	

Alkoholfreie Cocktails

Apple Mojito	10.00
Apfel Apfelsaft Minze Mineral	
Ipanema	10.00
Limette Zucker Ginger Ale	
Tropical Blue	10.00
Ananassaft Orangensaft Maracujasaft	
Zitronensaft Monin Blue Curaçao Kokossirup	
Caribbean Coconut	10.00
Ananasaft Monin Blue Curaçao Kokossirup Rahm	
Lemon Lime & Bitters	10.00
Zitronensaft Limejuice Angostura Sprite	
Pink Foot	10.00
Orangensaft Grapefruitsaft Zitronensaft Grenadine	
Cranberry Cooler	10.00
Cranberrysaft Limejuice Maracujasirup Ginger Ale	

Liköre

4cl

Amaretto di Saronno	28%	8.00
Bailey's Irish Cream	17%	8.00
Cointreau	40%	8.00
Röteli 4cl	22%	8.00
Frangelico	20%	8.00
Galliano	30%	8.00
Grand Marnier	40%	8.00
Kahlúa	20%	8.00
Batita de Coco	16%	8.00
Passoã Passionsfrucht	17%	8.00
Pimm's	25%	8.00
Sambuca Molinari	40%	8.00
Southern Comfort	35%	8.00

Exotik Cocktails

Planters Punch	15.00
Rum Orangensaft Grapefruitsaft Zitronensaft Grenadine	
Zombie	15.00
Rum Weisser Rum Apricot Brandy Ananassaft Zitronensaft Grenadine	
Paradise Island	15.00
Rum Vodka Blue Curaçao Grapefruitsaft Maracujasaft Zitrone	
Red Line	15.00
Rum Apricot Brandy Orangensaft Cranberrysaft Zitronensaft	
Long Island Iced Tea	18.00
Rum Weisser Rum Tequila Vodka Cointreau Zitrone Cola	
Sex on the Beach	15.00
Vodka Pfirsichlikör Cranberrysaft Orangensaft Zitronensaft	
Coco Loco	15.00
Tequila Rum Gin Ananassaft Zitronensaft Kokossirup	
Swimming Pool	15.00
Rum Wodka Blue Curaçao Kokossirup Ananassaft Rahm	
Piña Colada	15.00
Rum Ananassaft Kokossirup Rahm	
Flying Kangaroo	15.00
Rum Vodka Galliano Ananassaft Orangensaft Kokossirup Rahm	
Pimm's No.1	15.00
Pimm's Gurke Orange Zitrone Minze Ginger Ale	
Caipirinha	15.00
Cachaça Limette Zucker	
Mojito	15.00
Havana Club 3 Años Limette Minze Zucker Soda	
Sours	15.00
Rum	
Whisky	Zitronensaft Zuckersirup
Amaretto	
Brandy	

Softdrinks

Valser Prickelnd Valser Still	50cl	6.80
	75cl	9.00
Coca Cola	33cl	5.00
Coca Cola Zero	33cl	5.00
Elmer Citro	33cl	5.00
Hausgemachter Eistee	25cl	5.50
Rivella rot blau	33cl	5.00
Fever Tree Bitter Lemon	20cl	5.00
Fever Tree Tonic	20cl	5.00
Fever Tree Ginger Ale	20cl	5.00
Fever Tree Ginger Beer	20cl	5.00
Swapple Möhl	33cl	5.00
Shorley Möhl	33cl	5.00
Sinalco	33cl	5.00
Red Bull	25cl	6.00
Sanbitter	10cl	5.00

Säfte

Ananassaft	30cl	5.00
Grapefruitsaft	30cl	5.00
Orangensaft	30cl	5.00
frischgepresster Orangensaft	20cl	7.00
Maracujasaft	30cl	5.00
Mangosaft	30cl	5.00
Pfirsichnektar	30cl	5.00
Tomatensaft	30cl	5.00

Cider

Möhl Swizly	33cl	6.00
Möhl Cider Punch	33cl	7.00

Biere

Pontresiner Gletscher Bier vom Fass	30cl	5.50
Pontresiner Gletscher Bier vom Fass	50cl	9.00
Pontresiner Palü Bier vom Fass	30cl	5.50
Pontresiner Palü Bier vom Fass	50cl	9.00
Pontresiner Boval Bock Bügelflasche	32cl	8.00
BE Bio Edelweiss Bier aus Tschlin	33cl	7.80
Erdinger Urweisse	50cl	8.00
Erdinger alkoholfrei	50cl	8.00
Leermond alkoholfrei	33cl	6.00

Weine

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Weinspezialitäten.
Fragen Sie beim Bar Team nach einem persönlichen Tipp
oder verlangen Sie die vielseitige Weinkarte.

Prosecco & Champagner

Prosecco Treviso Brut	10cl	8.50
	75cl	58.00
Cüpli Champagne	10cl	15.00
Louis Roederer Brut Premier	75cl	97.00



Gerne überreichen wir Ihnen unsere Weinkarte bei
weiteren Wünschen.

Aperitif

4cl

Apérol	11%	8.00
Campari Bitter	23%	8.00
Martini Bianco Rosso Extra Dry	15%	8.00
Pernod	40%	8.00
Pastis	45%	8.00

Sherry

5cl

Medium Dry Amontillado Gonzalez Byass	17%	8.00
Fino Muy Seco Tio Pepe Gonzalez Byass	15%	8.00
Sandeman Fino	15%	8.00

Longdrinks

Blue Eyes	14.00
Gin Martini Bianco Blue Curaçao Ginger Ale	
Campari Orange Soda	10.00
Cynar Soda	10.00
Cuba Libre	16.00
Havanna Club 3 Años Limette Cola	
Vodka Lemon	15.00

Spritzige Cocktails

Saratz Special	15.00
Campari Apérol Angostura Prosecco	
Apérol Spritz	10.00
Apérol Soda Orange Prosecco	
Hugo	10.00
Holundersirup Minze Limette Soda Prosecco	
Hibiscus Prosecco	13.00
Hibiscusblüte & Sirup Prosecco	
Bellini Royal	17.00
Pfirsichmark Champagne	
I.B.U.	17.00
Brandy Apricot Brandy Orangensaft Champagne	
Flying	17.00
Gin Triple Sec Zitronensaft Champagne	
Red Monkey	17.00
Monkey 47 Johannisbeersirup	
Zitronensaft Champagne	

Aperitif Cocktails

Martini Cocktail	16.00
Gin Noilly Prat Olive oder Zitrone	
Gimlet	15.00
Vodka oder Gin Lime Juice Zitrone	
Margarita	15.00
Tequila Cointreau Zitronensaft	
Cosmopolitan	15.00
Vodka Cointreau Cranberrysaft Limette	