

SARATZ

JUGENDSTIL SAAL

TAGESMENÜ



Regionale und internationale Küche
von Giovanni Caruso

Dessert

Birne Gratin | Zimt

Nougat Biskuit | Rüeblì | Orange | Chip

Banane Kokos Strudel | Ananas | Piña Colada

Käseteller verschiedene Spezialitäten vom Wagen

Kalte oder warme Vorspeisen 19

Tagessalat oder Suppe 12

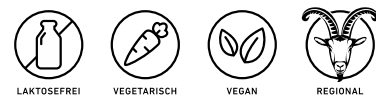
Hauptgänge 31

Dessert 11

Käse 13

· H · O · T · E · L · S · A · R · A · T · Z ·

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Service und 7.7% MwSt.



WILLKOMMEN

Unsere täglich wechselnde Speisekarte bietet Ihnen die Möglichkeit unsere Spezialitäten in vollen Zügen zu geniessen.

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

Tagescocktail

Saratz Special

13

Weisswein Empfehlung

Riesling Hermann 2017

Grapefruit | kandierte Früchte | saftig

Christian Hermann

Fläsch | Graubünden

63 | 75cl

Rotwein Empfehlung

Casaloste Chianti Classico 2015

Ausgewogen | sehr elegant | langer Nachhall

Sangiovese

Fattoria Casaloste

Toscana | Italien

79 | 75cl

Süsswein Empfehlung

Ruster Ausbruch 2017

Frisch | Aprikose | Biskuit

Welschriesling | Weissburgunder | Chardonnay | Gelber Muskateller | Furmint

Heidi Schröck

Rust | Burgenland | Österreich

12 | 5cl

Vorspeisen

Tagessalat zweierlei Aromen | Dressing nach Wahl

Ente Brust | Waldhonig | Sellerie | Baumnuss

Jakobsmuschel Avocado | Buchweizen | Mango

Dinkel Spinat | Mungbohnen | Weintrauben | Erdnuss



Suppe | Saft

Krustentier Essenz | Dill

Federkohl - Apfel Saft



Zwischengerichte

Hecht Wirsing | Rüeblì | Butter

Trofie Tomate | Pecorino | Mandeln



Fisch

Rotbarbe Filet | Zucchini | Safran | Crostino



Fleisch

Rind Tagliata | Rucola | Kartoffeln | Parmesan | Olivenöl



Vegetarisch

Randen Capuns | Velouté | Alpkäse



Saratz Klassiker

Kalb Schulterbraten | Polenta | Lauch

