

SARATZ

JUGENDSTIL SAAL

TAGESMENÜ



Regionale und internationale Küche
von Kari Walker und Bruno Miguel

Dessert

Bananensplit

Tonkabohnen Crème brûlée Kaki Parfait | Bricelet

Vermicelles Meringue | Rahm



Käseteller verschiedene Spezialitäten aus der Schweiz

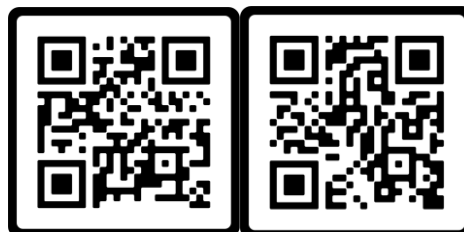
Kalte oder warme Vorspeisen 19

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.

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

Natur Menu



Nüsslisalat

Zuozer Wachtelei | Croûtons | Albula Kartoffel-Vinaigrette



Sauerkraut-Prosecco Suppe

Apfel | Speck



Ribelmais Pouletschenkel vom Alpstein

Bergeller Kastanien Tagliatelle | Cime di Rape | Balsamico Jus



Röteli Birnen

Baumnuss-Krokant Glace | Röteli-Weinschaum



Tagescocktail

Bellini Prosecco

10

Weisswein Empfehlung

Chardonnay 2017

Elegant | mineralisch | sortentypisch | Apfel

Martin Wolfer

Weinfelden | Thurgau

68 | 75cl

Rotwein Empfehlung

Bansella 2018

Kraftvoll | gut strukturiert | reife Pfaumen | Veilchen | Schokolade

Barbera

Prunotto

Alba | Piemont | Italien

58 | 75cl

Vorspeisen

Tagessalat zweierlei Aromen | Dressing nach Wahl



Rindscarpaccio Rucola | Sbrinz | Kapern Vinaigrette



Räucherfischmousse Kaviar | Salat Bouquet



Blumenkohl-Couscous Marokkanisches Gewürz | Orangen | Mandeln



Suppe | Smoothie

Brotsuppe Engadiner Rauchwurst



Zwetschgen-Zimt Smoothie



Zwischengerichte

Wachtelbrust Kartoffel-Lauch Espuma | Portwein Schalotten



Trüffel Ravioli Haselnuss-Pesto

Fisch

Lachs Blätterteig | Wildreis | Blattspinat | Proseccoschaum

Fleisch

Kalbs Saltimbocca Gersotto | Wintergemüse



Vegetarisch

Lasagne Tomatensauce | Gemüsesalat | Tomaten Vinaigrette

