

Dessert

Schokoladentöpfchen Minze | Grüntee | Mandelzigarren

Palatschinken Caramel Crème | Mandarinen Sorbet

Käseteller Saratz Arven Gin Mutschli | Jersey Blue | Füm



Salatbuffet 16

Kalte oder warme Vorspeisen 18

Suppe 12

Saft 7

Fleisch- und Fisch Hauptgänge 38

Vegetarischer Hauptgang 28

Dessert 14

Käseteller 16



Bar Getränke



Weinkarte



Herkunft Fleisch & Fisch

**SARATZ
PONTRESINA**

Die kleine Halbpension beinhaltet 3 Gänge, davon ein Hauptgang.

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 7.7% MwSt.



LAKTOSEFREI



VEGETARISCH



VEGAN



REGIONAL



GLUTENFREI

SARATZ

JUGENDSTIL SAAL

TAGESMENÜ

28. Januar 2023



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



Tatar vom Brüggli Saibling

Topinambur-Apfel Salat | Meerrettichschaum



Pilz Tee



Rinds Brasato mit Rotweinsauce

Maluns | Wurzelgemüse

Schoggimousse

Randen Glace | Sponge | Weisse Schoggi Crisp

Tagescocktail

Ein Apéro Tipp von unserem Chef de Bar Patrick Falk

Saratz Mountain Ash Gin & Tonic

23

Wein Empfehlungen

Von unserer Sommelière Daniela Räbsamen

Weisswein

Pouilly-Fumé Villa Paulus 2019

Sauvignon Blanc

Frische Säure | Stachelbeeren | Kräuter

Domaine Masson-Blondelet

Loire | Frankreich

63 | 75cl

Rotwein

Zweigelt 2020

Saftige Frucht | feine Säure | langer, voller Abgang

Luzi Jenny

Jenins | Graubünden

65 | 75cl

Salatbuffet & Vorspeisen

Buntes Salatbuffet

Bedienen Sie sich nach Ihrem Gusto an unserem Salatbuffet. Es erwarten Sie abwechslungsreiche, saisonale Köstlichkeiten mit vielen Vitaminen.



Tandoori Poulet Baby Lattich | Gurke | Joghurt | Minze | Cashew



Graved Lachs Blini | Meerrettich | Dill | Salatgarnitur

Suppe | Lassi

Sauerkrautsuppe mit Vanille Croûtons



Bananen-Kokosnuss Lassi



Zwischengerichte

Wildschwein Frikadellen Sriracha Tomatensauce | Basilikum

Onsen Ei Ziegenfrischkäse | Spinat | Randenschaum



Fisch

Heilbutt Muhammara | weisse Bohnen | Federkohl



Fleisch

Fleischvogel vom Kalb

Gänseleber | wilder Reis | Kohlrabi | Morcheln | Rahmsauce

Vegetarisch

Falscher Hase Kartoffelpüree | glasiertes Gemüse | Bratensauce



Klassiker

Rindsfilet Medaillon 150g

Olivenkruste | Gnocchi | Röstgemüse | Jus
+ CHF 14.00



Wildschwein Burger

Wildschwein Patty | Rotkabissalat | Apfel-Senf-Salsa | Kresse
+ CHF 5.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Plain in Pigna | Rüebl
+ CHF 5