

SARATZ PONTRESINA

Bun di | Guete Morge | Good Morning

Schön, dass Sie bei uns sind! Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Start in den Tag und freuen uns, Ihnen ihre Wünsche zu erfüllen.

Haben Sie Fragen oder einen Wunsch?
Bitte wenden Sie sich an Elda oder an eine:n Team Kolleg:in.

Gerne bereiten wir in der Küche frisch für Sie zu:


Eierspeisen

Omelette | Rührei | Spiegelei | pochiertes Ei

Die Eierspeisen servieren wir Ihnen mit:

Bauernschinken | Speck | Käse | Champignons | Zwiebeln | Tomatenwürfeli
Kräuter

Für viel Energie - eine Portion Porridge

Natur, ungesüßt | Zimtzucker | Bananen & Zimtzucker | Heidelbeeren & Zimtzucker
→ Alle Varianten können Sie vegan mit Mandelmilch bestellen. 

Orientalisch & vegan

Hummus | Gemüseaufstrich

Allergien und Unverträglichkeiten

Für gluten- und laktosefreie Nahrungsmittel haben wir am Buffet einen eigenen Platz eingerichtet. Glutenfreie Brötchen backen wir frisch für Sie auf. Für die laktosefreie Ernährung eignen sich zudem alle vegan gekennzeichneten Produkte.

Vegan Friendly

Gleich wie in der Abendkarte sind die veganen Speisen beim Frühstück mit dem entsprechenden Logo deklariert.

Gerne erfüllen wir Ihnen, wenn möglich auch andere Wünsche.

SARATZ PONTRESINA

Auf unseren Frühstücksbuffet finden Sie diese Spezialitäten:

- Verschiedene Brotspezialitäten von der Bäckerei Kochendörfer in Pontresina
Wurzelbrot hell & rustico | Maggiabrot | Kartoffelbrot | Puschlaver Ringbrot
Walliser Roggenbrot | Dinkelbrot | Zopf – jeden Sonntag
Dinkelbrötli | Laugenbrötli | Kartoffelbrötli | Mini Wurzelbrötli | Bütschella
- Butter- und Vollkornkipfeli
- Knäckebrot | Zwieback | Darvida
- Plundergebäck | Hausgemachte Kuchen
- Pancakes | Waffeln | Waldbeerenkompott | Glutenfreie Muffin
- Glutenfreie Brötli & Leinsamen Toast bereiten wir frisch für Sie zu
- Rührei | Speck | Cipollata | Gemüse
- Weißwürste | Händlmaier Senf | Bretzel – jeden Sonntag
- Saratz Birchermüesli | Blaues Wunder Müesli von Nadia Damaso
- Apfel-Cranberry Knuspermüesli | Kellogg`s Variety Portionen | Haferflocken
- Leinsamen | Sojaflocken | Hirseflocken | Schokoflocken | Sonnenblumenkerne
- Glutenfreies Knuspermüesli
- Walnüsse | Dörrpflaumen | Dörrfeigen | Dörraprikosen | Cranberries
- Fruchtsalat | wechselnde Tagesfrucht
- Gurken | Cherrytomaten
- Engadin Butter | Becel Pro Aktiv
- Hausgemachte Fruchtaufstriche | Honig | Nutella | Ovo Crunchy Cream
- Brie | Kräuterbrie | Gletschermutschli – mild & cremig
- Engadin Natura – mild | Engadin Forte – würzig
- Bündner Bergkäse aus Ftan im Unterengadin – mittel würzig
- Philadelphia | Baby Bell
- Quark | Petit Suisse | Hüttenkäse | Hausgemachtes Nature- und Fruchtjoghurt
- Laktosefreie Joghurt | Soya Naturejoghurt
- Kuhmilch | laktosefreie Milch | Mandel-, Soya- & Hafermilch
- Smoothie | Buttermilch Drink
- Frucht- & Gemüsesaft zum Selber machen
- Quick Milk Trinkhalme
- Bauernsalsiz | Fenchelsalsiz | Hirschsalsiz
- Gekochter Schinken | Rohschinken | Bresaola | Lyoner | Leberwurst
- Räucherlachs mit Meerrettich

SARATZ PONTRESINA

Am Frühstücksbuffet hat für uns die Regionalität und Saisonalität oberste Priorität. Gerne stellen wir Ihnen unsere lokalen Hauslieferanten vor.

Bäckerei & Konditorei Kochendörfer Pontresina

Unser Bäcker ist am oberen Ende des Dorfes zu Hause. Die Familie Kochendörfer ist stolz darauf, dass sie alle Brote auf traditionelle Weise ohne jegliche Backzusatzmittel herstellen. Sie stehen bereits ab Mitternacht in der Backstube damit Sie jeden Morgen frisches Brot genießen dürfen.

Unser Tipp für den Besuch in der Bäckerei: Probieren Sie unbedingt die „weltbekannte“ Engadiner Torte.



Sennerei Pontresina

Mit viel Liebe, Leidenschaft und Sorgfalt entwickelt die Sennerei seit über 35 Jahren die besten Rezepturen für unvergleichliche Genusslebnisse. Das mild-aromatische Gletscher-Mutschli wird jeden Sommer in der eigenen Alp-Schaukäserei Morteratsch hergestellt. Die traditionelle Herstellung auf offenem Feuer können Sie auf der idyllischen Alp täglich miterleben.

Und übrigens machen wir mit der Sennerei unser eigenes Saratz Arven Gin Gletschermutschli.



Metzgerei Heuberger St. Moritz

Bekannt ist die Metzgerei Heuberger vor allem für ihre hauseigene Trocknerei, in der mit den eigenen, geheimen Rezepten, die über Jahre verfeinert wurden, bis heute feinste Bünderspezialitäten hergestellt werden.

Das am strengsten gehüteten Geheimnis bei der Trockenfleisch Produktion ist die jeweilige Gewürzmischung.

Im Saratz Kiosk bei der Reception finden Sie den Arven- und den Bauernsalsiz der Metzgerei.

Ob als Souvenir, Geschenk oder Zwischenverpflegung für unterwegs- Sie schmecken immer!



SARATZ PONTRESINA

Bio Raselli Le Prese

Auf unserem Frühstücksbuffet und im Kiosk finden Sie die Teesorten Edelweiß und Orangenminze von der Familie Raselli aus dem Puschlav. Das milde, trockene Klima auf knapp 1000 Metern über Meer nahe des Lago di Poschiavo lässt fast alles gedeihen. Der „Kräuterkönig“ baut über 30 verschiedene Arten von Aroma- und Medizinal Kräutern an und hat sich zum bedeutendsten Bio-Kräuterunternehmen der Schweiz gemauert. Die Bio-Kräuter von Raselli sind auch in den Ricola Bonbons auf dem Zimmer enthalten.



Stalla Pundschermaun | Familie Casty Zuoz

Mit wenigen Schafen und einem kleinen Stall begann der legendäre Skijöring Fahrer Duri Casty in Zuoz an, Landwirtschaft zu betreiben. Mittlerweile hilft auch schon die nächste und übernächste Generation tatkräftig auf dem Hof mit. Ihre Frühstückseier werden nach strengen Bio Suisse Vorschriften produziert und vom Bauer persönlich geliefert. Neben der Fleisch und Eier Herstellung besitzt Familie Casty eine Biogas Anlage und erzeugt aus Gastroabfällen erneuerbare Energien. Wir haben regelmässig Engadiner Bio Lamm auf dem Menu, welches wir auch von der Stalla Pundschermaun beziehen.



Sala Cereali - Il Saraceno Sondrio

Das Traditionsunternehmen im Veltlin ist vor allem für die Herstellung von Pizzoccheri –rustikale Nudeln aus Buchweizenmehl- bekannt. Daher auch der Name Il Saraceno. Getreide gehört seit jeher zu den wichtigsten Nahrungsmitteln des benachbarten Tals und der Buchweizen sogar zum kulinarischen Erbe. Wir mögen nicht nur die Pizzoccheri sondern auch die Frühstücksflocken. Unser Lieblingsmüesli von Sala Cereali sind die Knusperflocken mit Apfel und Cranberry, die Sie am besten mit Milch oder Joghurt genießen.

Der Akazienhonig -im Kiosk- von Sala Cereali ist nicht nur der Favorit vieler Kinder sondern eignet sich auch perfekt zum süßen von Tee oder als Begleitung zu starkem, würzigen Käse.

