



[www.pitschna-scena.ch](http://www.pitschna-scena.ch)

Join us @



Unsere  
Speisekarte  
mit Klassikern

&

saisonalen  
Spezialitäten

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

Via da la Staziun 2 | 7504 Pontresina | T +41 81 839 40 00  
[info@saratz.ch](mailto:info@saratz.ch) | [www.saratz.ch](http://www.saratz.ch)

# Salate

 **Wintersalat** 13  
Blattsalat | Fenchel | Baumnüsse | Granatapfel  
Mixed leaf salad | fennel | walnuts | pomegranate  
Insalata verde | finocchio | noci | melagrana

 **Nüsslisalat** 17  
Feigen | Speck | Croûtons  
Lamb`s lettuce | fig | Bacon | croutons  
Insalata soncino | fichi | speck | crostini


 **Dressing**  
French | Balsamico   | Feigensenf | Orangen Vinaigrette  
French | balsamic | fig mustard | orange vinaigrette  
French | balsamico | mostarda di fichi | Vinaigrette al arancio


 **Caesar's Salad** 14  
Lattich Salat | Croûtons | Parmesan  
Romaine lettuce | croûtons | Parmesan cheese  
Lattuga | crostini | Parmigiano

Speck | Pouletstreifen +7  
Bacon | stripes of chicken breast  
Pancetta | strisce di pollo

Als Hauptgang | Main course | piatto principale +7

# Suppen

 **Bündner Gerstensuppe** 13  
Rahm | Kräuter | Bündnerfleisch  
Grison barley soup | cream | herbs | Grison air dried meat  
Zuppa d'orzo grigionese | panna | erbette | carne secca

 **Alpheusuppe** 12  
Arven - Blätterteig Flûtes | Birnenbrot Crôtons  
Mountain hay soup | pine crispy | pear bread croutons  
Zuppa di fieno di montagna | croccante di pino  
crostini di pane di pera

 Regionale Produkte

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Laktosefrei

## Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

All prices are in Swiss Francs and include VAT at 7.7 %

Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri con IVA di 7.7% inclusa.

## Herkunftsbezeichnung



Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Fleisch.

We only serve meat of Swiss origin.

Utilizziamo solo carne di provenienza Svizzera

Die Egli Knusperli stammen aus Deutschland, der Gelbflossen Thunfisch ist FOS Zertifiziert und kommt aus den Philippinen. Unsere Riesenkrevetten sind aus Wildfang in Argentinien.

The perch is from Germany, king prawns from Argentina and the yellow fin tuna is FOS certified fish from the Philippines.

Il pesce persico viene dalla germania, i gamberoni provenienti dall'argentina e il tonno dalle Filippine ed e certificato FOS.

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


Dear guests, if you have any food allergies or intolerances, please contact our restaurant staff for information about the ingredients in our dishes.

Cari Ospiti, non esitate a chiedere al nostro personale maggiori informazioni su ingredienti, presenti nei nostri piatti, che potrebbero portare ad allergie.

## Desserts

 **Saratz Schokoladenkuchen** 7  
Nach Rezept von der Nonna Nora Saratz  
Chocolatecake - Grand'ma Nora Saratz's recipe  
Torta al cioccolato - la ricetta della nonna Nora Saratz

**Sticky Toffee Cake mit Joghurt Glace** 12  
Datteln | Caramel | Rum  
Date cake | toffee | yoghurt ice cream | rum  
Torta di datteri | caramel | gelato allo yogurt | rum

 **Chia - Kokos Pudding mit Feigen** 10  
Chia Samen | Kokosmilch | Feigen | Portwein  
Chia coconut cream | figs | port wine  
Crema di chia e coco | ficchi | vino porto

**Clementinen Lebkuchen Trifle** 11  
Clementinen | Crème | Crumble  
Clementines | cream | ginger bread crumble  
Clementine | crema | pan di zenzero croccante

 **Vermicelles "Bündner Style"** 11  
Röteli Glace | Meringue | Rahm  
Chestnut mash | cherry liqueur ice cream | meringue whipped cream  
Vermicelli | gelato al liquore di ciliegia | meringa panna montata

## Coupes


**Eiskaffee Saratz** 13  
Vanille | Espresso Glace & Kaffee | Rahm | Amarettini  
Vanilla | espresso | whipped cream | amarettini  
Vaniglia | café gelato & fresco | panna montata | amarettini

 **Engadin Nusstorten Becher** 13  
Vanille | Baumnuss | Engadiner Nusstorte | Rahm  
Vanilla | walnut | Engadine nut cake | cream  
Vaniglia | noci | torta engadinese | panna montata

**Coupe Dänemark** 13  
Vanille | Schokoladensauce | Rahm  
Vanilla | chocolate sauce | cream  
Vaniglia | salsa di cioccolato | panna montata

 **Pitschna Colonel** 12  
Zitronen- & Mango Sorbet | Passionsfrucht Likör  
Lemon- & mango sorbet | passionfruit liqueur  
Sorbetto al limone e mango | liquore al frutto della passione

## Vorspeisen


 **Thunfisch Ceviche** 70 g 22  
140 g 33  
Limette | rote Zwiebel | Chili  
Cashew Nüsse | Koriander | Sesam Cracker  
Tuna | lime | red onion | chili | cashew nuts  
Coriander | sesame cracker  
Tonno | lime | cipolla rossa | peperoncino  
Anacardio | coriandolo | lingue di suocera al sesamo

**Wasserbüffel Tatar** 60 g 21  
120 g 32  
Toast | Butter | Ei | Zwiebel | Kapern  
Water buffalo tartar | toast | butter | egg | onion | capers  
Tartara di bufalo | toast | burro | uovo | cipolla | capperi



Schuss Cognac | shot Cognac | shot Cognac +3  
Trüffelöl | truffle oil | olio al tartufo +3

 **Trevisano alla griglia** 17  
Radicchio | Orangen Vinaigrette | Sbrinz | Pistazien  
Radicchio | orange vinaigrette | sbrinz cheese | pistachios  
Trevigiano | vinaigrette al arancio | formaggio sbrinz  
Capperi | pistacchio

 **Wilder Apéro Stein** 27  
Hirschtrockenfleisch | Wildschwein Rohschinken  
Steinbock Salsiz | Wild Terrine | Birne | Buchweizen Grissini  
Air dried venison | wild boar cured ham | capricorn salami  
Wild terrine | buckwheat grissini  
Carne secca di cervo | prosciutto crudo di cinghiale  
Salametti di stambecco | terrina di selvaggina | pera | grissini



## Pasta

 **Äplermagronen** klein 17  
gross 24  
Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmus  
Macaroni | Cheese | potatoes | fried onions | apple purée  
Maccheroni al formaggio | patate | cipolle fritte | purè di mele


 **Bergeller Kastanien Ravioli** 26  
 Kartoffeln | Kakao | Mandeln | Orangen | Marroni  
Chestnut ravioli | potatoes | almond | cocoa | orange  
Ravioli di castagne | patate | cacao | mandorle | arancia

 **Ghackets & Hörnli mit Apfelmus** 21  
Swiss noodles | meat sauce | apple purée  
Pasta svizzera | ragou | purè di mele

## Bündner Spezialitäten

-  **Wild Capuns** 26  
Wildrohschinken | Bergkäse  
Venison Capuns | venison cured ham | mountain cheese  
Capuns grigionesi | prosciutto crudo di selvaggina | formaggio
-  **Quarkpizokel** 23  
Bergkäse | Spinat | Speck  
Quark pizokel | cheese | spinach | bacon  
Pizokel | formaggio | spinaci | pancetta

## Geschmorte Klassiker

-  **Hirschpfeffer mit Spätzli** 32  
Rotkraut | Marroni | Flower Sprouts | Speck | Croûtons  
Venison stew | spaetzle | red cabbage | chestnut  
Flower sprouts | bacon | croûtons  
Spezzatino di cervo | spaetzle | cavolo rosso | castagne  
Flower sprouts | speck | croutons

-  **Coq au vin blanc vom Alpstein Poulet** 33  
Albula Kartoffeln | Champignons | Zwiebeln | Speck  
Alpstein Chicken | Albula Potatoes | mushrooms  
Onions | bacon  
Pollo dal Alpstein | patate di Albula | Funghi  
Cipolle | speck

- Wildschwein Pulled Pork Burger** 25  
Rotkabis | Preiselbeeren | Kürbis Bun  
Wild boar | red cabbage | cranberries | pumpkin bun  
Cinghiale | cavolo rosso | mirtilli rossi | panino di zucca

## Beilagen | Sides | Contorni

- Pommes Frites | Spätzli | Hörnli Pro Portion 5  
Bratkartoffeln | Rotkraut
- Süsskartoffel Pommes frites Pro Portion 7  
Grillgemüse | Flower Sprouts
- French fries | spaetzle | swiss pasta per portion 5  
Fried potatoes | red cabbage
- Sweet potato fries per portion 7  
Grilled vegetables | Flower Sprouts
- Patatine fritte | spaetzle | pasta per porzione 5  
Patate arrostate | cavolo rosso
- Patatine dolce fritte per porzione 7  
Verdure grigliate | Fiori di cavolo

## Pitschna „Ever Greens“<sup>\*6</sup>

- Pitschna Beef Burger** 23  
**Engadiner Dry Aged Black Angus**  
Käse | Speck | Eisbergsalat | Tomate | Cole Slaw | Zwiebeln  
Alp cheese | bacon | iceberg | tomato | coleslaw | onions  
Formaggio | speck | lattuga | pomodoro | coleslaw | cipolle

- VIP Scena Burger** 27  
Rinds Entrecôte | Spinat | Eisbergsalat | Sauce Béarnaise  
Riesenkrevette | Tomate  
Beef entrecote | spinach | iceberg lettuce | sauce bearnaise  
king prawn | tomato  
Entrecote di manzo | spinaci | insalata iceberg  
salsa bearnaise | gamberoni | pomodoro

- „Wiener“** 36  
Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Zitrone  
Veal escalope | wild cranberries | lemon  
Impanata di vitello alla viennese | mirtilli rossi | limone

-  **Thai Curry**  
 Basmati Reis | Gemüse | Koriander  
Basmati rice | vegetables | coriander  
Riso basmati | verdure | coriandolo
-  Tofu | tofu | tofu 30  
Pouletstreifen | chicken stripes | strisce di pollo 35  
Riesenkrevetten (3 Stk.) | king prawns | gamberoni 37

-  **Gebratene Kalbsleberstreifen** 32  
 Rösti | Kräuter | Butter | Zwiebeln  
Panfried veal liver | roesti | herbs | butter | onions  
Fegato di vitello arrostito | rösti | erbe | burro | cipolle

-  **Rindsentrecôte mit Kräuterbutter** 180g 35  
Beef entrecôte | herb butter 250g 46  
Entrecote di manzo | burro alle erbe

- Cordon Bleu vom Kalb** 38  
Veal cordon bleu  
Cordon bleu di vitello

- Fish and Chips** 21  
Egli Knusperli | Pommes frites | Tartarsauce  
Deep - fried battered perch | french fries | tartare sauce  
Pesce persico fritto | patatine fritte | salsa tartara