

SARATZ ROOM SERVICE



LIEBE GÄSTE
DEAR GUESTS
CARI OSPITI

Die Room Service Karte gibt es von 11.30 - 22.00 Uhr.

Tel. Nr. 607

Charge CHF 5.00

The room service menu is available from 11.30 am to 10.00 pm.

Dial 607

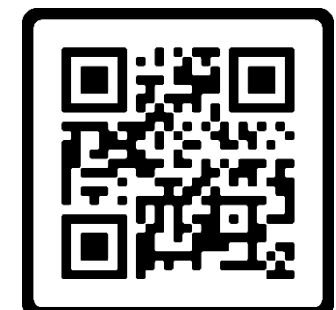
Charge CHF 5.00

La carta del Roomservice è disponibile dalle ore 11.30 - 22.00.

Chiami 607

Charge CHF 5.00

GETRÄNKE- & WEINKARTE
DRINKS & WINE LIST
CARTA BEVANDE E VINI



SOFTDRINKS

		CHF
Valser Prickelnd Valser Still	50cl	6.80
Coca Cola Sinalco Eistee Shorley Rivella	33cl	5.00
Fever Tree Ginger Ale Bitter Lemon Tonic	20cl	5.00
Diverse Fruchtsäfte -Fruit juice of your choice	30cl	5.00

BIER | BEER | BIRRE

Bernina (naturtrüb) Palü (amber) aus Pontresina	30cl	5.50
Erdinger Urweisse Erdinger alkoholfrei	50cl	8.00
Leermond alkoholfrei	33cl	6.00

CIDER | CIDER | SIDRO

Möhl Swizly	33cl	6.00
Easy Cider alkoholfrei	33cl	7.00

TEA | COFFEE

	Portion Krug	CHF
Verschiedene Schwarztee Black tea Té nero		
Pfefferminztee Peppermint tea Tè di menta		
Eisenkraut Tee Verbena tea Tè di verbena		
Kamillentee Camomile tea Tè di camomilla		
Früchtetee Fruit tea Tè di frutta		
Grüntee Green tea Tè verde		
Kaffee Crème Portion Pot of coffee with cream		8.00
Porzione di caffè con panna		
Kaffee Crème Tasse Cup of coffee with cream		4.70
Tazza di caffè con panna		
Espresso Espresso Espresso		4.70
Doppelter Espresso Double espresso Espresso doppio		7.50
Cappuccino Latte Macchiato		5.50
Milchkaffee Milk coffee Caffè-latte		5.50
Ovomaltine Schokolade Hot chocolate Cioccolata calda		4.70
Milch Milk Latte		4.00

VORSPEISEN | STARTER | ANTIPASTI

		CHF
Rinds Tatar Toast Butter	60g	21.00
Ei Zwiebel mild oder scharf	120g	32.00
Beef tartar toast butter		
Egg red onions mild or spicy		
Tartara di manzo toast burro uovo Cipolla rossa medio o piccante		

Schuss Cognac Shot Cognac Shot Cognac	+ 3.00
Trüffelöl Truffle oil Olio al tartufo	+ 3.00



Saratz Apéro-Brett 25.00



Salsiz | Bündnerfleisch | Rohschinken | Bergkäse

Saratz aperitif plate - Salsiz | Grisons cured meat

Cured ham | Mountain cheese

Piatto di affettati - Salsiz | Carne secca prosciutto crudo

Formaggio dell'alpe



Zuppa di zucca | Semi di zucca | Olio di semi di zucca

SALATE | SALAD | INSALATE

CHF

-  Wintersalat 15.00
Gemischter Blattsalat | Birne | Nüsse | Randen
 Mixed leaf salad | Pear | Nuts | Beetroot
Insalata verde | Pera | Noci | Barbabietola
- Dressing
French | Balsamico  | Feigensenf
French | Balsamic | Fig mustard
French | Balsamico | Mostarda di fichi
-  Caesar Salat 28.00
Mit gebratenen Pouletbruststreifen (120g)
Speck | Croûtons | Parmesan
Caesars salad | Chicken stripes | Bacon | Croutons | Parmesan cheese
Insalata Caesar | Petto di pollo | Speck | Crostini | Parmigiano

SUPPEN | SOUPS | ZUPPE

-  Hausgemachte Bündner Gerstensuppe 12.00
Home-made Grison pearl-barley soup
Zuppa d'orzo dei Grigioni fatta in casa
-  Kürbiscrèmesuppe 12.00
Kürbiskerne | Kürbiskernöl
 Pumpkin soup | Pumpkin seeds | Pumpkin seeds oil
Zuppa di zucca | Semi di zucca | Olio di semi di zucca

SNACKS


CHF

-  Saratz Club Sandwich 26.00
Toast | Pouletbrust | Lattich | Tomaten | Ei | Speck
Cocktailsauce | Pommes Frites
Toast | Chicken breast | Romaine lettuce | Tomato | Egg
Bacon | Cocktail sauce | French fries
Toast | Petto di pollo | Insalata | Pomodoro | Uovo | Speck
Salsa cocktail | Patatine fritte
- Pitschna Beef Burger 31.00
Bergkäse | Speck | Tomate | Cole Slaw | Zwiebeln | Pommes frites
Alp cheese | bacon | tomato | coleslaw | onions | French fries
Formaggio | speck | pomodoro | coleslaw | cipolle | patate fritte
-  Focaccia Caprese 12.00
Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Olivenöl
Buffalo mozzarella | Tomatoes | Basil | Olive oil
Mozzarella di bufalo | Pomodori | Basilico | Olio d'oliva
- Fish and Chips 21.00
Egli Knusperli | Pommes frites | Tartarsauce
Deep-fried battered perch | french fries | tartare sauce
Pesce persico fritto | patate fritte | salsa tartara
- Ein Paar Weisswürste | Brezel | Händlmaier Senf 9.50
Pair of German sausages | brezel | Händlmaier's mustard
Un paio di salsicce bianche brezel | senape "Händlmaier"

PASTA

	CHF
 Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino Knoblauch Olivenöl Chili Tomate Petersilie  Spaghetti with garlic Olive oil Chili Tomato Parsley Spaghetti aglio olio e Peperoncino Pomodoro Prezzemolo	16.00
 Bergeller Ravioli Catalogna Scamorza Zitronenthymian Catalogna scamorza cheese lemon thyme Catalogna scamorza timo al limone	25.00

DESSERTS | SWEETS | DOLCI

 Hausgemachter Saratz Schokoladenkuchen Saratz chocolate cake Torta al cioccolato fatta in casa	7.00
Tages Kuchen Daily cake Torta del giorno	6.00
Schlagrahm Whipped cream Panna montata	+ 1.00



Wir kochen ausschliesslich
mit Schweizer Fleisch.

We only use fish & meat of Swiss origin.

Serviamo unicamente pesce & carne Svizzera.



Regionale Produkte | Regional meal | Prodotti regionali



Glutenfrei | Gluten free | Senza glutine



Vegan | Vegan | Vegano



Vegetarische Gerichte | Vegetarian plates | Piatti vegetariani



Laktosefrei | Lactose free | Senza lattosio

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF)
inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Für Zahlungen in Euro gilt der jeweilige Tageskurs.

All prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT at 7.7%.

The daily exchange rate applies for payments in Euros.

Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri con IVA inclusa.

Per i pagamenti in euro ci avvaliamo del nostro cambio.

HOTEL SARATZ

Via da la Staziun 2 | 7504 Pontresina

081 839 40 00 | info@saratz.ch | saratz.ch