

SARATZ

# ROOM SERVICE

PONTRESINA

Liebe Gäste

Die Room Service Karte bieten wir Ihnen täglich von 11:30 – 22:00 Uhr an.

 607

Für den Service verrechnen wir CHF 5.00

Dear Guests

The room service menu is available from 11:30 am to 10:00 pm.

 607

We charge a service fee of CHF 5.00

## SOFTDRINKS

		CHF
Valser Prickelnd   Valser Still	50cl	7.5
Coca Cola   Sinalco   Eistee   Shorley   Rivella	33cl	5.5
Fever Tree Ginger Ale   Bitter Lemon   Tonic	20cl	5.5
Diverse Fruchtsäfte – Fruit juice of your choice	30cl	6

## BIER | BEER

Bernina Bier naturtrüb	30cl	6.2
Palü Bier amber	30cl	6.6
Erdinger Urweisse   Erdinger alkoholfrei	50cl	8.5
Leermund alkoholfrei	33cl	7.5

## CIDER | CIDER

Möhl Swizly	33cl	7
Easy Cider alkoholfrei	33cl	8

## TEA | COFFEE

	Portion   Krug	9.8
Verschiedene Schwarztee   Black tea		
Pfefferminztee   Peppermint tea		
Eisenkraut Tee   Verbena tea		
Kamillentee   Camomile tea		
Früchtetee   Fruit tea		
Grüntee   Green tea		
Kaffee Crème Tasse   Cup of coffee with cream		5
Espresso		5
Doppelter Espresso   Double espresso		8
Cappuccino   Latte Macchiato		6
Milchkaffee   Milk coffee		6
Ovomaltine   Schokolade   Hot chocolate   Ovomaltine		5.5
Milch   Milk		4.8

## GETRÄNKE- & WEINKARTE | DRINKS & WINE LIST



Bar Getränke



Weinkarte

## VORSPEISEN | STARTERS

Ein Paar Weisswürste   Brezel   Händlmaier Senf		10.5
Pair of German sausages   brezel   Händlmaier's mustard		

Rinds Tatar   Toast   Butter	70g	24
Ei   Zwiebel   Mild oder scharf	140g	36
Beef tartar   toast   butter		
Egg   red onions   mild or spicy		

Schuss Cognac Shot Cognac		+ 3
Trüffelöl Truffle oil		+ 3



Saratz Apéro-Brett		26
--------------------	--	----



Salsiz   Bündnerfleisch   Rohschinken   Saratz Ginkäse   Pickles		
Saratz aperitif plate – Salsiz   Grisons air-dried meat		
Air-dried ham   Saratz Gin cheese   Pickles		

## SALATE | SALADS



Herbstsalat		16
-------------	--	----



Gemischter Blattsalat   Birne   Baumnüsse   Radieschen   Sprossen		
Autumn salad   Mixed leaf salad   pear   walnuts   radishes   sprouts		

Dressing

French   Balsamico    Feigensenf		
French   Balsamic   Fig mustard		



Caesar Salat		28
--------------	--	----

Mit gebratenen Pouletbruststreifen (120g)		
Speck   Croûtons   Parmesan		
Caesars salad   Chicken stripes   Bacon   Croutons   Parmesan cheese		

## SUPPEN | SOUPS



Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		14
Home-made Grison pearl-barley soup		



Kürbiscrèmesuppe   Kürbiskerne   Kürbiskernöl		14
Pumpkin cream soup   pumpkin seeds   pumpkin oil		

## SNACKS

CHF



Saratz Club Sandwich

Toast | Pouletbrust | Lattich | Tomaten | Ei | Speck  
Cocktailsauce | Pommes Frites  
Toast | Chicken breast | Romaine lettuce | Tomato | Egg  
Bacon | Cocktail sauce | French fries

26



Vegi Club Sandwich

Vollkorntoast | Ei | Avocado | Gartenkresse  
Lattich | Tomaten | Limette-Joghurt Mayo mit Kerbel  
Pommes Frites  
Whole Grain Toast | Egg | Avocado | Garden cress  
Lettuce | Tomato | Lime-yoghurt mayonnaise with chervil  
French fries

25

Pitschna Beef Burger

Bergkäse | Speck | Tomate | Cole Slaw  
Zwiebeln | Eisbergsalat | Pommes frites  
Alp cheese | Bacon | Tomato | Coleslaw | Onions | Salad | French fries

34



Pinsa

Tomatensauce | Burratini | Olivenöl | gedörrte Cherrytomaten | Rucola  
+ Bündner Rohschinken  
Tomato sauce | Burratini | Olive oil | dried cherry tomatoes | Rocket  
+ Grisons air-dried ham

18

+ 3

Egli Knusperli auf buntem Sommersalat | Tartarsauce

Deep-fried battered perch | Mixed summer salad | Tartare sauce

24

## PASTA



Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino

Knoblauch | Olivenöl | Chili | Tomate | Petersilie  
Spaghetti with garlic | Olive oil | Peperoncini | Tomato | Parsley

16



Saratz Capunet | Rezept der Familie Saratz

Spinatnocken | Parmesan | Salbeibutter | Preiselbeeren

16

22



Spinach dumplings | Parmesan | Sage butter | Cranberries

## DESSERTS | SWEETS

CHF



Hausgemachter Saratz Schokoladenkuchen

Saratz chocolate cake

8

Tageskuchen Cake of the day

7

Schlagrahm Whipped cream

+ 1.5

Wir kochen ausschliesslich  
mit Schweizer Fleisch.

We only use meat of Swiss origin.



Regionale Produkte | Regional meal



Glutenfrei | Gluten free



Vegan | Vegan



Vegetarische Gerichte | Vegetarian plates



Laktosefrei | Lactose free

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.