

SARATZ



PITSCHNA SCENA

Wählen Sie eine Köstlichkeit aus unserer Karte aus. In enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzentinnen und Produzenten setzen wir auf frische, saisonale Zutaten. Begleiten Sie uns auf einer genussvollen Reise durch unsere Küche. Wir kochen mit Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind deklariert.

Choose a delicacy from our menu. In close collaboration with local producers, we focus on fresh, seasonal ingredients. Join us on a delightful journey through our kitchen. We use meat of Swiss origin. Exceptions are declared.

Digestif

Ein Digestif rundet Ihr Abendessen stilvoll ab. Unsere für Sie zusammengestellte Auswahl finden Sie in der separaten Karte oder lassen Sie sich von unserem Service-Team beraten.

Digestif

A digestif is a perfect way to round off your meal. Discover our selection in the separate menu or ask our staff for recommendations.

Live Musik

Wir haben regelmäßig unterschiedliche Events im Angebot. Schauen Sie gerne auf unserer Homepage nach oder informieren Sie sich auf unseren Social Media Kanälen.

Live music

We regularly offer a variety of events. Please check out our website or our social media channels for more information.

Öffnungszeiten

Restaurant 12.00-14.30 & 17.30-23.00 Uhr
Küche 12.00-14.00 & 18.00-21.30 Uhr

Opening hours




Restaurant 12.00-14.30 & 17.30-23.00
Kitchen 12.00-14.00 & 18.00-21.30

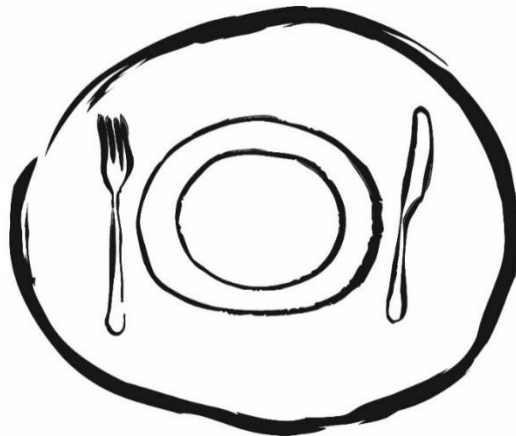
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

All prices are in Swiss francs (CHF), including 8.1% VAT.

PONTRESINA









ZUM STARTEN UND TEILEN TO START AND SHARE

			CHF
	Stuzzichino vom Küchenchef Mozzarella-Spinat Arancini, frittiertes Gemüse	Appetiser from the head chef mozzarella-spinach arancini, deep fried vegetables	18
	Pitschna Plättli	Pitschna aperitif plate	32
	Fleischspezialitäten, Bergkäse, süß- saurer Gemüse, marinierte Pilze	meat specialities, mountain cheese, sweet & sour vegetables, marinated mushrooms	



VORSPEISEN

STARTERS

				CHF
	Bündner Gerstensuppe	Grisons barley soup		20
	Weißwein-Suppe Kräuter-Croutons	White wine soup herb croutons		20
	Rindstatar Aioli-Senf-Sauce, Mini-Baguette	Beef tatar aioli-mustard-sauce, mini baguette	80g 120g	22 32
	Nüsslisalat Ei, Speck, Croûtons, Pinienkerne Salatsaucen: Französisch, Balsamico, Feigen-Senf	Lamb's lettuce egg, bacon, croutons, pine nuts dressings: french, balsamico, fig-mustard		22
	Swiss Alpine Lachstatar Avocado Mousse, Limettenmayo	Swiss alpine salmon tatar avocado mousse, lime mayo		25
	Pitschna Salat	Pitschna salad		25
	Eingelegter Kürbis, Rotkraut,	pickled pumpkin, red cabbage, endives, grisons air-dried beef stripes, nuts, honey-vinaigrette		
	Endivien, Bündnerfleisch Streifen, Nüsse, Honig-Vinaigrette			
	Geräuchertes Hirschcarpaccio Bergkäsecrème, Steinpilze	Smoked venison carpaccio mountain cheese cream, porcinis		28
	Vitello tonnato	Vitello tonnato		28
	Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern	pink roasted veal, tuna sauce, capers		

VEGETARISCH VEGETARIAN




				CHF
	Sesam-Spinat Salat	Sesame-spinach salad		25
	Ziegenkäse, Trüffel-Vinaigrette	goat cheese, truffle-vinaigrette		
	Capuns	Capuns	Klein	22
	Rahmsauce, Röstzwiebeln	cream sauce, roasted onions	Gross	28
	Veltliner Pizzoccheri	Valtellina pizzoccheri	Klein	22
	Kartoffeln, Wirz, Käse, Salbei	potatoes, Savoy cabbage, cheese, sage	Gross	28
	Äplermagronen	Äpler magronen		26
	Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln, Apfelmus	potatoes, cream, cheese, onions, apple puree		
	Carnaroli Risotto	Carnaroli risotto		28
	Steinpilze, Cotschen Crème	porcini mushrooms, cotschen cream		
	Fusilli alla Puttanesca	Fusilli alla puttanesca		25
	Tomatensauce, Oliven, Kapern	tomato sauce, olives, capers		

FLEISCH UND FISCH MEAT AND FISH

			CHF
	Ochsenschwanz Ravioli Trüffel-Buttersauce	Oxtail ravioli truffle-butter sauce	30
	Pitschna Cheese Burger Swiss Angusrind, Cheddar, Zwiebelmarmelade, Essiggurke, Speck, Lattich, Tomaten, geräucherte Sauce, Pommes Frites	Pitschna cheese burger swiss angus beef, cheddar, onion jam, pickle, bacon, lettuce, tomato, smoked sauce, french fries	33
 	Glasierte Spareribs BBQ Sauce, Rösti Fries	Glazed spare ribs BBQ sauce, rösti fries	38
	Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet Kartoffelpüree, Gemüsebouquet, Weißwein Sauce	Pan-fried Swiss alpine salmon filet mashed potatoes, vegetable bouquet, white wine sauce	38
	Rind Stroganoff Kartoffelpüree, Gemüsebouquet	Beef stroganoff mashed potatoes, vegetable bouquet	45
	Reh Pfeffer Valle Maggia Polenta	Jugged venison valle maggia polenta	42
	Mistkratzerli «alla Diavola» Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	Broiler chicken potato gratin, vegetable bouquet	35
	Wiener Schnitzel Kartoffelsalat, Preiselbeeren Konfitüre	Viennese schnitzel potato salad, mountain cranberry jam	48





DESSERTS

SWEETS

		CHF
 Hausgemachter Saratz Schokoladenkuchen Nach dem Geheimrezept von der Nona Nora Saratz	Homemade Saratz chocolate cake according to the secret recipe of Nona Nora Saratz	10
 Vanille Crème brûlée Café Glace	Vanilla crème brûlée coffee ice cream	14
Tiramisu	Tiramisu	14
 Apfel-Zimt Kuchen Vanille Glace	Apple-cinnamon cake vanilla ice cream	14
 Kastanien Vermicelles Cassis Gel	Chestnut vermicelli blackcurrant gel	14
Käsevariation von der Sennerei Pontresina Süsser Senf, Früchtebrot	Cheese variation from the dairy in Pontresina sweet mustard, fruit bread	18
Glace & Sorbet Vanille, Schoggi, Stracciatella, Mocca, Erdbeer, Genepi Zitronensorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet	Ice cream & Sorbet vanilla, chocolate, stracciatella, mocca, strawberry, genepi lemon sorbet, raspberry sorbet, mango sorbet	4.5
Portion Schlagrahm	Whipped cream	1.5

KINDER MENÜS

KIDS MENUS

			CHF
	Penne	Penne	10
	Tomatensauce	tomato sauce	
	Penne	Penne	10
	Bolognaise Sauce	bolognaise sauce	
	Chicken Nuggets	Chicken Nuggets	14
	Pommes Frites, Gemüse	french fries, vegetables	
	Schweins Piccata	Porc schnitzel natur	16
	Pommes Frites, Gemüse, Rahmsauce	french fries, vegetables, cream sauce	

DEKLARATIONEN



Laktosefrei
Lactose free



Glutenfrei
Glutenfree



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
Vegan



Regionale Produkte
Regional meal

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

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our service team.

HAUSKREATIONEN SIGNATURE DRINKS

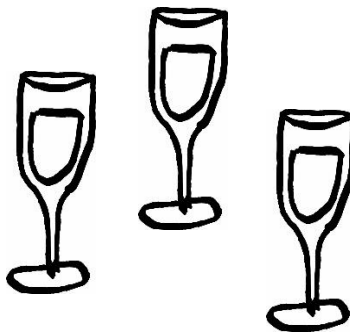
		CL	CHF
Pitschna Cuja	Pitschna Cuja		14
Gin, Maracujapüree, Zitronensaft, Zucker, Soda	Gin, passion fruit puree, lemon juice, sugar, soda water		
Pitschna Cuja - alkoholfrei	Pitschna Cuja - alcohol free		9
Gin 0.00, Maracujapüree, Zitronensaft, Zucker, Soda	Gin 0.00, passion fruit puree, lemon juice, sugar, soda water		
Chico Spritz - alkoholfrei	Chico spritz - alcohol free		9
Chico, Sanbitter, Tonic	Chico, sanbitter, tonic		
Apfel-Zimt Spritz	Apple-cinnamon spritz		14
Prosecco, Apfel, Zimt	Prosecco, apple, cinnamon		
Apfel Zimt Spritz - alkoholfrei	Apple-cinnamon spritz – alcohol free		9
Apfelsaft, Zimt, Soda, Tonic Wasser	Apple juice, cinnamon, Soda, tonic water		
Limette-Minze-Limonade	Lime-mint lemonade		7
Hausgemachter Eistee	Homemade ice tea		7
Staibock Gazosa	Staibock Gazosa	33	7
Heidelbeere Zitrone	Blueberry Lemon		



OFFENWEINE WINES BY THE GLASS

				CHF 10CL
Italien, Veneto	Prosecco Naonis Millesimato 2024 Superiore DOCG	Vini La Delizia		9.5
Frankreich, Champagne	Champagner La Cuvée Brut	Laurent-Perrier		16
Schweiz, Graubünden, Fläsch	Saratz Chardonnay	Jann Marugg	2024	11.4
Italien Südtirol, Terlan	Pinot Bianco	Cantina Terlan	2023	10.6
Schweiz, Graubünden, Fläsch	Saratz Pinot Noir	Jann Marugg	2024	10.3
Italien, Toscana	Bolgheri Rosso	Le Macchiole	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon, Syrah	2023 10.5

Gerne berät Sie unser Service-Team für weitere Offenweineempfehlungen.



SOFTGETRÄNKE SOFTDRINKS

		CL	CHF
Pontresiner Wasser prickelnd	Pontresina water sparkling	75	7
Pontresiner Wasser still	Pontresina water still	75	6
Valser	Valser	50	7.5
Prickelnd	Sparkling	75	9.5
still	silence		
Coca Cola		33	5.5
Classic			
zero			
Rivella	Rivella	33	5.5
rot	red		
blau	blue		
Fever Tree		20	5.5
Bitter Lemon			
Indian Tonic			
Ginger Ale			
Ginger Beer			
Apfelsaft	Apple Juice	33	5.5
Möhl	Möhl		
Shorley	Apple spritzer	33	5.5
Möhl	Möhl		
Sinalco		33	5.5
Sanbitter		10	5.5
San Pellegrino			
Saft	Juice	30	5.5
Orangensaft	Orange juice		
Tomatensaft	Tomato juice		
Maracujasaft	Maracuja juice		

BIERE

BEER

		CL	CHF
Bernina Lager naturbelassen	Bernina natural	30	6.2
Engadiner Bier vom Fass	Engadin draft beer	50	9.8
Palü Amber	Palü Amber	33	8.8
Engadiner Bier	Engadin beer		
Trais Fluors IPA	Trais Fluors IPA	33	8.8
Engadiner Bier	Engadin beer		
Zupo	Zupo	33	8.3
Alkoholfreies Engadiner Bier	Alcohol free Engadin beer		
Erdinger Urweisse	Erdinger Urweisse	50	8.5
Alkoholfrei	Alcohol free		
Leermond	Leermond	33	7.5
Alkoholfrei	Alcohol free		
Swizly	Swizly	33	7.5
Apfelwein mit Holunderblütenaroma	Swiss Cider with elder flower flavour		
Easy Cider	Easy Cider	33	8
Alkoholfrei	Alcohol free		

PORTWEIN | SHERRY

	%	CHF 5CL
Quinta de la Rose, Tawny 10 Years	19.5	16
Quinta de la Rose, Tawny 20 years	20	21
Tio Pepe Fino Muy Seco, Gonzalez Byass	15	9

APERITIFS

	%	CHF 4CL
Aperol	11	9
Campari	23	9
Martini Bianco Rosso Extra Dry	15	8
Pernod	40	9
Cynar	16.5	9
Pastis	45	9

LIKÖRE LIQUORS

		%	CHF 4CL
Amaretto di Saronno		28	12
Bailey's Irish Cream		17	8.8
Sambuca Molinari		40	8.3
Röteli Bündner Kirschen Likör	Röteli Grisons cherries liqueur	22	7.8
			2CL
Iva da Tschlin Schafgarben Likör	Iva da Tschlin Yarrow liqueur	27	7.8

DESTILLERIE LIPP MAIENFELD DISTILLERY LIPP MAIENFELD

		%	CHF 2CL
Bündner Kirsch, Zwetschge Brand		41	12
Williams Brand		41	13
Bianco Grand Marc Riesling Sylvaner Chardonnay Pinot Gris		41	14
Grandioso Grand Marc Pinot Noir		41	14
Riesling & Sylvaner Marc		41	13

VODKA | RUM | WHISKEYS

	%	CHF	4CL
Absolut Vodka	40		12
Xellent Swiss Vodka	40		12
Grey Goose	40		18
Havana Club 3 años	40		10
Havana Club 7 años	40		14
Zacapa 23 years	40		18
The Glenlivet Founder's Reserve	40		15
Oban 14 years Scotland	43		18
Lagavulin 16 years Scotland	43		23
Jim Beam Bourbon White Label	40		11
Jack Daniels Old No. 7 America	40		12
Jameson Irish Whiskey	40		10

GINS

	%	CHF	4CL
Saratz Mountain Ash Gin Mit Vogelbeeren aus dem Saratz Garten	43		19
Saratz Pine Stone Gin Mit Arven Zäpfen aus dem Saratz Garten	43		19
Gin Mare Mediterranean Gin	42.7		14
Hendrick's Gin	41.4		13
Tanqueray London Dry Gin	43.1		13
Breil Pur London Dry Gin	45		16
Monkey 47 Schwarzwald Gin	47		16
Copperhead Gibson Edition	40		17

DIGESTIFS

	%	CHF	4CL
Averna	29		9
Appenzeller Alpenbitter	29		9
Braulio	21		9
Fernet Branca	40		9
Ramazotti	30		9

MARC GRAPPA

				%	CHF 2CL
Schweiz, Tessin, Losone	Veccio Rovere	Angelo Delea	Merlot	43	13
Italien, Piemont, Asti	Grappa Berta Monprà	Distillerie Berta	Barbera Barrique	40	10
Italien, Veneto, Schiavon	Grappa Amarosa di Dicembre	Jacopo Poli	Torcolato	40	16
Italien, San Pietro in Cariano	Grappa Harlequin Le Zymé	Zymé di Celestino Caspari	Corvina, Molinara, Osoleta	48	13
Italien, Friaul-Julisch, Percot	Grappa Il Moscato Nonino	Nonino Distillatori	Moscato	41	11
Italien, Toscana, Bolgheri	Grappa Ca' Marcanda Magari	Angelo Gaja	Cabernet Franc, Cabernet Sauvign- non, Petit Verdot	45	13

COGNAC

	%	CHF 2 CL
Rémy Martin VSOP	40	12

WARME GETRÄNKE HOT DRINKS

	CHF
Café Crème	5.3
Espresso	5.3
Doppelter Espresso	8
Double espresso	8
Cappuccino	6.3
Milchkaffee	6.3
Milk coffee	6.3
Latte Macchiato	6.3
Café Corretto Gappa	7
Schokolade	5.5
Chocolate	5.5
Ovomaltine	5.5
Kännchen Al Canton Tee	6
Menta	6
Verveine	6
Bernina	6
Albula	6
La Belle Inconnue	6
Frida K.	6
Pot of Al Canton tea	6
Mint	6
Verbena	6
Bernina	6
Albula	6
La Belle Inconnue	6
Frida K.	6