

SARATZ

# ROOM SERVICE

PONTRESINA

Liebe Gäste

Die Room Service Karte bieten wir Ihnen täglich von 12:00 – 21:00 Uhr an.

☎ 607

Für den Service verrechnen wir CHF 5.00

Dear Guests

The room service menu is available from 12:00 am to 9:00 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
Leermond 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

		CHF
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

## SALATE | SALADS

 Wintersalat	16
 Gemischter Blattsalat   Birne   Baumnüsse   Radieschen   Sprossen	
Winter salad   Mixed leaf salad   pear   walnuts   radishes   sprouts	
Dressing	
French   Balsamico    Feigensenf	
French   Balsamic   Fig mustard	

## SUPPEN | SOUPS

 Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	14
Home-made Grison pearl-barley soup	
 Kürbiscrèmesuppe   Kürbiskerne   Kürbiskernöl	14
Pumpkin cream soup   pumpkin seeds   pumpkin oil	

## SNACKS



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

CHF

25

Wir kochen ausschliesslich  
mit Schweizer Fleisch.

We only use meat of Swiss origin.

Pitschna Beef Burger

Bergkäse | Speck | Tomate | Cole Slaw

Zwiebeln | Eisbergsalat | Pommes frites

Alp cheese | Bacon | Tomato | Coleslaw | Onions | Salad | French fries

34

Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken

Saratz Arven Gin Mutschli | Pickles

Saratz aperitif plate

Salsiz, Grisons air-dried meat, Air-dried ham, Saratz cheese, Pickles

26



Regionale Produkte | Regional meal



Glutenfrei | Gluten free



Vegan | Vegan



Vegetarische Gerichte | Vegetarian plates



Laktosefrei | Lactose free

## DESSERTS | SWEETS

CHF



Hausgemachter Saratz Schokoladenkuchen

Saratz chocolate cake

8

Hausgemachte Bündner Nusstorte

Home made Grisons nut cake

5

Tageskuchen Cake of the day

7

Schlagrahm Whipped cream

+ 1.5

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF)  
inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.  
Für Zahlungen in Euro gilt der jeweilige Tageskurs.

All prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT at 8.1%.  
The daily exchange rate applies for payments in Euros.