



www.pitschna-scena.ch

Unsere
Speisekarte
mit Klassikern

Join us @








&

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 | www.saratz.ch


Salate und Vorspeisen

	Bergsalat Gemischter Salat Radieschen Baumnüsse Randen Mixed green salad radish walnuts beetroot Insalata verde ravanello noci barbabietola		13
	Nüsslisalat Speck Ei Wildsalsiz Croûtons Lamb's lettuce Bacon egg venison salsiz croutons Insalata soncino speck uovo salsiz di cervo crostini		16
	Dressing French Balsamico  Feigensenf French balsamic fig mustard French balsamico mostarda di fichi		
	Caesar's Salad Lattich Salat Croûtons Parmesan Romaine lettuce croutons Parmesan cheese Lattuga crostini Parmigiano		14
	Speck Pouletstreifen Bacon stripes of chicken breast Speck strisce di pollo		+7
	Als Hauptgang Main course piatto principale		+7
	Wasserbüffel Tatar Toast Butter Ei Rote Zwiebel Water buffalo tartar toast butter egg red onion Tartara di bufalo toast burro uovo cipolla rossa	60 g 130 g	21 32
	Mild mittel scharf Mild medium spicy Leggero medio piccante		
	Schuss Cognac shot Cognac shot Cognac Trüffelöl truffle oil olio al tartufo		+3 +3
	Vitello Tonnato Kalbfleisch Thunfisch Kapern Sardellen Veal tuna capers anchovies Vitello tonno capperi acchiuge		21
	Krustentier Cocktail Krustentiere Avocado Mandarine Lattich Shellfish avocado manderine romaine lettuce Crostacei avocado mandarino lattuga romana		19

 Regionale Produkte

 Schweizer Produkte

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

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 von IVA di 7.7% inclusa

Herkunftsbezeichnung

Falls nicht ausdrücklich erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Die Egli Knusperli stammen aus Deutschland, der Thunfisch aus dem Pazifik und die Riesenkrevetten aus Vietnam.

Unless otherwise stated, we only serve meat of Swiss origin. The perch is from Germany, the tuna from the pacific ocean and the prawns come from Vietnam.


Se non dichiarato esplicitamente utilizziamo carne di provenienza Svizzera. Il pesce persico viene dalla germania, il tonno dal pacifico e i gamberoni provenienti dal Vietnam.

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.

Suppen

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

 **Kürbiscrèmesuppe**
Kürbiskerne | Kürbiskernöl
Pumpkin soup | pumpkin seeds | pumpkin oil
Zuppa di zucca | semi di zucca | olio di semi di zucca

Pasta

 **Wild Capuns**
Wildschinken | Bergkäse
Venison Capuns | venison air dried ham | mountain cheese
Capuns grigionesi | prosciutto di selvaggina | formaggio di montagne

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

Quarkpizzokel
Bergkäse | Broccoli | Speck
Quark pizzokel | cheese | broccoli | bacon
Pizzokel di quark | formaggio | pancetta

 **Ravioli mit Artischocken**
Spargeln | Butter | Parmasan
Ravioli | artichokes | asparagus | butter | parmesan cheese
Ravioli | carciofi | asparagi | burro | parmigiano


 **Bavette Aglio e Olio**
Cherry Tomaten | Peperoncino | Knoblauch
Pasta | cherry tomato | chilli | garlic
Pomodori | peperoncino | aglio

Krevetten | shrimps | gamberoni

Spaghetti Vongole
Venusmuscheln | Weisswein | Peterli
Venus clam | white wine | parsley
Vongole | vino bianco | prezzemolo

Pitschna „Ever Greens“⁴⁶

12  **Pitschna Beef Burger | Metzgerei HATECKE** 23
Cheddar Käse | Blattsalat | Tomate | Cole Slaw | Speck | Zwiebeln
Cheddar cheese | lettuce | tomato | coleslaw | bacon | onions
Burger di manzo | formaggio Cheddar | insalata | pomodoro
insalata di cavolo | pancetta | cipolle

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

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

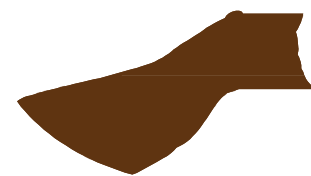
Rotes Thai Curry
Jasminreis | Gemüse | Thai Basilikum
Jasmin rice | vegetables | thai basil
Riso al gelsomino | verdure | basilico thai

 Tofu | tofu | tofu 30
 Pouletstreifen | chicken stripes | strisce di pollo 35
Riesenkrevetten (4 Stk.) | shrimps | gamberoni 37

25  **Gebratene Kalbsleberstreifen** 32
Kartoffelstock | Salbei | Butter | Jus | Zwiebeln
Panfried veal liver | mashed potatoes | sage | butter | jus | onions
Fegato di vitello arrostito | purè di patate | salvia | burro
salsa | cipolle

Pitschna Fisch

+7 **Fish and Chips** 21
Egli Knusperli | Pommes frites | Tartarsauce
Depp - fried battered perch | french fries | tartare sauce
Pesce persico fritto | patatine fritte | salsa tartara



Grill und Co.

- + Kalbssteak ca. 200g** 46
Veal steak
Bistecca di vitello
- + Rindshuftsteak ca. 180g** 34
Beefrump steak 180g
Bistecca di manzo 180g
- + Rinds Rib-Eye Steak ca. 250g** 41
Rib-Eye steak 250g
Bistecca rib-eye 250g
- + Kalbsrahmgulasch** 36
Schupfnudeln | Wintergemüse
Veal goulash | potato noodles | winter vegetables
Spezzatino di vitello | strigoli di patate | verdure invernale
- + Cordon Bleu vom Kalb** 38
Veal cordon bleu
Cordon bleu di vitello

Beilagen | Sides | Contorni

- Country Cuts | Pommes frites | Risotto | Bavette
Schupfnudeln | Winter Gemüse Pro Portion 5
- Süsskartoffel Pommes frites | Grillgemüse
Überbackener Blattspinat Pro Portion 7
- Country cuts | french fries | risotto | bavette
Potato noodles | winter vegetables Per portion 5
- Sweet potato fries | Grilled vegetables
Creamed spinach gratin Per portion 7
- Country cuts | patatine fritte | risotto | bavette
Strigoli di patate | verdure invernale Per porzione 5
- Patate dolce fritte | verdure grilliate
Spinaci gratinati al forno Per porzione 7
- Butter und Saucen zur Wahl** Pro Portion 2
Kräuterbutter | Kalbsjus | Chimichurri
BBQ Sauce
Herb butter | veal jus | chimichurri | BBQ sauce
Burro alle erbe | jus di vitello | chimichurri | salsa barbecue

Desserts

-  **Saratz Schokoladenkuchen** 7
Nach Rezept von der Nonna Nora Saratz
Chocolatecake - Grand'ma Nora Saratz`s recipe
Torta al cioccolato secondo la ricetta della nonna Nora Saratz
- Bratapfel** 9
Vanillesauce | Walnusseis
Baked apple | vanilla sauce | walnut ice cream
Mela al forno | salsa di vaniglia | gelato di noci
- Tiramisù** 9
Tiramisu
Tiramisù
-  **Bündner Nesselrode** 10
Vermicelles | Röteli Glace | Meringues | Schlagrahm
Chestnut purée | cherry liqueur ice cream | meringue | whipped cream
Vermicelli | gelato al liquore di ciliegia | meringa | panna montata
- Schokoladenmousse** 10
2 Farbig | Pistazienkrokant | Waldbeeren
Chocolate mousse | pistachio crunch | wild berries
Mousse al cioccolato | croccante di pistacchio | frutta di bosco
- Portion Rahm** +1
Portion of whipped cream
Porzione di panna montata