

Join us @



<http://www.facebook.com/pitschnascena>

pitschna **SCENA**

<http://www.pitschna-scena.ch>

Unsere Speisekarte mit Klassikern
und saisonalen Spezialitäten



Nehmen Sie doch unsere
Take Away Karte mit nach Hause


Salate und Vorspeisen

 **Der Bergsalat aus dem Sarganser Land** 13
 Gemischter Salat | Radieschen | Baumnüsse | Randen
 Mixed green salad | radishes | walnuts | beetroot
 Insalata verde | ravanello | noci | barbabietola

 **Caesar's Salad** 14
 Lattich Salat aus Mels | Croûtons | Parmesan
 Romaine lettuce from Mels | croutons | Parmesan cheese
 Lattuga romana di Mels | crostini | Parmigiano

Speck | Pouletstreifen 18
 bacon | stripes of chicken breast (CH)
 pancetta | strisce di pollo


Als Hauptgang/Main course/piatto forte +8

 **Rucola-Quinoa Salat** 16
 Geschmorte Paprika | Feta Käse | Sprossen
 Rocket-Quinoa salad | braised sweet pepper | Feta cheese | sprouts
 Insalata rucola e quinoa | paprica brasata | formaggio feta | germogli

Dressing

French | Balsamico | Feigensenf
 French | balsamic | fig mustard
 French | balsamico | mostarda di fichi


 **Tatar vom Schweizer Rind** 70 g 19
 140 g 28
 Toast | Butter | Ei
 Swiss beef steak tartar | toast | butter | egg
 Tartara di manzo svizzera | toast | burro | uovo
 Schuss | Shot | shot +3
 Trüffelöl | truffle oil | olio al tartufo +3

 **Rauchlachs Crêpe** 19
 Frischkäse | Kräuter | Salat | Forellen Kaviar
 Smoked salmon crêpe | cream cheese | herbs | salad | trout caviar
 Crêpe al salmone affumicato | formaggio fresco | erbe | insalata | caviale di trota

 **Arvenschinken aus Samedan** 21
 Melone | Rucola | Focaccia
 Arolla pine ham from Samedan | melon | rocket salad | focaccia bread
 Prosciutto crudo affumicato al pino cembro di Samedan | melone | rucola | focaccia

 **Büffelmozzarella** 16
 Tomaten | Basilikum | Olivenöl
 Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | olive oil
 Mozzarella di bufala | pomodori | basilico | olio d'oliva

 **Bewusst Geniessen**

 **Bio Produkte**

 **Regionale Produkte**

 **Schweizer Produkte**

Vegetarische Gerichte

Können als vegetarisches Gericht bestellt werden

Can be ordered as vegetarian dish

Possono essere ordinati come piatti vegetariani

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

All prices are in Swiss Francs with VAT of 7.7 % included

Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri von IVA di 7.7% inclusa

Herkunftsbezeichnung

Falls nicht ausdrücklich erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

If nothing else mentioned, we only serve meat of Swiss origin.

Se non dichiarato esplicitamente utilizziamo carne di provenienza Svizzera.

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 allergies or any other food 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.

Desserts

-  **Saratz Schokoladenkuchen** 7
Nach Rezept von der Nonna Nora Saratz
Recipe of Grand'ma Nora Saratz
Torta al cioccolato secondo la ricetta della nonna Nora Saratz
Mit Schlagrahm/ with whipped cream/ con panna +1
- Joghurt-Aprikosen Terrine** 10
Mandel Eis
Yoghurt-apricots terrine | almond ice cream
Terrina di yogurt e albicocca | gelato alle mandorle
- Zweifarbigen Schokoladenmousse** 10
Erdbeeren-Pistaziensalat
Two-colored chocolate mousse | strawberries-pistachios salad
Mousse al cioccolato bicolore | insalata di fragole e pistacchio
- Rhabarber Tiramisù** 10
Rhubarb Tiramisù
Tiramisù al rabarbaro
- Marroni Cupcake** 10
Weisser Kaffeeschaum | Joghurt Eis
White coffee foam | yoghurt ice cream
schiuma di caffè bianco | gelato allo yogurt
- Portion Rahm** 1
Portion of whipped cream
Porzione di panna montata

Suppen

-  **Bündner Gerstensuppe** 12
Rahm | Kräuter | Bündnerfleisch
Grison barley soup | cream | herbs | Grison dried beef
Zuppa d'orzo grigionese | panna | erbette | carne secca

-  **Kalte Gurken-Dillsuppe** 10
Joghurt | Kichererbsen Crunch
Cold cucumber-dill soup | yoghurt | chickpeas crunch
Zuppa fredda con cetrioli e aneto | yogurt | ceci croccanti

Pasta

-  **Paccheri** 21
Zucchini-creme | Minze | Garnelen
Paccheri pasta | courgettes cream | mint | prawns
Paccheri | crema di zucchini | menta | gamberetti

-  **Äpler Macaroni** klein 18
Trockenfleisch | Bergkäse | Apfelmus gross 25
Cheese macaroni | air cured beef | mashed apples
Maccheroni al formaggio | strisce di carne secca | purè di mele

-  **Buchweizen Crespelle** 18
Ricotta | Blattspinat | Sauce Velouté
Buckwheat crespelle | Ricotta cheese | leaf spinach | velouté sauce
Crespelle di grano saraceno | ricotta | foglie di spinaci | salsa velouté

-  **Bavette** 21
Tomatensauce | Salsiccia | Borlotti Bohnen
Bavette pasta | tomatoes sauce | sausage | Borlotti beans
Bavette | sugo al pomodoro | salsiccia | fagioli Borlotti

Pitschna Fisch

Tagesfisch/Daily fish/pesce del giorno

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem täglich wechselnden Fisch-Angebot.

Consult our staff about the daily changing fish offer.

Chieda ai nostri impiegati la proposta del giorno

Pitschna „Ever Greens“^{*6}

-  **Pitschna Beef Burger Dry Aged 100% Engadiner Black Angus Fleisch von der Metzgerei Plinio** 21
Cheddar Käse | Blattsalat | Tomate | Cole-slaw | Speck | Zwiebeln
Cheddar cheese | leaf salad | tomato | cole-slaw | bacon | onions
Burger di manzo | formaggio Cheddar | insalata | pomodoro | insalata di cabis | pancetta | cipolle
- + The 4 ‘B’ Burger** 25
Schweizer Rindsentrecote | Spinat | Eisbergsalat | BBQ Sauce | Riesengarnele | Tomate | Cheddar Käse
Beef entrecote | spinach | iceberg lettuce | BBQ sauce | king prawn | tomato | Cheddar cheese
Fracosta di manzo | spinaci | insalata iceberg | salsa barbecue | gamberoni | pomodoro | formaggio Cheddar
- Crispy Chicken Burger** 18
Salat | Curry Mayonnaise | Ananas | Sprossen
Salad | curry mayonnaise | pineapple | sprouts
Pollo croccante | insalata | maionese al curry | ananas | germogli
- + Wiener“** 35
Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Zitrone
Veal escalope | 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
-  **Gebratene Kalbsleberstreifen** 32
Kartoffelstock | Salbei | Butter | Jus | Zwiebeln
Roasted veal liver | potato mash | sage | butter | jus | onions
Fegato di vitello arrostito | puré di patate | salvia | burro | salsa | cipolle

Pitschna Steak und Co.

- + Kalbspaillard ca. 160g** 34
Veal escalope ca. 160g
Paillard di vitello ca.160g
-  **Lammkoteletts ca. 160g** 39
Lamb chops ca. 160g
Cotolette di agnello ca. 160g
- + Rindshuftsteak ca. 180g** 34
Beef haunch steak ca. 180g
Bistecca di scamone di manzo 180g
- + Rib Eye Steak ca. 250g** 44
Rib Eye Steak ca. 250g
Costata di manzo ca. 250g
- Zuschlag Halbpension p. Pers. / Half board addition p. Pers. +6
Supplemento mezza pensione p. Pers.
- Beilagen zur Wahl** Pro Portion 5
Country Cuts | Bratkartoffeln | Risotto | Pommes frites
Süsskartoffel Pommes frites |
Glasiertes Gemüse | Grilliertes Gemüse
Country cuts | roasted potatoes | risotto | french fries
sweet potato french fries | glazed vegetables | grilled vegetables
Country cuts | patate arroste | risotto | patatine fritte |
patatine dolci fritte | verdure saltate | verdure grilliate
- Butter und Saucen zur Wahl** Pro Portion 2
Knoblauch-Kräuterbutter | Honig-Senfbutter |
Tomate-Thymianbutter
Cognac-Pfeffersauce | BBQ Sauce | Chimichurri Sauce
Garlic-herb butter | Honey-mustard butter | tomato-thyme butter
Cognac-pepper sauce | BBQ sauce | chimichurri sauce
Burro alle erbe e aglio | burro al miele e senape |
burro al pomodoro e timo
Salsa cognac e pepe | salsa barbecue | salsa chimichurri