

Dessert

Geeister Cappuccino Kirsch Rahm | Kaffee – Pekannuss Financiers

Banoffee Pie Knusperboden | Bananen | Caramel

Käseteller Arven Ceppun | Ziegen Heublumenkäse | Reblochon

Vorspeisen- & Salatbuffet 20

Suppe 10

Saft 5

Warme Vorspeisen 16

Fleisch- und Fisch Hauptgänge 36

Vegetarischer Hauptgang 26

Dessert 12

Käseteller 14



Weinkarte



Herkunft Fleisch & Fisch

SARATZ
PONTRESINA

Die kleine Halbpension beinhaltet 3 Gänge, davon ein Hauptgang.

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Service und 8.1% MwSt.



LAKTOSEFREI VEGETARISCH VEGAN REGIONAL GLUTENFREI

SARATZ

JUGENDSTIL SAAL

TAGESMENÜ



Regionale und saisonale Gourmet-Küche von Kari Walker und ihrer Küchenbrigade. Im Service verwöhnen Sie Elda Aires und Vincenzo Princiotto mit ihrem Team.

HERZLICH WILLKOMMEN

Wählen Sie aus dem saisonalen Naturmenu, den täglich wechselnden Gerichten oder den Saratz Klassikern aus und stellen Sie ihr Abendessen nach ihrem Geschmack zusammen.

Natur Menu



Gebratene Wachtelbrust

Nüsslisalat | Kartoffeln | Speck | Croûtons | Wachtelei | Preiselbeeren



Marronisuppe

Nuss-Pilze Strudel



Kalbsschulterspitz

Kartoffel Risotto | Federkohl | Rauchkäse



Gebrannte Crème

Spekulatius | Orangen Gelée | Schlagrahm

Tagescocktail

Ein Apéro Tipp von unserem Chef de Bar Patrick Falk

Saratz Mountain Ash Gin & Tonic

24

Wein Empfehlungen

Von unserer Sommelière Daniela Räbsamen

Weisswein

Grüner Veltliner Fass 4 2022



Nektarinen | Salbei | cremig | frisch | mineralisch-salziger Finish

Weingut Bernhard Ott

Feuersbrunn | Wagram | Österreich

10.5 | 10cl

66 | 75cl

Rotwein

Zweigelt 2020



Saftige Frucht | feine Säure | langer, voller Abgang

Luzi Jenny

Jenins | Graubünden

11 | 10cl

67 | 75cl

Vorspeisen- und Salatbuffet

Bedienen Sie sich nach Ihrem Gusto!
Es erwarten Sie abwechslungsreiche, saisonale Salate und Antipasti.
Spezialitäten aus der Region und Exoten aus der Ferne.

Suppe | Smoothie

Thai Suppe Kokos | Zitronengras



Brombeeren - Dinkel Smoothie



Zwischengerichte

Kasseler Rahm – Sauerkraut | Weintrauben



Grüne Frittata Aubergine | Granatapfel Salsa

Fisch

Gebrautes Lachsfilet Wildreis | Caponata | Prosecco Schaum



Fleisch

Original Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites | Blattsalat | Preiselbeeren

Vegetarisch

Pappardelle Kürbis – Kartoffel Ragout



Saratz Klassiker

Im Saratz Pinot Noir pochiertes Rindsfilet

Trüffel-Kartoffel Zigarre | glasiertes Gemüse

+ CHF 14.00

Zucchini Kichererbsen Burger im Brioche Bun

Eisbergsalat | Avocado | Tomaten-Peperoni Mayo | Pommes frites

+ CHF 4.00



Reh Geschnetzeltes

Hausgemachte Bandnudeln | glasierte Rüeblen

+ CHF 5.00