

Join us @



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

Jeden Monat verlosen wir unter unseren Fans einen Wertgutschein über CHF 20.00

pitschna **SCENA**

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



Nehmen Sie doch unsere
Take Away Karte mit nach Hause

Pitschna Scena

***Unsere Speisekarte mit Klassikern
und saisonalen Spezialitäten***

Pitschna Vorspeisen

Caesar's Salad * klein 18
 Pouletbruststreifen gross 25
 Speck | Croûtons | Parmesan
 Strisce di pollo | pancetta | crostini | Parmigiano
 Stripes of chicken breast | bacon | croûtons | Parmesan

Spring Rolls * klein 9
 Eisbergsalat | Pfefferminz | Chillsauce gross 15
 Insalata lattuga | menta | salsa chili
 Iceberg salad | peppermint | chili sauce

Tatar klein 19
 Rindfleischtatar | Toast | Butter gross 26
 Tartaro di manzo | brioche | burro
 Beef steak tatar | toast | butter

mit | con | with Cognac +3
 Whiskey +3
 Calvados +3

Caprese * 16
 Ramati | Büffelmozzarella | Olivenöl
 Ramati | mozzarella bufala | olio d'olivia
 Ramati | buffalo mozzarella | olive oil

Bündner Gerstensuppe 12
 Rahm | Bündnerfleisch | Kräuter
 Panna | carne secca dei grigioni | erbe
 Cream | air-dried Grisons meat | herbs

1 Paar Weisswürste 13
 Händlmaier's Senf | Brezel
 Salsicce bianche | Senape Händlmaier | brezel
 Sausages | Händlmaier's mustard | brezel

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.0 % MwSt.
 Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri con IVA 8.0 % inclusa
 All prices are in Swiss Francs with VAT of 8.0 % included

* Vegetarische Gerichte

Können als vegetarisches Gericht bestellt werden
 Possono essere ordinati come piatti vegetariani
 Can be ordered as vegetarian dish

Herkunftsbezeichnung

Falls nicht ausdrücklich erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Geflügel aus Ungarn und Lamm aus Australien.
 Se non esplicitamente menzionato, usiamo solo carne Svizzera, pollame dall'Ungheria e agnello d' Australia.
 If nothing else mentioned, we only serve meat of Swiss origin, Chicken from Hungary and Lamb from Australia.

Pitschna Desserts

Schokoladenmousse	12
Weisse und dunkle Schokolade Ananas Cioccolato bianco e scuro ananas Dark and white chocolate pineapple	
Saratz Schokoladenkuchen	7
Nach Rezept von Fr. Nora Saratz Secondo la ricetta della Signora Nora Saratz Recipe of Mrs. Nora Saratz	
Gelati Kugel	3.50
Vanille Joghurt Erdbeer Schokolade Walnuss Stracciatella Espresso-Krokant Vaniglia yogurt fragola cioccolato noce Stracciatella espresso-croccante Vanilla yoghurt strawberry chocolat walnut Stracciatella espresso-praline	
Sorbet Kugel	3.50
Mango-Maracuja grüne Zitrone Himbeer-Erdbeer Mango-frutto della passione limoncino lampone-fragola Mango-passion fruit lime raspberry-strawberry	
Portion Rahm	1
Porzione di panna montata Portion of whipped cream	

Frühlingshafte Desserts

Heutaler Alpkäse	10
Feigensenf Dörrfeigen Formaggio della Valle da fain mostarda ai fichi fichi secchi Cheese from Heutal fig mustard dried figs	
„Das Dessert im Glas“	9
Engadiner Sauerrahmpudding Rhabarber Kompott Crumbles Budino di panna acida composta di rabarbaro crumbles Engadine sour cream pudding rhubarb compote crumbles	
Bread & Butter Pudding	9
Vanilleschaum Budino di pane e burro spuma di vaniglia Bread and butter pudding vanilla foam	
Kaffee Crème Brûlée	9
Erdbeeren Crema bruciata al caffè fragole Coffee Crème Brûlée strawberries	

Frühlingshafte Vorspeisen

Die Berg Salatschüssel * ab 2 Pers.	p.Per.	11
Saisonale Salate Feigen-Senf-Dressing Insalate di stagione salsa alla mostarda di fichi Seasonal salads fig and mustard dressing		
Riesencrevetten		19
Gemüsesalat Sesam Chili Gamberi insalata di verdure sesamo chili Prawns vegetables salad sesame chili		
Feldsalat		14
Spargel Croûtons Songino asparagi crostini Lamb lettuce salad asparagus croutons		
Bärlauchbrot Bruschetta	p.St.	7
Bresaola Hüttenkäse Radieschen Bruschetta all'aglio orsino bresaola Ricotta ravanelli Bruschetta of wild garlic bresaola cottage cheese red radish		
Serrano Rohschinken		18
Blattsalate Melone Erdbeeren Nüsse Prosciutto crudo errano lattuga melone fragole noci Serrano raw ham lettuce melon strawberries nuts		
Kartoffelsuppe *		9
Bärlauch Croûtons Crema di patate aglio orsino crostini Potato soup wild garlic croutons		

Pitschna Hauptgänge

Pizokel *		23
Sautierte Pizokel Salat Speck		
Pizokel insalata pancetta		
Dumplings salad bacon		
Äpler Macaroni *	klein	18
Trockenfleisch Bergkäse Apfelmus		
Maccheroni carne secca composta di mele		
Maccheroni air cured beef mashed apples		
Puschlaver Pizzoccheri *		19
Wirsing Bergkäse Zwiebeln Kartoffeln		
Verza formaggio delle Alpi cipolle patate		
Savoy cabbage mountain cheese onions potatoes		
Chicken Nuggets	klein	16
Country Cuts Ketchup		
Country Cuts Ketchup		
Country Cuts Ketchup		
Pitschna Burger mit Engadiner Bio Angus Rind		22
Pommes Frites Cole Slaw Speck Zwiebeln BBQ-Sauce		
Patatine fritte cabis pancetta cipolle salsa BBQ		
French fries cole slaw bacon onions BBQ sauce		
	mit con with Cheddar	+2
„Wiener“		39
Kalbsschnitzel Pommes Frites Preiselbeeren		
Scaloppina di vitello impanata patatine fritte salsa mirtilli rossi		
Veal escalope french fries cranberry sauce		
Thai Curry *		34
Pouletbruststreifen Siam-Reis Pilze Gemüse		
Sminuzzato di pollo riso basmati funghi verdure		
Stripes of chicken breast Siam rice mushrooms vegetables		

Frühlingshafte Hauptgänge

Fisch vom Markt		33
Salzkartoffeln Blattspinat Zitrone Kapern		
Pesce del giorno patate al vapore spinaci limone capperi		
Fish of the day boiled potatoes spinach lemon capers		
Sautierte Lammstreifen		35
Spargelrisotto Rucola Parmesan		
Strisce d' agnello saltate Risotto asparagi Rucola Parmigiano		
Sautéed lamb strips asparagus risotto garden rocket Parmesan		
Weisser Spargel *		32
Sauce Hollandaise Bratkartoffeln		
Asparagi bianchi salsa olandese patate arroste		
White asparagus sauce hollandaise roasted potatoes		
Grillierter Rindshuft Spiess		35
Tandoori Sauerrahm Bärlauch Ravioli Broccoli		
Spiedino di manzo panna acida Tandoori Ravioli all' aglio orsino broccoli		
Grilled beef skewer Tandoori sour cream Wild garlic ravioli broccoli		
Gratinierte Pouletbrust		30
Pilzsauce grüner Spargel neue Kartoffeln		
Petto di pollo gratinato salsa ai funghi asparagi patate novelle		
Gratinated chicken breast mushroom sauce asparagus potatoes		

Hauptgänge für 2

Doppeltes SwissPrim Rind Rib Eye	p.Per.	43
Pilze Bratkartoffeln grüne Bohnen mit Speck		
Prime coste di manzo svizzero funghi patate arroste fagiolini verdi con pancetta		
Double rib-eye of Swiss prim beef mushrooms roasted potatoes green beans with bacon		

Pasta Schüssel für 1, 2 und mehr...

Spaghetti	p.Per.	28
Lachs Frühlingsgemüse Pesto		
Spaghetti salmone verdure primaveriti Pesto		
Spaghetti salmon vegetables pesto		

Join us @



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

Jeden Monat verlosen wir unter unseren Fans einen Wertgutschein über CHF 20.00

pitschna SCENA

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



Nehmen Sie doch unsere
Take Away Karte mit nach Hause

Pitschna Scena

**Unsere Speisekarte mit Klassikern
und saisonalen Spezialitäten**

Pitschna Vorspeisen

Caesar's Salad * klein 18
Pouletbruststreifen gross 25
Speck | Croûtons | Parmesan
Strisce di pollo | pancetta | crostini | Parmigiano
Stripes of chicken breast | bacon | croûtons | Parmesan

Spring Rolls * klein 9
Eisbergsalat | Pfefferminz | Chillsauce gross 15
Insalata lattuga | menta | salsa chili
Iceberg salad | peppermint | chili sauce

Tatar klein 19
Rindfleischtatar | Toast | Butter gross 26
Tartaro di manzo | brioche | burro
Beef steak tatar | toast | butter

mit | con | with Cognac +3
Whiskey +3
Calvados +3

Caprese * 16
Ramati | Büffelmozzarella | Olivenöl
Ramati | mozzarella bufala | olio d'olivia
Ramati | buffalo mozzarella | olive oil

Bündner Gerstensuppe 12
Rahm | Bündnerfleisch | Kräuter
Panna | carne secca dei grigioni | erbe
Cream | air-dried Grisons meat | herbs

1 Paar Weisswürste 13
Händlmaier's Senf | Brezel
Salsicce bianche | Senape Händlmaier | brezel
Sausages | Händlmaier's mustard | brezel

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.0 % MwSt.
Tutti i prezzi sono in Franchi Svizzeri con IVA 8.0 % inclusa
All prices are in Swiss Francs with VAT of 8.0 % included

* Vegetarische Gerichte

Können als vegetarisches Gericht bestellt werden
Possono essere ordinati come piatti vegetariani
Can be ordered as vegetarian dish

Herkunftsbezeichnung

Falls nicht ausdrücklich erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Geflügel aus Ungarn und Lamm aus Australien.
Se non esplicitamente menzionato, usiamo solo carne Svizzera, pollame dall'Ungheria e agnello d' Australia.
If nothing else mentioned, we only serve meat of Swiss origin, Chicken from Hungary and Lamb from Australia.

Pitschna Desserts

Schokoladenmousse	12
Weisse und dunkle Schokolade Ananas Cioccolato bianco e scuro ananas Dark and white chocolate pineapple	
Saratz Schokoladenkuchen	7
Nach Rezept von Fr. Nora Saratz Secondo la ricetta della Signora Nora Saratz Recipe of Mrs. Nora Saratz	
Gelati	Kugel 3.50
Vanille Joghurt Erdbeer Schokolade Walnuss Stracciatella Espresso-Krokant Vaniglia yogurt fragola cioccolato noce Stracciatella espresso-croccante Vanilla yoghurt strawberry chocolat walnut Stracciatella espresso-praline	
Sorbet	Kugel 3.50
Mango-Maracuja grüne Zitrone Himbeer-Erdbeer Mango-frutto della passione limoncino lampone-fragola Mango-passion fruit lime raspberry-strawberry	
Portion Rahm	1
Porzione di panna montata Portion of whipped cream	

Frühlingshafte Desserts

Heutaler Alpkäse	10
Feigensenf Dörrfeigen Formaggio della Valle da fain mostarda ai fichi fichi secchi Cheese from Heutal fig mustard dried figs	
„Das Dessert im Glas“	9
Engadiner Sauerrahmpudding Rhabarber Kompott Crumbles Budino di panna acida composta di rabarbaro crumbles Engadine sour cream pudding rhubarb compote crumbles	
Bread & Butter Pudding	9
Vanilleschaum Budino di pane e burro spuma di vaniglia Bread and butter pudding vanilla foam	
Kaffee Crème Brûlée	9
Erdbeeren Crema bruciata al caffè fragole Coffee Crème Brûlée strawberries	

Frühlingshafte Vorspeisen

Die Berg Salatschüssel * ab 2 Pers.	p.Per. 11
Saisonale Salate Feigen-Senf-Dressing Insalate di stagione salsa alla mostarda di fichi Seasonal salads fig and mustard dressing	
Riesencrevetten	19
Gemüsesalat Sesam Chili Gamberi insalata di verdure sesamo chili Prawns vegetables salad sesame chili	
Feldsalat	14
Spargel Croûtons Songino asparagi crostini Lamb lettuce salad asparagus croutons	
Bärlauchbrot Bruschetta	p.St. 7
Bresaola Hüttenkäse Radieschen Bruschetta all'aglio orsino bresaola Ricotta ravanelli Bruschetta of wild garlic bresaola cottage cheese red radish	
Serrano Rohschinken	18
Blattsalate Melone Erdbeeren Nüsse Prosciutto crudo errano lattuga melone fragole noci Serrano raw ham lettuce melon strawberries nuts	
Kartoffelsuppe *	9
Bärlauch Croûtons Crema di patate aglio orsino crostini Potato soup wild garlic croutons	

Pitschna Hauptgänge

Pizokel *		23
Sautierte Pizokel Salat Speck		
Pizokel insalata pancetta		
Dumplings salad bacon		
Äpler Macaroni *	klein	18
Trockenfleisch Bergkäse Apfelmus	gross	25
Maccheroni carne secca composta di mele		
Maccheroni air cured beef mashed apples		
Puschlaver Pizzoccheri *		19
Wirsing Bergkäse Zwiebeln Kartoffeln		
Verza formaggio delle Alpi cipolle patate		
Savoy cabbage mountain cheese onions potatoes		
Chicken Nuggets	klein	16
Country Cuts Ketchup	gross	21
Country Cuts Ketchup		
Country Cuts Ketchup		
Pitschna Burger mit Engadiner Bio Angus Rind		22
Pommes Frites Cole Slaw Speck Zwiebeln BBQ-Sauce		
Patatine fritte cabis pancetta cipolle salsa BBQ		
French fries cole slaw bacon onions BBQ sauce		
	mit con with Cheddar	+2
„Wiener“		39
Kalbsschnitzel Pommes Frites Preiselbeeren		
Scaloppina di vitello impanata patatine fritte salsa mirtilli rossi		
Veal escalope french fries cranberry sauce		
Thai Curry *		34
Pouletbruststreifen Siam-Reis Pilze Gemüse		
Sminuzzato di pollo riso basmati funghi verdure		
Stripes of chicken breast Siam rice mushrooms vegetables		

Frühlingshafte Hauptgänge

Fisch vom Markt		33
Salzkartoffeln Blattspinat Zitrone Kapern		
Pesce del giorno patate al vapore spinaci limone capperi		
Fish of the day boiled potatoes spinach lemon capers		
Sautierte Lammstreifen		35
Spargelrisotto Rucola Parmesan		
Strisce d' agnello saltate Risotto asparagi Rucola Parmigiano		
Sautéed lamb strips asparagus risotto garden rocket Parmesan		
Weisser Spargel *		32
Sauce Hollandaise Bratkartoffeln		
Asparagi bianchi salsa olandese patate arroste		
White asparagus sauce hollandaise roasted potatoes		
Grillierter Rindshuft Spiess		35
Tandoori Sauerrahm Bärlauch Ravioli Broccoli		
Spiedino di manzo panna acida Tandoori Ravioli all' aglio orsino broccoli		
Grilled beef skewer Tandoori sour cream Wild garlic ravioli broccoli		
Gratinierte Pouletbrust		30
Pilzsauce grüner Spargel neue Kartoffeln		
Petto di pollo gratinato salsa ai funghi asparagi patate novelle		
Gratinated chicken breast mushroom sauce asparagus potatoes		

Hauptgänge für 2

Doppeltes SwissPrim Rind Rib Eye	p.Per.	43
Pilze Bratkartoffeln grüne Bohnen mit Speck		
Prime coste di manzo svizzero funghi patate arroste fagiolini verdi con pancetta		
Double rib-eye of Swiss prim beef mushrooms roasted potatoes green beans with bacon		

Pasta Schüssel für 1, 2 und mehr...

Spaghetti	p.Per.	28
Lachs Frühlingsgemüse Pesto		
Spaghetti salmone verdure primaveriti Pesto		
Spaghetti salmon vegetables pesto		