

*menu*   
&  
W I L D G E R I C H T E

MÜLLER  
s . t . ü . v . a . s

*Vorspeisen*

# antipasti

Carpaccio di bresaola di cervo con  
Parmigiano e porcini sott'olio ○  
*Hirschbresaola Carpaccio mit  
Parmesan und in Olivenöl eingelegten Steinpilzen*

Mozzarella di bufala con  
pomodori peretti e salsa al basilico \* ○  
*Büffelmozzarella mit  
Birnentomaten und Basilikumsauce*

Prosciutto crudo San Daniele con fichi ○  
*San Daniele Rohschinken mit  
frischen Feigen*



\* *Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani*



○ *glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine*

*Salate*

# insalate

Insalata verde \* ○

*Grüner Blattsalat*

Insalata mista \* ○

*Bunter, gemischter Salatteller*

Insalata autunnale con noci, ribes e mele \* ○

*Herbstsalat mit Nüssen, Johannisbeeren und Äpfeln*

*Dressings: italienisch, französisch, balsamico*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.*

*Suppen*

# minestre

Zuppa d'orzo grigionese con  
pancetta croccante affumicata al fieno della Val Poschiavo

*Bündner Gerstensuppe mit  
Heu geräuchertem, krokantem Puschlaver Speck*

Crema di pomodoro con quenelle di mascarpone  
pomodori datterini glassati e basilico fritto \* ◯

*Tomatencrèmesuppe mit Mascarpone Quenelle,  
glasierten Datteltomaten und frittiertem Basilikum*

Crema di castagne con ribes \* ◯

*Kastaniencrèmesuppe mit Johannisbeeren*

*Hausgemachte Pasta*

# pasta fatta in casa

Tagliolini alla mediterranea \*

*Tagliolini nach mediterraner Art*

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano \*

*Südtiroler Käsnocken mit  
heisser Butter und Parmesan*

Ravioli di grano di segale farciti con ricotta e spinaci,  
burro fuso e parmigiano \*

*Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricottafüllung,  
heisser Butter und Parmesan*

Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano \*

*Südtiroler Spinatknödel  
mit heisser Butter und Parmesan*

Lasagne al farro con verdure \*

*Dinkel-Gemüselasagne*

# risotto

Risotto al vino rosso Mamete  
e carne secca della Val Poschiavo <sup>○</sup>  
*Mamete Rotweinrisotto*  
*mit Bündner Fleisch aus Poschiavo*

*Fischgerichte*

# pesce

Pesce alla griglia / Fisch vom Grill

Sogliola <sup>○</sup>

*Seezunge*

Branzino <sup>○</sup>

*Wolfsbarsch*

*Su ordinazione, a partire da 2 persone  
auf Bestellung, ab 2 Personen*

---

Branzino in crosta di sale <sup>○</sup>

*Wolfsbarsch in Salzkruste*

Serviti con patate lesse, riso bianco e verdure

*Serviert mit Pommes nature, Reis und buntem Gemüse*

# carne

Filetto Stroganoff con spaetzli

*Rindsfiletspitzen Stroganoff  
mit hausgemachten Spätzli*

Paillard di vitello alla griglia  
con verdure e patate fiammifero ◯

*Kalbspaillard vom Grill  
mit Gemüse und Zündholzkartoffeln*

Tagliata di „Angus“  
con verdure, patate fiammifero e jus alle erbe ◯

*Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte)  
mit Gemüse und Zündholzkartoffeln an Kräuterjus*

Filetto di manzo flambato con Vodka, salsa alla senape,  
verdure e patate fiammifero

*Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce  
mit Gemüse und Zündholzkartoffeln*

*a partire da 2 persone / ab 2 Personen*

---

Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese,  
funghi, patate fritte e verdure ◯

*Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise,  
Pilzen, Gemüse und Pommes frites*



# W I L D G E R I C H T E

Salmi di camoscio con croûtons, speck, funghi,  
crauti rossi, spaetzli, mirtilli rossi e castagne glassate  
*Gempfeffer mit Brotcroûtons, Speck, frischen Pilzen, Rotkraut,  
Spätzli, Maroni und Preiselbeeren*

Salmi di cervo con croûtons, speck, funghi,  
crauti rossi, spaetzli, mirtilli rossi e castagne glassate  
*Hirschpfeffer mit Brotcroûtons, Speck, frischen Pilzen, Spätzli  
Rotkraut, Maroni und Preiselbeere*

Marmotta marinata con vino rosso, croûtons, speck, funghi,  
crauti rossi, spaetzli, mirtilli rossi e castagne glassate  
*In Veltliner mariniertes Murmeltier mit Brotcroûtons,  
Speck und frischen Pilzen, Rotkraut, Spätzli,  
Maroni und Preiselbeeren*

Sminuzzato di selvaggina  
con crauti rossi, spaetzli, mirtilli rossi e castagne glassate  
*Wildgeschnetztes  
mit Rotkraut, Spätzli, Maroni und Preiselbeeren*

# W I L D G E R I C H T E

*a partire da 2 persone / ab 2 Personen*

---

Medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac  
e salsa alle bacche di ginepro,  
serviti con crêpes di grano saraceno farciti  
con crauti rossi, mirtilli rossi e castagne glassate

*Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert,  
Wacholdersauce, Buchweizen-Crêpes mit Rotkraut gefüllt,  
Maroni und Preiselbeeren*

*Su ordinazione, a partire da 2 persone  
auf Bestellung, ab 2 Personen*

---

Sella di capriolo con salsa al ginepro,  
funghi, mirtilli rossi, cavoli rossi, cavoletti di Bruxelles,  
castagne e spaetzli

*Rebrücken mit Wacholdersauce,  
Pilzen, Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Kastanien  
und hausgemachten Spätzli*

# dessert

Eiscaffé viennese

*Eiskaffee Wiener Art*

Tiramisù

Vermicelles con gelato alla vaniglia, castagne caramellate e panna montata

*Vermicelles mit Vanille Eis, glasierten Kastanien und Rahm*

Variazione di sorbetti fatti in casa: erbe di montagna, citronella e cassis ◯

*Hausgemachte Sorbetkomposition: Bergkräuter, Zitronengras und Cassis*

Panna cotta

Strudel di albicocche con salsa alla vaniglia

*Aprikosenstrudel mit Vanillesauce*

Gelati      | cioccolato, \*vaniglia, caffè, fragola, stracciatella  
              | *Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Stracciatella*

Sorbetti ◯ | Pera, mela, limone  
              | *Birne, Apfel, Zitrone*

*a partire da 2 persone / ab 2 Personen*

---

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia \*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia \*

*Lauwarme Zabaione mit Vanilleglacé*

\* gelato di vaniglia: produzione artigianale engadinese / Vanille Glacé wird im Engadin hergestellt

# formaggi

Bis di formaggi engadinesi:

Bever e Morteratsch con miele al balsamico e pane alla pera

*Zweierlei Engadiner Käse:*

*Bever und Morteratsch an Balsamicohonig und Birnenbrot*

*dazu passend:*

Riesling Auslese, 2008 – Schloss Halbtorn, Leithaberg, Neusiedlersee

*Rheinriesling mit Restsüsse, im Edelstahltank ausgebaut.*

*Goldgelbe Farbe, in der Nase fruchtig nach Ananas  
und Blütenhonig duftend.*

