

m e n u

MÜLLER
s • t • ü • v • a • s

Pontresiner Tafelwasser CHF 2.50 0.75 lt

Vorspeisen antipasti

S O M M E R S P E C I A L S

Tartare di tonno con insalata frisée, pomodorini e salsa guacamole *

Thunfischtatar mit Frisée Salat,
Cherry Tomaten und Guacamole Sauce CHF 25.00

Spiedino tiepido di scampi e capesanta su julienne di cipollotti e centrifuga di mela verde, sedano e limone *

Lauwarmer Scampi – Jakobsmuschel Spiess auf Lauchzwiebel Julienne,
Essenz von grünem Apfel, Sellerie und Zitrone CHF 25.00

T R A D I T I O N A L

Interpretazione di vitello tonnato alle erbe aromatiche ○

Interpretation von Vitello tonnato an Kräutersauce
CHF 25.00 Porzione Bocconcino CHF 19.00

Mozzarella di bufala con pomodori peretti e salsa al basilico * ○

Büffelmozzarella mit Birnentomaten und Basilikumsauce CHF 19.00

Prosciutto crudo di Parma con macedonia di melone e sorbetto alla menta ○

Parma Rohschinken mit Melonensalat und Minzensorbet
CHF 26.00 Porzione Bocconcino CHF 19.00



* Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani



○ glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine

Salate insalate

S O M M E R S P E C I A L S

Insalata estiva con frutti di bosco, ribes e ravanelli * ◯

Sommersalat mit Waldfrüchten,
Johannisbeeren und Radieschen **CHF 14.00**

Centrifuga d'insalata con bocconcini di mozzarella, pomodorini e kumquat * ◯

Salat Essenz mit Mozzarella-Häppchen,
Cherrytomaten und Kumquat **CHF 14.00**

T R A D I T I O N A L

Insalata verde * ◯

Sommerlicher Blattsalat **CHF 9.00**

Insalata mista * ◯

Bunter, gemischter Salatteller **CHF 12.00**

Dressings: italienisch, französisch, balsamico

Bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Suppen minestre

S O M M E R S P E C I A L S

Crema di ortiche con crostini all'aglio * ○

Brennesselcrèmesuppe mit Knoblauchbrot **CHF 14.00**

Crema alla barbabietola con zenzero, panna e arancia * ○

Randencrèmesuppe mit Ingwer, Rahm und Orange **CHF 14.00**

T R A D I T I O N A L

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

Bündner Gerstensuppe

mit Puschlaver Speck in Heu geräuchert **CHF 14.00**

Crema di pomodoro con pomodorini e basilico fritti * ○

Tomatencrèmesuppe mit Cherry Tomaten

und frittiertem Basilikum **CHF 13.00**

Hausgemachte Pasta
pasta fatta in casa

S O M M E R S P E C I A L S

Tagliolini con salsa all'arancia e menta *

Tagliolini an Orangensauce und Minze **CHF 19.00** ½ Portion CHF 16.00

**Raviolo aperto di mare con coda di rospo,
gamberi, conchiglie e salsa d'astice ***

Offener Raviolo mit Seeteufel, Riesencrevetten
und Muscheln an Hummersauce **CHF 22.00**

T R A D I T I O N A L

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan

CHF 21.00 ½ Portion CHF 16.00

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

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricottafüllung,
heisser Butter und Parmesan **CHF 25.00** ½ Portion CHF 18.00

Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan

CHF 21.00 ½ Portion CHF 16.00

risotti

S O M M E R S P E C I A L S

Risotto alla mela verde e melograno *

Risotto mit grünem Apfel und Granatapfel CHF 25.00

T R A D I T I O N A L

Risotto al vino rosso Mamete Prevostini e carne secca della Val Poschiavo ○

Mamete Prevostini Rotweinrisotto
mit Puschlaver Bündner Fleisch CHF 25.00

Vegetarisch vegetariano

Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiore, carote e fonduta di formaggio * ○

Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rüeblen und Käsefonduesauce CHF 23.00

Lasagne al farro con verdure *

Dinkel-Gemüselasagne CHF 23.00

Risotto d'orzo al profumo di lavanda * ○

Gerstenrisotto mit Lavendel CHF 23.00

Fischgerichte
pesce

S O M M E R S P E C I A L S

**Tagliata di tonno
con salsa al mango e limes** ○

Thunfisch Tagliata
an Mango-Limettensauce **CHF 34.00**

**Trancio di coda di rospo
con pomodorini e olive taggiasche** ○

Tranche vom Seeteufel
mit Cherry Tomaten und Taggiasca Oliven **CHF 37.00**



Serviti con patate lesse, riso bianco, composizione vegetale

Serviert mit Pommes nature, Reis, Gemüsekomposition

Fischherkunft:

Seezunge: Nordsee, Wildfang / Lachs: Norwegen, Schottland / Scampo: Südafrika /
Seeteufel: Atlantik / Steinbutt: Atlantik / Wolfsbarsch: Atlantik / Dorade: Atlantik

TRADITIONAL

PESCE AL FORNO / FISCH AUS DEM OFEN

Sogliola [○]

Seezunge CHF 49.00

Baby rombo [○]

Baby Steinbutt CHF 44.00

Branzino [○]

Wolfsbarsch CHF 44.00

Orata [○]

Dorade CHF 45.00

VENERDÌ: A PARTIRE DA 2 PERSONE

FREITAG: AB 2 PERSONEN

Branzino in crosta di sale [○]

Wolfsbarsch in Salzkruste CHF 59.00 pro Person



Serviti con patate lesse, riso bianco, composizione vegetale

Serviert mit Pommes nature, Reis, Gemüsekomposition

Fleischgerichte
carne

S O M M E R S P E C I A L S

**Petto di faraona al finocchietto e aceto balsamico
verdure stagionali e patate allumettes**

Perlhuhnbrust aus dem Ofen mit Wildfenchel und Balsamicoessig
Sommergemüse und Zündholzkartoffeln **CHF 31.00**

**Filetto di manzo al vino rosso Lagrein e scalogno
verdure stagionali e patate allumettes**

Rindsfilet an Lagrein- Rotwein- Schalottensauce
Sommergemüse und Zündholzkartoffeln **CHF 51.00**

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

**Entrecôte double con Café de Paris
verdure stagionali e patate allumettes**

Entrecôte double mit Café de Paris Kräuterbutter
Sommergemüse und Zündholzkartoffeln **CHF 49.00** pro Person

Fleischherkunft

Perlhuhn: Frankreich / Kalb: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz / Lamm: Neuseeland /
Wild: Schweiz, Österreich

TRADITIONAL

Filetto Stroganoff con patate allumettes

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Zündholzkartoffeln **CHF 39.00** ½ Portion CHF 31.00

Carré d'agnello alla provençiale con composizione vegetale e patate allumettes

Lammkarree à la provençale mit Sommergemüse und Zündholzkartoffeln **CHF 39.00**

Tagliata di „Angus” con verdura stagionale, patate fiammifero e jus alle erbe ○

Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte)
mit Sommergemüse und Zündholzkartoffeln an Kräuterjus **CHF 47.00**

Filetto di manzo flambato con Vodka, salsa alla senape, composizione vegetale e patate allumettes

Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce mit Gemüse
und Zündholzkartoffeln **CHF 57.00**



Contorni alternativi: riso, pommes nature e gratin di patate

Alternative Beilagen: Reis, Pommes nature und Kartoffelgratin

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Medaglioni di filetto di cervo flambato con cognac, salsa alle bacche di ginepro, servito con polenta, funghi, crauti rossi, salsa ai mirtilli e castagne glassate

Hirschfilet-Medaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce, Polenta, Pilzen,
Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren **CHF 52.00** pro Person

Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese, funghi, patate allumettes e verdure ○

Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise,
Pilzen, Gemüse und Zündholzkartoffeln **CHF 59.00** pro Person

dessert

Eiscaffé viennese [○]

Eiskaffee Wiener Art **CHF 10.00**

Parfait alle fragole [○]

Erdbeerparfait **CHF 13.00**

Mousse al cioccolato con coulis di mango [○]

Schokoladenmousse mit Mangocoulis **CHF 14.00**

Variazione di sorbetti fatti in casa: menta, citronella e lampone [○]

Hausgemachte Sorbetkomposition:

Minze, Zitronengras und Himbeere **CHF 13.00**

Tiramisù **CHF 13.00**

Strudel di albicocche con sorbetto alla menta

Aprikosenstrudel mit Minzensorbet **CHF 12.00** klein CHF 8.00

Dessert del giorno

Tagesdessert: täglich wechselndes Dessert,

unser Service informiert Sie gerne darüber **CHF 11.00**

Gelati

cioccolato, vaniglia, caffè, fragola, stracciatella

Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Stracciatella **CHF 3.50** a pallina / pro Kugel

Sorbetti

Pera, mela, limone

Birne, Apfel, Zitrone **CHF 3.50** a pallina / pro Kugel

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia

Crêpes Suzette mit Vanilleeis **CHF 18.00** pro Person

Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia

Lauwarme Zabaione mit Vanilleglacé **CHF 16.00** pro Person

Käse formaggi

Tris di formaggi locali:

**Bever, Morteratsch e caprino della Bregaglia
con miele al balsamico e pan di pere**

Dreierlei lokale Käse:

Bever-, Morteratsch-Alpkäse und Bergeller Geisskäse
an Balsamicohonig und Birnenbrot **CHF 17.00**

DAZU PASSEND

Passito Vertemate I.G.T.

Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio

60% Gewürztraminer, 40% Riesling. Die Trauben werden
4 Monate getrocknet und dann 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut.
Intensives Gelb, elegantes Aroma mit Anklängen an reifes Obst wie
Aprikose und Pfirsich. **CHF 5.00** 4 cl

© Hotel Müller, Pontresina – Juli 2018

Preise inkl. 7,7% MwSt.