

*menu* 

MÜLLER  
s . t . ü . v . a . s

Vorspeisen

# antipasti

## SAISON SPECIAL

- Scampi tiepidi al timo su ventaglio di cetrioli \* CHF 24.00  
*Lauwarme Scampi mit Thymian auf Gurkenfächer*

## TRADITIONAL

- Carpaccio di pesce spada, salmone e tonno CHF 23.00  
con insalata di erbe selvatiche all' olio e limone \*  
*Schwertfisch, Lachs- und Thunfisch-Carpaccio mit  
Wildkräutersalat, Olivenöl- Zitronendressing*

- Prosciutto crudo San Daniele CHF 24.00  
con macedonia di melone e sorbetto alla menta  
*Rohschinken San Daniele mit Melonensalat und  
hausgemachtem Minzensorbet*

Porzione  
Bocconcino  
CHF 17.00

- Mozzarella di bufala con pomodori peretti CHF 19.00  
e salsa al basilico \*  
*Büffelmozzarella mit Peretti Tomaten und  
Basilikumsauce*



\* Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani



○ glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine

*Salate*

# insalate

## SAISON SPECIAL

○ Insalata di carciofi crudi con scaglie di pecorino \* CHF 18.00

*Salat von rohen Artischocken mit Pecorino Spänen*

---

○ Insalata stagionale con spinaci, cavolfiore viola, CHF 14.00

pinoli e melograno \*

*Saisonsalat mit Spinatblättern, rosa Blumenkohl,  
Pinienkernen und Granatapfel*

## TRADITIONAL

○ Insalata verde \* CHF 9.00

*Grüne Blattsalate*

○ Insalata mista \* CHF 12.00

*Bunter, gemischter Salatteller*

*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

## SAISON SPECIAL

○ Vellutata di asparagi con cubi di asparagi \* CHF 16.00  
*Spargelvelouté mit Spargelwürfeln*

## TRADITIONAL

○ Crema di zucca con baby patisson e semi di zucca \* CHF 14.00  
*Kürbiscrèmesuppe mit Baby Patisson und Kürbiskernen*

○ Crema di pomodoro con formaggio di capra e coriandolo \* CHF 13.00  
*Tomatencrèmesuppe mit Ziegenkäse und Koriander*

Zuppa d'orzo grigionese con pancetta croccante CHF 14.00  
al fieno della Val Poschiavo  
*Bündner Gerstensuppe mit im Heu geräuchertem Speck  
aus Poschiavo*

## Hausgemachte Pasta

# pasta

*di produzione propria*

### SAISON SPECIAL

½ Portion

Gnocchi di patate con porcini e timo \*

CHF 19.00 CHF 27.00

*Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Thymian*

Tagliatelle con asparagi e salmone affumicato \*

CHF 18.00 CHF 24.00

*Tagliatelle mit Spargel und Rauchlachs*

### TRADITIONAL

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso  
e parmigiano \*

CHF 16.00 CHF 19.00

*Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan*

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

CHF 18.00 CHF 24.00

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

Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano \*

CHF 16.00 CHF 19.00

*Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan*

\* *Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani*

○ *glutenfrei – senza glutine*

# risotti

## SAISON SPECIAL

- Risotto alla liquirizia e pistilli di zafferano \* CHF 23.00  
*Lakritze Risotto mit Safranfäden*

## TRADITIONAL

- Risotto al vino rosso Mamete CHF 25.00  
e carne secca della Val Poschiavo  
*Mamete Rotweinrisotto  
mit Bündner Fleisch aus Poschiavo*

## *Vegetarisch*

# vegetariano

- Crespelle ripiene agli asparagi gratinate al forno \* CHF 26.00  
*Im Ofen gratinierte Crespelle gefüllt mit Spargeln*

- Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiore, CHF 23.00  
carote e fonduta di formaggio \*  
*Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rüeбли  
und Käsefonduesauce*

- Lasagne al farro con verdure \* CHF 23.00  
*Dinkel-Gemüselasagne*

- Risotto d'orzo allo zafferano e zucchine \* CHF 23.00  
*Gerstenrisotto mit Safran und Zucchetti*

*Fischgerichte*

# pesce

## SAISON SPECIAL

Roulade di salmone, coda di rospo e scampo CHF 39.00  
con riso venere, asparagi di mare e salsa al lime  
*Lachsroulade gefüllt mit Seeteufel und Scampo*  
*Venere Vollkornreis, Meeresspargel und Limettensauce*

---

Involtini di trota salmonata con salvia, carne secca e noci CHF 31.00  
su letto di rape “navette”, salsa al prezzemolo e limone,  
crocchette di patate  
*Paupiettes von der Lachsforelle mit Salbei, Trockenfleisch*  
*und Nüssen auf Scheiben der Navette-Rübe,*  
*Petersilien- Zitronensauce und Kartoffelkroketten*

Supplemento verdura / *Supplement Gemüse* CHF 3.50

*Fischherkunft*

*Seezunge: Nordsee, Wildfang / Lachs: Norwegen, Schottland / Lachsforelle: Engadin, Schweiz /*  
*Scampo: Sudafrika / Seeteufel: Atlantik / Steinbutt: Atlantik / Wolfsbarsch: Atlantik*

## TRADITIONAL

Pesce alla griglia / *Fisch vom Grill*

○ Sogliola CHF 49.00

*Seezunge*

○ Baby Rombo CHF 44.00

*Baby Steinbutt*

○ Branzino CHF 44.00

*Wolfsbarsch*

come contorni per il pesce del giorno serviamo patate lesse, riso e verdure  
*zum Fisch vom Markt servieren wir Pommes nature, Reis und Gemüse*

## VENERDÌ / FREITAG

A partire da 2 persone / Ab 2 Personen:

○ Branzino in crosta di sale con contorni pro Pers.

*Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beilagen* CHF 59.00

○ Rombo con contorni per 2 / 3 persone prezzo di mercato

*Steinbutt mit Beilagen für 2 bis 3 Personen* Marktpreis



*Fleischgerichte*

# carne

## SAISON SPECIAL

Marmotta marinata al vino rosso CHF 39.00  
con polenta taragna e bietola stufata  
*In Veltliner mariniertes Murmeltier mit Polenta Taragna  
und geschmorten Krautstielen*

---

Cosciotto di agnello al forno CHF 36.00  
con pommes risolées e bietola stufata  
*Lammgigot aus dem Ofen mit geschmorten Krautstielen  
und Pommes Risolées*

*Fleischherkunft*

*Rind: Schweiz / Hirsch, Reh: Schweiz, Österreich / Lamm: Neuseeland /*

*Murmeltier: Val Barles-ch (Brail), Engadin*

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

## TRADITIONAL

Filetto Stroganoff con gratin di patate <i>Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Kartoffelgratin</i>	½ Portion CHF 31.00	CHF 38.00
Filetto di manzo flambato con Vodka e salsa alla senape, Pommes risolées e verdure <i>Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce, Gemüse und Pommes Risolées</i>		CHF 57.00
Carré d'agnello alla provenzale con composizione vegetale e gratin di patate <i>Lammkarree à la provençale mit Gemüsekomposition und Kartoffelgratin</i>		CHF 39.00
Tagliata di „Angus” con jus alle erbe, pommes allumettes e verdure <i>Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte) mit Kräuterjus, buntem Gemüse und Zündholzkartoffeln</i>		CHF 47.00
contorno in aggiunta / <i>zusätzliche Beilagen</i>		CHF 3.00

## A partire da 2 persone / Ab 2 Personen:

Costoletta di capriolo e medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac, salsa alle bacche di ginepro, polenta taragna, erbette all'aglio, salsa ai mirtilli e castagne glassate <i>Rehkotelette und Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce, Polenta taragna, geschmorte Krautstiele mit Knoblauch, glasierte Maroni und Preiselbeeren</i>	pro Pers. CHF 51.00
○ Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese, funghi, Pommes allumettes e verdure <i>Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise, Pilzen, Gemüse und Zündholzkartoffeln</i>	pro Pers. CHF 59.00

amuse bouche

# dessert

Interpretazione di tiramisù: gelato di mascarpone fatto in casa, cubi di biscotto e caffè espresso <i>Interpretation vom Tiramisù: Hausgemachtes Mascarpone Eis mit Biskuitwürfeln und Espresso</i>	CHF 13.00
○ Sinfonia di mousse: cioccolato al latte, ciliegia e arancia <i>Sinfonie von Mousse: Milkschokolade, Kirsch und Orange</i>	CHF 16.00
○ Variazione di sorbetti fatti in casa: erbe di montagna, citronella e cassis <i>Hausgemachte Sorbetkomposition: Bergkräuter, Zitronengras und Cassis</i>	CHF 13.00
○ Crema catalana all'arancia <i>Crema catalana mit Orange parfümiert</i>	CHF 13.00
Panna cotta su biscotto all'Amaretto con salsa al rabarbaro <i>Panna cotta auf Amaretto Biskuit mit Rhabarbersauce</i>	CHF 12.00
Dessert del giorno / Tagesdessert: <i>täglich wechselndes Dessert, unser Service informiert Sie gerne darüber</i>	CHF 9.00
<i>a partire da 2 persone / ab 2 Personen</i>	pro Person
Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia * <i>Crêpes Suzette mit Vanilleeis</i>	CHF 18.00
Zabaione tiepido al Marsala o alla birra Palu con gelato alla vaniglia * <i>Lauwarme Zabaione mit Marsala oder mit Palu Bier, Vanilleglacé</i>	pro Person CHF 16.00

\* *gelato di produzione artigianale engadinese / im Engadin hergestelltes Glacé*

# gelati / sorbetti

Gelati *	cioccolato, vaniglia, caffè, fragola, stracciatella <i>Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Stracciatella</i>	a pallina pro Kugel CHF 3.50
Sorbetti ○	Pera, mela, limone * <i>Birne, Apfel, Zitrone</i>	CHF 3.50

\* *gelato di produzione artigianale engadinese / im Engadin hergestelltes Glacé*

# formaggi

Tris di formaggi locali:	CHF 17.00
Bever, Morteratsch e caprino della Bregaglia con miele al balsamico e pan di pere	
<i>Dreierlei lokale Käse:</i>	
<i>Bever-, Morteratsch- Alpkäse und Bergeller Geisskäse an Balsamicohonig und Birnenbrot</i>	

## dazu passend:

Passito Vertemate I.G.T.	CHF 5.00 4 cl
Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio	
<i>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.</i>	

Preise inkl. 7,7 % MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina – Februar 2018