

m e n u

MÜLLER
s • t • ü • v • a • s

Pontresiner Tafelwasser CHF 2.50 0.75 lt

Vorspeisen
antipasti

W I N T E R S P E C I A L

**Tartar di filetto di vitello
con insalata frisée, uova di quaglia e salsa alla paprika** ○

Tartar vom Kalbsfilet mit Friséesalat, Wachtelei und Paprikasauce **CHF 27.00**

**Composizione di crostacei:
Granchio, astice e baby rock lobster** * ○

Variation von Krustentieren: Krabbe, Hummer und Baby Rock Lobster **CHF 29.00**

T R A D I T I O N A L

**Fiocco della Val Poschiavo con perle di melone bianco
e Cantaloupe glassate al miele di acacia** ○

Puschlaver Rohschinken mit Perlen von der weissen und Cantaloupe Melone,
glasiert mit Akazienhonig **CHF 23.00** Porzione Bocconcino CHF 17.00

**Roastbeef freddo con cavolo piuma fritto,
chips di patate rosse e salsa liquida alla remolade** ○

Kaltes Roastbeef mit frittiertem Federkohl und Chips von der roten Kartoffel
an flüssiger Remouladen-Sauce **CHF 26.00** Porzione Bocconcino CHF 18.00



* Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani



○ glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine

Salate
insalate

W I N T E R S P E C I A L

**Insalata invernale
con mela Redlove e pinoli * ○**

Wintersalat mit Redlove Äpfeln
und Pinienkernen **CHF 15.00**

T R A D I T I O N A L

Insalata verde * ○

Grüne Blattsalate **CHF 9.00**

Insalata mista * ○

Bunter, gemischter Salatteller **CHF 12.00**

Dressings: italienisch, französisch, balsamico

Suppen
minestre

W I N T E R S P E C I A L

**Crema d'astice con fagottini di pasta filo,
ripieni di concassé di pomodoro, Bottarga Sarda e astice ***

Hummercrèmesuppe mit hausgemachten Fagottini,
gefüllt mit Tomatenconcassé, sardischer Bottarga und Hummer **CHF 17.00**

T R A D I T I O N A L

**Crema di pomodoro con pomodorini
e basilico fritto ***

Tomatencrèmesuppe mit Cherry Tomaten
und frittiertem Basilikum **CHF 13.00**

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

Bündner Gerstensuppe
mit im Heu geräuchertem Speck aus dem Puschlav **CHF 14.00**

Hausgemachte Pasta
pasta di produzione propria

W I N T E R S P E C I A L

**Tagliolini verdi alle noci, taleggio DOP
e pomodorini secchi ***

Grüne Tagliolini mit Nüssen, Taleggio DOP
und getrockneten Tomaten **CHF 21.00** ½ Portion CHF 17.00

Strozzapreti al sugo di polpo con spolverata di nero di seppia *

Strozzapreti mit Oktopus Sugo und "Nero di seppia" Pulver
CHF 22.00 ½ Portion CHF 17.00

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

W I N T E R S P E C I A L

Risotto alla Carbonara con uovo di quaglia [○]

Risotto Carbonara mit Wachtelei CHF 25.00

T R A D I T I O N A L

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

Mamete Rotweinisotto mit Bündner Fleisch aus Poschiavo CHF 25.00

Vegetarisch

vegetariano

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

Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rübli und Käsefonduesauce CHF 24.00

Lasagne al farro con verdure *

Dinkel-Gemüselasagne CHF 24.00

Risotto d'orzo allo zafferano e zucchine * [○]

Gerstenrisotto mit Safran und Zucchetti CHF 23.00

amuse bouche

Fischgerichte

pesce

W I N T E R S P E C I A L

Involtino di sogliola e scampi con riso Venere, spinaci freschi in foglia stufati * ◯

Paupiettes von Seezungenfilets und Scampi mit Venere Vollkornreis
und frischem, geschmortem Blattspinat **CHF 41.00**

T R A D I T I O N A L

PESCE ALLA GRIGLIA / FISCH VOM GRILL

Sogliola ◯

Seezunge **CHF 49.00**

Baby rombo ◯

Baby Steinbutt **CHF 44.00**

Branzino ◯

Wolfsbarsch **CHF 44.00**

VENERDÌ: A PARTIRE DA 2 PERSONE

FREITAG: AB 2 PERSONEN

Branzino in crosta di sale con contorni ◯

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beilagen **CHF 59.00** pro Person

⋮
**come contorni per il pesce del giorno serviamo patate lesse,
riso Venere e verdure**

um Fisch vom Markt servieren wir Pommes nature, Venere Vollkornreis und Gemüse

Fischherkunft / Fangart

Seezunge: Nordostatlantik, Schleppnetze / Lachs: Norwegen, Aquakultur / Scampi: Südafrika / Wolfsbarsch:
Europa, Aquakultur / Steinbutt: Nordostatlantik, Schleppnetze / Pulpo: Westlicher Pazifischer Ozean, Hebenetz

Fleischgerichte

carne

W I N T E R S P E C I A L

**Arrosto di maiale alla birra "Bernina"
con cipolla di Tropea e mela verde,
patate nocciola al forno e composizione vegetale** [○]

Schweinsbraten mit "Bernina Bier",
Tropea Zwiebeln und grünem Apfel,
gebratene Haselnusskartoffeln und Gemüsekomposition **CHF 39.00**

**Filetto di manzo (180 gr.) al rosmarino scaloppato,
crema al Gorgonzola, patate nocciola al forno
e composizione vegetale**

Aufgeschnittenes Rindsfilet mit Rosmarin und Gorgonzolacrème,
gebratene Haselnusskartoffeln und Gemüsekomposition **CHF 51.00**

Fleischherkunft

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

TRADITIONAL

Filetto Stroganoff con gratin di patate

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

Filetto di manzo (180 gr.) flambato con Vodka e salsa alla senape, patate nocciola al forno e verdure

Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce,
Gemüse und gebratene Haselnusskartoffeln **CHF 58.00**

Carré d'agnello alla provinciale con composizione vegetale e gratin di patate

Lammkarree à la provençale mit Gemüsekomposition und Kartoffelgratin **CHF 41.00**

Tagliata di „Angus” (180 gr.) con verdura stagionale, patate nocciola al forno e jus alle erbe

Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte)
mit buntem Gemüse und gebratene Haselnusskartoffeln an Kräuterjus **CHF 47.00**

⋮

Contorni alternativi: patate fiammifero, riso venere, pommes nature, gratin di patate, patate nocciola al forno e polenta taragna

Alternative Beilagen: Zündholzkartoffeln, Venere Vollkornreis, Pommes nature,
Kartoffelgratin, gebratene Haselnusskartoffeln und Polenta Taragna

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac e salsa alle bacche di ginepro, serviti con polenta taragna, crauti rossi, mirtilli e castagne glassate

Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce, Polenta Taragna,
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

Nachspeisen dolce

W I N T E R S P E C I A L

Passione di cioccolato:

Tagliata di frutti esotici con sorbetto alla citronella
e cioccolato artigianale by "Gianottis": Grenada 65% con arancia
rossa, Madagaskar 64% con pepe selvatico e Cuba 72% cacao

Exotische Früchte mit Zitronengrassorbet und "Gianottis" Schokolade:
Grenada 65% mit Blutorange, Madagaskar 64% mit wildem Pfeffer und
Cuba 72% Kakao **CHF 16.00**

T R A D I T I O N A L

Eiscaffé viennese [○]

Eiskaffee Wiener Art **CHF 10.00**

Parfait di castagne in anello di cioccolato e salsa ribes

Kastanienparfait im Schokoladenring an Johannisbeersauce **CHF 14.00**

Variazione di sorbetti fatti in casa:

citronella, frutta della passione e guaiava [○]

Hausgemachte Sorbetkomposition:

Zitronengras, Passionsfrucht und Guavenfrucht **CHF 13.00**

Hausgemachtes Tiramisù **CHF 13.00**

Strudel di mela golden con spuma fredda allo zabaione

Apfelstrudel mit kaltem Zabaioneschaum **CHF 12.00** klein CHF 8.00

Freschezza del giorno

Tagesdessert: täglich wechselndes Dessert,
unser Service informiert Sie gerne darüber **CHF 11.00**

GELATI & SORBETTI

- 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

Classici dalla sala

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 Vanilleeis **CHF 16.00** pro Person

Käse formaggi

**Bis di formaggi: Grandpapa Emmental, stagionato per 24 mesi
e Stilton al Porto con miele al balsamico e pan di pere**

Zweierlei Käse: Emmentaler Grandpapa, 24 Monate gereift
und Stilton al Porto an Balsamichonig und Birnenbrot **CHF 15.00**

con 2 cl di Porto Taylor's 10 anni e 2 cl Passito Vertemate

mit 2 cl Porto Taylor's 10 Years und 2 cl Passito Vertemate **CHF 21.00**

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 - Dezember 2018

Preise inkl. 7,7% MwSt.