

# MENU

FRANÇAIS / ENGLISH

MÜLLER  
s • t • ü • v • a • s

Demandez nos collaborateurs si vous avez des intolérances ou allergies.  
For allergies and intolerances please ask and inform our staff.



✕ Vegetarian Plats – Assiettes végétariens



✓ gluten free– sans gluten

Pontresiner table water / Eau de Pontresina 75 cl CHF 2.50

# Entrées # Starters

## SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Vitello tonnato aux herbes avec salade frisée, Vitello tonnato with herbs and frisée salad ✓	120 gr CHF 19.00 / 160 gr CHF 24.00
Hors d'œuvre de poisson avec truite fumé du «lago bianco del Bernina», homard, crabe, espadon fumé et croûton ✕	CHF 27.00
Hors d'œuvre of fish: smoked trout from «lago bianco del Bernina» lobster, crab and smoked swordfish with crostone	
Hummus de pois chiches et avocat avec bruschetta à l'huile d'olives toscane ✕	CHF 18.00
Hummus of chickpeas and avocado, bruschetta with olive oil of Tuscany	
Burrata avec tomates dattes et basilic ✕✓	CHF 18.00
Burrata with datterino - tomatoes and basil	

## LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Jambon cru de Parme avec melon ✓	½ Portion CHF 17.00	CHF 23.00
Raw ham from Parma with melon		
Saumon fume «la Curuna» avec câpres, oignons de Tropea, pain Carasau et sauce au raifort ✕	½ Portion CHF 18.00	CHF 26.00
Smoked salmon «la Curuna» with capers, Tropea onions Carasau bread and radish sauce		

# Salades # Salads

## SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Salade d'été avec fenouils, radis et fruits de bois ✕✓	CHF 15.00
Summer salad with fennel, radish and berries	

## LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Salade verte ✕✓ Green salad	CHF 9.00
Salade mêlée ✕✓ Mixed salad	CHF 12.00
Sauce/ Dressings: Italian, French (fait maison/homemade), Balsamico	

# Potages # Soups

## SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ / SUMMER SPECIAL

Crème d'ortie avec burrata *	CHF 15.00
Nettle cream soup with burrata	
Crème de basilic avec crevette géante *	CHF 14.00
Basil cream soup with king prawn	

## LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Crème de tomates avec tomates cerise et basilic frit *	CHF 10.00
Tomato cream soup with cherry tomatoes and fried basil	
Soupe d'orge grisonnais avec lard fumé au foin de la vallée Poschiavo	CHF 14.00
Grisson barley soup with in hay smoked bacon from Val Poschiavo	

# Risotto

## SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ / SUMMER SPECIAL

Risotto au citron et crevettes *✓	CHF 25.00
Lemon risotto with shrimps	

## LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Risotto au vin rouge Mamete Prevostini et viande séchée de la Vallée Poschiavo ✓	CHF 23.00
Risotto with Mamete Prevostini red wine and stripes of Val Poschiavo air dried beef	

# Pasta fait maison # Pasta

## SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Ravioli fait maison farcis au saumon avec sauce au noir de seiche *	½ Portion CHF 18.00	CHF 23.00
Homemade ravioli filled with salmon, black sepia sauce		
Trofie avec pistache et lard	½ Portion CHF 16.00	CHF 21.00
Trofie with pistacchio and bacon		

## LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Quenelles de fromage avec beurre fondu et parmesan *	½ Portion CHF 16.00	CHF 21.00
Cheese dumplings with melted butter and Parmesan		
Quenelles d'épinards avec beurre fondu et parmesan *	½ Portion CHF 16.00	CHF 21.00
Spinach dumplings with melted butter and Parmesan		

# Végétarien # Vegetarian

Risotto de quinoa avec carottes, chou-fleur et brocolis *✓	CHF 24.00
Quinoa risotto with broccoli, cauliflowers and carrots	
Lasagne d'épeautre avec légumes *	CHF 24.00
Spelt - vegetable lasagne	
Emincé de seitan avec légumes croquantes et riz *	CHF 23.00
Minced Seitan with crispy vegetables and rice	

# Poisson # Fish

## SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ / SUMMER SPECIAL

Crevettes géantes "Black Tiger" flambées au Cognac  
sauce au curry et riz vénéré <sup>x✓</sup> CHF 45.00

"Black Tiger" king prawns flamed with Cognac,  
curry sauce and Venere rice

Baby lotte avec sauce méditerranéenne,  
riz vénéré et pommes nature <sup>x✓</sup> CHF 37.00

Baby angler fish with mediterranean sauce,  
venere rice and boiled potatoes

## LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Sole grillé <sup>x✓</sup> selon prix du marché  
Grilled sole market price

Poisson du jour (demandez du poisson du jour) <sup>x✓</sup> selon prix du marché  
Fish of the day (ask for our fish of the day) market price

VENDREDI SUR PRÉ-COMMANDE À PARTIR DE 2 PERSONNES  
FRIDAY'S ON PRE-ORDER FROM 2 PERSONS

Loup de mer en croûte de sel <sup>x✓</sup> p. P. CHF 59.00  
Sea bass in salt crust

---

Servi avec riz et légumes  
Served with rice and vegetables

# Viande # Meat dishes

## LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Emincé de filet de boeuf Stroganoff avec pommes allumettes Fillet of beef Stroganoff with straw potatoes	½ P. CHF 31.00	CHF 39.00
Carré d'agneau à la provençale avec composition de légumes et gratin de pommes de terre * Loin of lamb Provençal with vegetables and potato gratin		CHF 39.00
Tagliata de bœuf "Angus" (180 gr) avec jus d'herbes légumes et pommes allumettes Tagliata of Angus Beef (Slices of grilled sirloin steak) with vegetables, straw potatoes and herb jus		CHF 45.00
Filet de boeuf (180 gr) flambé au Vodka, sauce moutarde, composition de légumes et pommes allumettes Fillet of beef flamed with Vodka, mustard sauce, vegetables and straw potatoes		CHF 57.00

---

### Garnitures alternatives:

Pommes allumettes, polenta taragna, gratin de pommes de terre

Alternative side dishes: straw potatoes, polenta taragna, gratin potatoes

## À PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS

Châteaubriand (200 gr.) avec sauce béarnaise, champignons, pommes allumettes et légumes ✓ Chateaubriand (200 gr.) with sauce Béarnaise, mushrooms, straw potatoes and vegetables	p.P CHF 59.00
Médallions de filet de cerf flambés au Cognac sauce au genièvre, servi avec spaetzli, chou rouge airelles rouges et marrons glacés Fillet of red deer, flamed with Cognac, juniper sauce, spaetzli, red cabbage, cranberries and glazed chestnuts	p.P CHF 52.00

# Dessert

Café glacé à la Viennoise Müller style <sup>x✓</sup>	CHF 10.00
Ice-coffee Vienna style, Müller style	
Variation de sorbets fait maison: cerise, citronnelle et pomme verte <sup>x✓</sup>	CHF 13.00
Homemade sorbet composition: cherry, lemongrass and green apple	
Tiramisù <sup>x</sup>	CHF 13.00
Strudel d'abricot avec sauce vanille <sup>x</sup>	CHF 8.00 CHF 12.00
Apricot strudel with vanilla sauce.	
Parfait à l'orange avec timballe d'amandes <sup>x✓</sup>	CHF 11.00
Orange parfait with almond basket	

## A PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS ON

Crêpes Suzettes avec glace vanille (flambés à la table, min. 20 min.) <sup>x</sup>	CHF 18.00
Crêpes Suzettes (crêpes flamed at the table) with vanilla ice-cream (min. 20 min.)	
Sabayon tiède avec glace vanille (min 20. min) <sup>x</sup>	CHF 16.00
Lukewarm sabayon stirred at the table with vanilla ice – cream (min. 20 min)	

## GLACE / ICE-CREAM

chocolat, vanille, café, fraise, stracciatella <sup>x✓</sup>	CHF 3.50 p. scoop
Our assortment: chocolate, vanilla, coffee, strawberry, stracciatella	

## SORBETS / SORBETS

poire, pomme, citron <sup>x✓</sup>	CHF 3.50 p. scoop
pear, apple, lemon	



# Fromage # Cheese

Duo de fromages de Valchiavenna avec pain de poire  
et miel au balsamique \*

CHF 10.00

Duo of cheese from Valchiavenna with pear bread and balsamico honey

## EN COMBINATION AVEC / IN COMBINATION WITH

Orodro Vendemmia Tardiva, Cantina Mesa, Sardegna

4 cl CHF 5.00

Moscato, Nasco, Vermentino. Gavino Sanna, l'éditeur plus important d'Italie a réalisé son rêve avec la cave Mesa, en réalisant des vins modern de qualité sur son île, la Sardaigne. Parfums opulents de fruits exotiques, vanille et amandes

Italy's most important publisher, Gavino Sanna, realized his dream with Cantina Mesa, to create modern wines of highest quality in his homeland Sardinia. Extremely opulent perfume of exotic fruits, warm almonds and vanilla

Il Recioto, La Giuva, Recioto della Valpolicella, Veneto

4 cl CHF 5.50

50 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Oseleta – Croatia

### Origine de poisson / Fish origin

Sole: Atlantique du nord North-atlantic; Saumon / salmon: SCO/IRL; Truite / trout: CH;  
Crevettes géantes / King prawns: Vietnam; Homard / Lobster: F; Lotte / anglerfish: North Atlantic;  
Espadon / Swordfish: Atlantic Ocean

### Origine de la viande / Meat origin

Boeuf / beef: CH; Veau / veal: CH; Porc / pork: CH; Gibier / game: CH / AT; Agneau / lamb\*: New Zealan

\* peut avoir été créé avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques  
may have been created with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics