

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	½ P. CHF 19.00	CHF 26.00
Tartare de veau avec huile d'olive de la Maremma, citron, bouquet de salade et pain «Carasau» ✕ Veal tartare with olive oil from Maremma, lemon, salad bouquet and «Carasau» bread		CHF 26.00
Hummus de pois chiches et avocat avec bruschetta à l'huile d'olives toscane ✕ Hummus of chickpeas and avocado, bruschetta with olive oil of Tuscany		CHF 19.00
Burrata avec tomates dattes et basilic et salade liquide ✕ ✓ Burrata with datterino - tomatoes, basil and liquid salad		CHF 19.00

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Jambon cru de Poschiavo avec melon ✓ Raw ham from Poschiavo with melon	½ P. CHF 18.00	CHF 24.00
Saumon fume «la Curuna» avec câpres, oignons de Tropea, pain «Carasau» et sauce au raifort ✓ Smoked salmon «la Curuna» with capers, Tropea onions «Carasau» bread and radish sauce	½ P. CHF 20.00	CHF 26.00

Salades # Salads

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Salade d'été avec fenouils, radis et fruits de bois ✕ ✓ Summer salad with fennel, radish and berries		CHF 14.00
---	--	-----------

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 de panais avec sorbet au groseilles ^x ✓ CHF 15.00

Parsnips cream soup with currant sorbet

Crème de basilic avec crevette géante ^x ✓ CHF 16.00

Basil cream soup with king prawn

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Crème de tomates avec tomates cerise et basilic frit ^x CHF 11.00

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

Grison barley soup with in hay smoked bacon from Val Poschiavo

Risotto

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Risotto avec fleur de courge et jambon cru de Poschiavo ✓ CHF 26.00

Risotto with pumpkin blossom and raw ham from Poschiavo

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Risotto au vin rouge Mamete Prevostini et viande séchée de la Vallée Poschiavo ✓ CHF 26.00

Risotto with Mamete Prevostini red wine and stripes of Val Poschiavo air dried beef

Pasta fait maison # Homemade Pasta

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ / SUMMER SPECIAL

Raviolo ouvert avec fruits de mer (moules, palourdes, St. Jacques, homard, crabe) * CHF 29.00
Open Raviolo with sea fruits (mussels, clams, scallop, crab, lobster)

Pici avec broccoli, tomates Peretti et râpé de «pierre de Morteratsch» * CHF 28.00
Homemade Pici with broccoli, peretti tomatoes and grated «Stone of Morteratsch»

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Quenelles de fromage avec beurre fondu et parmesan * ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00
Cheese dumplings with melted butter and Parmesan

Quenelles d'épinards avec beurre fondu et parmesan * ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00
Spinach dumplings with melted butter and Parmesan

Végétarien # Vegetarian

Risotto de quinoa avec carottes, chou-fleur et brocolis * ✓ CHF 25.00
Quinoa risotto with broccoli, cauliflowers and carrots

Lasagne d'épeautre avec légumes * CHF 25.00
Spelt - vegetable lasagne

Emincé de seitan avec légumes croquantes et riz vénéré * CHF 25.00
Minced Seitan with crispy vegetables and Venere rice

Poisson # Fish

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ / SUMMER SPECIAL

Crevettes géantes «Black Tiger» flambées au Cognac
sauce au curry et riz vénéré ^x CHF 46.00

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

Tagliata de thon avec sauce à la menthe
et paccheri farcies avec épinards, carottes et broccoli ^x CHF 39.00

Tagliata of Tuna with mint sauce and paccheri filled with spinach,
carrots and broccoli

Dorade en «guazzetto» (olives taggiasche, tomates, capres,
ail, oignon, peperoncino, vin blanc, persil) ^{x✓} CHF 37.00

Snapper in «guazzetto» (taggiasche olives, tomatoes, capres, garlic,
onions, chili, white wine, and parsley)

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Sole grillé ^{x✓} selon prix du marcé
Grilled sole market price

Poisson du jour ^{x✓} (demandez nos collaborateurs) selon prix du marcé
Fish of the day (please ask our staff) 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 ^{x✓} p. P. CHF 61.00
Sea bass in salt crust

Tout les poisson sont servi avec riz et légumes (épinards broccoli, carottes, chou-fleur)
All fishes are served with rice and vegetables (spinach, broccoli, carrots, cauliflower)

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 33.00	CHF 41.00
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 41.00
Duo de filet de lapin et de lièvre avec sauce aux groseilles et morilles, cardes et topinambur frites Duo of fillet of rabbit and hare with currant- and morelsauce, chards and fried topinambur		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 47.00
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 59.00

**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 61.00
Médallions de filet de cerf flambés au Cognac sauce au genièvre, servi avec polenta taragna, chou rouge airelles rouges et marrons glacés Fillet of red deer, flamed with Cognac, juniper sauce, polenta taragna, red cabbage, cranberries and glazed chestnuts	p.P	CHF 55.00

Dessert

Café glacé à la Viennoise Müller style ✓ Ice-coffee Vienna style, Müller style	CHF 11.00
Variation de sorbets fait maison: cerise, citronnelle et basilic ✓ Homemade sorbet composition: cherry, lemongrass and basil	CHF 13.00
Tiramisù	CHF 13.00
Strudel d'abricot avec sauce vanille Apricot strudel with vanilla sauce.	CHF 8.00 CHF 12.00
Doux de bisquit de framboise Two of bisquit and Raspberry	CHF 12.00

A PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS ON

Crêpes Suzettes avec glace vanille (flambés à la table, min. 20 min.) Crêpes Suzettes (crêpes flamed at the table) with vanilla ice-cream (min. 20 min.)	CHF 19.00
Sabayon tiède avec glace vanille (min 20. min) ✓ Lukewarm sabayon stirred at the table with vanilla ice – cream (min. 20 min)	CHF 17.00

GLACE / ICE-CREAM

chocolat, vanille, café, fraise, stracciatella Our assortment: chocolate, vanilla, coffee, strawberry, stracciatella	p. scoop CHF 3.50
---	-------------------

SORBETS / SORBETS

poire, pomme, citron pear, apple, lemon	p. scoop CHF 3.50
--	-------------------

Fromage # Cheese

Fromage de l'Engadin «Pers» CHF 12.00
avec moutarde de poire et safran
Engadine cheese «Pers» with pear- saffron mustard

EN COMBINATION AVEC / IN COMBINATION WITH

Passito Vertemate I.G.T. 4 cl CHF 5.50
Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio
60% Gewürztraminer, 40% Riesling

Il Recioto 4 cl CHF 5.50
La Giuva, Recioto della Valpolicella, Veneto
50 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Oseleta – Croatina

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
Dorade / snapper: Mediterranen sea

Origine de la viande / Meat origin:

Boeuf / beef: CH
Veau / veal: CH
Porc / pork: CH
Gibier / game: CH / AT
lapin / Rabbit: CH
Agneau / lamb*: New Zealand

* 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

Amuse bouche

Preise inkl. 7.7 % MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
Juli 2022