

MENU

ITALIENISCH / DEUTSCH

MÜLLER
s • t • ü • v • a • s

Se avete allergie o intolleranze, informate per favore i nostri collaboratori.

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



✕ Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani



✓ glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine

Pontresiner Tafelwasser 75 cl CHF 2.50

Antipasti # Vorspeisen

SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Tartare di tonno con insalata frisée,
pomodorini e salsa guacamole ^x✓ 120 gr CHF 19.00 / 160 gr CHF 25.00

Thunfischtatar mit Frisée Salat, Cherry Tomaten und Guacamole Sauce

Hummus di ceci e avocado con bruschetta all'olio toscano^x CHF 18.00

Kichererbsen-Avocado Hummus, Bruschetta mit toskanischem Olivenöl

I CLASSICI / KLASSIKER

Interpretazione di vitello tonnato alle erbe aromatiche ✓ ½ P. CHF 19.00 CHF 25.00

Interpretation von Vitello tonnato an Kräutersauce

Mozzarella con pomodori peretti e salsa al basilico ^x✓ CHF 19.00

Mozzarella mit Perettitomaten und Basilikumsauce

Prosciutto crudo di Parma con macedonia di melone ✓ ½ P. CHF 19.00 CHF 25.00

Parma Rohschinken mit Melonensalat

Insalate # Salate

SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Insalata estiva con frutti di bosco, ribes e ravanelli ^x✓ CHF 14.00

Sommersalat mit Waldfrüchten, Johannisbeeren und Radieschen

I CLASSICI / KLASSIKER

Insalata verde ^x✓ CHF 9.00

Grüne Blattsalate

Insalata mista ^x✓ CHF 12.00

Bunter, gemischter Salatteller

Salse fatte in casa: francese e Cesar's; Salse: italiana, balsamico

Hausgemachte Dressings: französisch & Cesar's; Dressings: italienisch; balsamico

Minestre # Suppen

SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Crema di ortiche con caprino ^x CHF 14.00
Brennnesselcrèmesuppe mit Caprino

Crema di barbabietola con zenzero,
panna e filetti di arancia ^{x ✓} CHF 14.00
Randencrèmesuppe mit Ingwer, Rahm und Orangenfilets

I CLASSICI / KLASSIKER

Crema di pomodoro con pomodorini e basilico fritti ^{x ✓} CHF 10.00
Tomatencrèmesuppe mit Cherry Tomaten und frittiertem Basilikum

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

Risotti

SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Risotto ai funghi porcini ^{x ✓} CHF 25.00 ✓
Risotto mit Steinpilzen

I CLASSICI / KLASSIKER

Risotto al vino rosso "Mamete"
e carne secca della Val Poschiavo [✓] CHF 25.00
Mamete Rotweinisotto mit Bündner Fleisch aus Poschiavo

Pasta di produzione propria # Hausgemachte Pasta

SPECIALITÀ ESTIVA / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Gnocchi fatti in casa al pesto genovese
con patate e fagiolini *

½ P. CHF 16.00 CHF 22.00

Hausgemachte Gnocchi mit genueser Pesto, Kartoffeln und Böhnchen

Ravioli fatti in casa con ripieno di branzino e timo
su concassé di pomodori *

½ P. CHF 18.00 CHF 25.00

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch
und Thymian auf Tomatenconcassé

I CLASSICI / KLASSIKER

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano *

½ P. CHF 16.00 CHF 21.00

Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan

Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano *

½ P. CHF 16.00 CHF 21.00

Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan

Vegetariano # Vegetarisch

Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiore e carote * ✓

CHF 24.00

Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rüebl

Lasagne al farro con verdure *

CHF 24.00

Dinkel-Gemüselasagne

Pesce # Fischgerichte

SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Tagliata di tonno con salsa al mango e limes
su julienne di verdura e carpaccio di patate dolci
marinate all'aceto balsamico ^x✓

CHF 38.00

Thunfischtagliata an Mango-Limesauce mit Gemüsejulienne und
Süsskartoffelcarpaccio mariniert mit Balsamico Essig

Gamberoni "Black Tiger" flambati con cognac
salsa al curry e riso venere ^x

CHF 45.00

Black Tiger Crevetten mit Cognac flambiert, Currysauce, und Venere Reis

I CLASSICI / KLASSIKER

Sogliola alla griglia ^x✓

CHF 49.00

Seezunge vom Grill

VENERDÌ SU ORDINAZIONE / FREITAG AUF VORBESTELLUNG

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Branzino in crosta di sale con contorni ^x✓

p. P. CHF 59.00

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beilagen

Il pesce del giorno e servito con patate lesse,
riso venere e verdure

zum Fisch vom Markt servieren wir Pommes Nature, Venere Reis und Gemüse

Fischherkunft / Fangart:

Seezunge: Nordostatlantik / Schleppnetze; Thunfisch: Philippinen / Schleppnetze;

Black Tiger: Vietnam; Wolfsbarsch: Atlantik / Aquakultur

Carne # Fleischgerichte

I CLASSICI / KLASSIKER

Filetto Stroganoff con patate fiammifero ½ P. CHF 31.00 CHF 39.00
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Pommes Allumettes

Carré d'agnello alla provenzale CHF 39.00
con composizione vegetale e gratin di patate
Lammkarree à la provençale mit Gemüse und Kartoffelgratin

Tagliata di manzo „Angus“ (180 gr.) con verdura stagionale, CHF 45.00
patate fiammifero e jus alle erbe
Tagliata vom Angus-Rind (aufgeschnittenes Entrecôte)
mit Saisongemüse und Pommes Allumettes an Kräuterjus

Filetto di manzo (180gr.) flambato con Vodka, salsa alla senape, CHF 57.00
composizione vegetale e patate fiammifero
Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce mit Gemüse
und Pommes Allumettes

Contorni alternativi: patate fiammifero, polenta taragna e gratin di patate
Alternative Beilagen: Pommes Allumettes, Polenta Taragna oder Kartoffelgratin

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese, funghi, p.P. CHF 59.00
Pommes allumettes e verdure ✓
Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise, Pilzen,
Gemüse und Pommes Allumettes

Medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac p.P. CHF 52.00
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

Fleischherkunft:

Rind, Kalb: Schweiz; Lamm: Neuseeland (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein); Hirsch: Schweiz, Österreich

Dessert

Eiscaffé viennese ✓ Eiskaffee Wiener Art		CHF 10.00
Mousse al cioccolato con coulis di mango Schokoladenmousse mit Mangocoulis		CHF 14.00
Variazione di sorbetti fatti in casa: basilico, citronella, e lampone ✓ Hausgemachte Sorbetkomposition: Basilikum, Zitronengras, und Himbeere		CHF 13.00
Tiramisù		CHF 13.00
Strudel di albicocche con salsa alla vaniglia Aprikosenstrudel mit Vanillesauce	klein CHF 8.00	CHF 12.00
Panna cotta profumata alla camomilla Panna cotta mit Kamille parfümiert		CHF 12.00

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) Crêpes Suzette mit Vanilleeis (min. 20 Minuten)		CHF 18.00
Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) Lauwarme Zabaione mit Vanilleeis (mind. 20 Minuten)		CHF 16.00

GELATI / GLACÉSORTEN

cioccolato, vaniglia, caffè, fragola, stracciatella Unsere Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Stracciatella	a pallina / pro Kugel	CHF 3.50
---	-----------------------	----------

SORBETTI / SORBETS

Pera, mela, limone Birne, Apfel, Zitrone	a pallina / pro Kugel	CHF 3.50
--	-----------------------	----------

Formaggi # Käse

Formaggio delle alpi grigonesi con miele al balsamico e pan di pere CHF 10.00
Bündner Bergkäse mit Balsamicohonig und Birnbrot

DAZU PASSEND

Orodo Vendemmia Tardiva 4 cl CHF 5.00
Cantina Mesa, Sardegna

Moscato, Nasco und Vermentino. Italiens berühmtester Werber, Gavino Sanna, erfüllte sich mit der Cantina Mesa im Süden Sardinien seinen Lebenstraum, nämlich in seiner Heimat moderne Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Enorm opulent duftend nach exotischen Früchten, warmen Mandeln und Vanillearomen.

Il Recioto 4 cl CHF 5.50
La Giuva, Recioto della Valpolicella, Veneto

50 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Oseleta – Croatia. Die charakteristische Süße kommt von einer besonderen Aufmerksamkeit bei der Fermentierung. Aus dem Trester entfernt, wird der Wein in Fässern bei einer natürlichen Wintertemperatur gelassen, und verlangsamt den Prozess. Die alte Kunst des Umfüllens, immer in die gleichen Fässer, erlaubt ein so perfekt wie mögliches Gleichgewicht zwischen Alkohol und Zucker zu erhalten.