

menu



MÜLLER
s . t . ü . v . a . s

Vorspeisen

antipasti

S O M M E R S P E C I A L S

Carpaccio di cetriolo con scampi tiepidi,
filetti di pomodoro e salsa vinaigrette * ○

*Gurkencarpaccio mit lauwarmen Scampis,
Tomatenfilets und Sauce Vinaigrette*

Melone allo zenzero con frutti di mare:
cozze, astice e gamberoni * ○

*Melone mit Ingwer und Meeresfrüchten:
Miesmuscheln, Hummer und Riesenkrevetten*

TRADITIONAL

.....

Tris di salmone: marinato all'arancia, all'aneto e affumicato
con salse alla senape, aneto e arancia * ○

*Dreierlei vom Lachs: mariniert mit Orange und Dill, geräuchert,
serviert mit Orangen-, Senf- und Dillsauce*

CHF 24.00 Porzione Bocconcino CHF 17.00

Mozzarella di bufala con pomodori peretti e salsa al basilico * ○

Büffelmozzarella mit Birnentomaten und Basilikumsauce

Prosciutto crudo San Daniele con macedonia di melone
e sorbetto alla menta ○

*San Daniele Rohschinken mit Melonensalat und hausgemachtem
Minzensorbet*



* Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani



○ glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine

Salate

insalate

S O M M E R S P E C I A L S

Insalata di songino con frutti di bosco in cestino di pasta, aceto ai lamponi *

Nüsslisalat mit Waldfrüchten im Teigkorb an Himbeeressig

Insalata estiva con frutti stagionali *

Sommersalat mit Sommerfrüchten

TRADITIONAL

Insalata verde * ○

Sommerlicher Blattsalat

Insalata mista * ○

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

S O M M E R S P E C I A L S

Crema d'ortiche con chips di topinambur *

Brennesselcrèmesuppe mit Topinambur Chips

Crema alla citronella con gamberoni *

Zitronengrascrèmesuppe mit Riesenkrevetten

TRADITIONAL

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

*Bündner Gerstensuppe mit Heu geräuchertem,
krokantem Puschlaver Speck*

Crema di pomodoro con quenelle di mascarpone,
pomodori datterini glassati e basilico fritto * ◯

*Tomatencrèmesuppe mit Mascarpone Quenelle,
glasierten Datteltomaten und frittiertem Basilikum*

Crema d'astice con porro fritto *

Hummercrèmesuppe mit frittiertem Lauch

Hausgemachte Pasta

pasta fatta in casa

S O M M E R S P E C I A L S

Tagliolini al limone con cozze e zucchine *

Zitronen-Tagliolini mit Miesmuscheln und Zucchini

Ravioli ripieni d'orata al sugo di seppia *

Doraden Ravioli an Seppia Jus

TRADITIONAL

Tagliolini alla mediterranea *

Tagliolini nach mediterraner Art

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan

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

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

Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan

risotti

S O M M E R S P E C I A L S

Risotto con prosciutto crudo San Daniele e mela verde [○]

Risotto mit San Daniele Rohschinken und grünem Apfel

Risotto agli spinaci * [○] / *Spinat Risotto*

TRADITIONAL

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

Mamete Rotweinrisotto mit Bündner Fleisch aus Poschiavo

Vegetarisch

vegetariano

Tempeh alle mandorle con cipolotti, profumato allo zenzero, salsa di soia e riso *

Tempeh mit Mandeln, Lauchzwiebeln, Ingwer, Sojasauce und Reis

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

Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rüebli und Käsesauce

Lasagne al farro con verdure *

Dinkel-Gemüselasagne

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

Gerstenrisotto mit Safran und Zucchetti

Fischgerichte

pesce

S O M M E R S P E C I A L S

Polpo croccante su puré di ceci,
olio d'oliva della Maremma e composizione floreale * ◯

*Krokanter Oktopus auf Kichererbsenpüree,
Olivenöl aus der Maremma und Sommerbouquet*

Spiedino di coda di rospo, scampo e citronella, salsa al basilico,
riso basmati e verdure * ◯

*Spiess mit Seeteufel, Scampo und Zitronengras an Basilikumsauce,
Basmatireis und buntes Gemüse*

Fischherkunft

Seezunge: Nordsee, Wildfang / Lachs: Norwegen, Schottland / Baby Steinbutt: Atlantik /

Wolfsbarsch: Atlantik

TRADITIONAL

Pesce alla griglia / Fisch vom Grill

Sogliola [○]

Seezunge

Baby rombo [○]

Baby Steinbutt

Branzino [○]

Wolfsbarsch

*Su ordinazione, a partire da 2 persone
auf Bestellung, ab 2 Personen*

Branzino in crosta di sale [○]

Wolfsbarsch in Salzkruste

· Serviti con patate lesse, riso bianco, composizione vegetale
· Salsa olandese e al basilico
· *Serviert mit Pommes nature, Reis, Gemüsekomposition
· Sauce Hollandaise und Basilikumsauce*

Fleischgerichte

carne

S O M M E R S P E C I A L S

Petto di faraona con olive taggiasche,
rucola, pomodori datterini e chips di topinambur ◯

*Perlhuhnbrust mit Taggiasca Oliven, Rucola,
Datteltomaten und Topinambur Chips*

Involtini di vitello ripieni d'asparagi, scamorza e limone,
patate Dauphine e verdure

*Kalbsroulade gefüllt mit Spargeln, Scamorza und Zitrone,
Dauphine Kartoffeln und buntes Gemüse*

Filetto di manzo al aceto balsamico di Modena
con patate fiammifero e composizione di verdure

*Rindsfilet an Balsamico Essig, Zündholzkartoffeln und sommerlicher
Gemüsekomposition*

Fleischherkunft

Kalb: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz / Wild: Schweiz, Österreich / Lamm: Neuseeland, Schweiz

TRADITIONAL

Filetto Stroganoff con tagliolini allo zafferano

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit hausgemachten Safran Tagliolini

Carré d'agnello alla provençiale con composizione vegetale
e chips di topinambur

Lammkarree à la provençale mit Gemüse und Topinambur Chips

Tagliata di „Angus” con verdura, patate fiammifero e salsa alle erbe ○

*Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte)
mit Gemüse und Zündholzkartoffeln an Kräutersauce*

Filetto di manzo flambato con Vodka, salsa alla senape,
composizione vegetale e patate Dauphine

*Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce
mit Gemüse und Dauphine Kartoffeln*

a partire da 2 persone / ab 2 Personen

Medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac
e salsa alle bacche di ginepro, serviti con crêpes di grano saraceno farciti
con crauti rossi, salsa ai mirtilli e castagne glassate

*Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce,
Buchweizen-Crêpes mit Rotkraut gefüllt, Maroni und Preiselbeeren*

Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese,
funghi, patate fritte e verdure ○

*Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise,
Pilzen, Gemüse und Pommes frites*

dessert

Eiscaffé viennese

Eiskaffee Wiener Art

Tortino di cioccolato tiepido con gelato al limoncello fatto in casa

Lauwarmes Schoggitörtchen mit hausgemachtem Limoncello Eis

Variazione di sorbetti fatti in casa: rosmarino, citronella e arancia rossa ◯

Hausgemachte Sorbetkomposition: Rosmarin, Zitronengras und Blutorange

Crema catalana all'arancia ◯

Crema catalana mit Orange parfümiert

Tiramisù

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Gelati * : cioccolato, vaniglia, caffè, fragola, stracciatella
 : *Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Stracciatella*

Sorbetti ◯ : Pera, mela, limone *
 : *Birne, Apfel, Zitrone*

a partire da 2 persone / ab 2 Personen

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia *

Crêpes Suzette mit Vanilleeis

Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia *

Lauwarme Zabaione mit Vanilleglacé

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

formaggi

Bis di formaggi engadinesi:

Bever e Morteratsch con miele al balsamico e pane alla pera

Zweierlei Engadiner Käse:

Bever und Morteratsch an Balsamicohonig und Birnenbrot

dazu passend:

Riesling Auslese, 2008 – Schloss Halbtorn, Leithaberg, Neusiedlersee

Rheinriesling mit Restsüsse, im Edelstahltank ausgebaut.

*Goldgelbe Farbe, in der Nase fruchtig nach Ananas
und Blütenhonig duftend.*

