

MENU

ITALIANO / 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

Salmone affumicato «La Coruna» con toast ✕ Rauchlachs "La Coruna" mit Toast	½ P. CHF 19.00	CHF 26.00
Carpaccio di bresaola di cervo affumicata ✓ con porcini e scaglie di parmigiano Geräuchertes Hirschbresaolacarpaccio mit Steinpilzen und Parmesanspänen	½ P. CHF 19.00	CHF 26.00
Interpretazione di vitello tonnato ✓ Interpretation vom "Vitello Tonnato"	½ P. CHF 19.00	CHF 26.00

Insalate # Salate

Insalata verde ✕ ✓ Grüner Blattsalat	CHF 9.00
Insalata mista ✕ ✓ Bunter, gemischter Salatteller	CHF 12.00
Insalata di stagione «Hotel Müller» ✕ ✓ Saisonsalat «Hotel Müller»	CHF 14.00

Salse: francese (fatta in casa) italiana, balsamico

Dressings: französisch (hausgemacht), italienisch, balsamico

Minestre # Suppen

Zuppa d'orzo grigionese Bündner Gerstensuppe	CHF 14.00
Crema di pomodoro con basilico ✕ ✓ Tomatencremesuppe mit Basilikum	CHF 10.00
Crema di barbabietole con zenzero ✕ ✓ Randencresmesuppe mit Ingwer	CHF 14.00

Pasta # Teigwaren

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano * Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan	½ P. CHF 16.00	CHF 21.00
Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano * Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan	½ P. CHF 16.00	CHF 21.00
Raviolo aperto allo scoglio Offener Raviolo «allo scoglio» mit Meeresfrüchten		CHF 29.00
Lasagne al farro con verdura Gemüse - Dinkellasagne		CHF 24.00

Pesce # Fischgerichte

Sogliola alla griglia con salsa tartare, verdure e patate lesse ✓ Seezunge vom Grill mit Tartaresauce, Gemüse und Pommes Nature		CHF 49.00
---	--	-----------

Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:

Sogliola / Seezunge: Nordostatlantik - Schleppnetze; Salmone / Lachs: SCO / IRL

Origine della carne / Fleischherkunft:

Manzo, vitello, maiale / Rind, Kalb, Schwein: CH; Selvaggina / Wild: CH / AT

Carne # Fleischgerichte

«Wienerschnitzel» Scaloppina di vitello
impanata con verdura e patate fiammifero ✓ CHF 39.00

«Wienerschnitzel» Paniertes Kalbsschnitzel mit
Gemüse und Zündholzkartoffeln

Filetto Stroganoff con gratin di patate ✓ ½ P. CHF 31.00 CHF 39.00
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Kartoffelgratin

Tagliata di «Angus» (180 gr) con verdura,
patate fiammifero e jus alle erbe ✓ CHF 47.00
Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte) mit
buntem Gemüse und Zündholzkartoffeln an Kräuterjus

Filetto di manzo (180 gr) flambato con Vodka,
salsa alla senape, verdure e patate fiammifero CHF 58.00
Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce mit
Gemüse und Zündholzkartoffeln

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac,
salsa alle bacche di ginepro, serviti con polenta,
crauti rossi, mirtilli e castagne glassate p. P. CHF 52.00
Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce,
Polenta, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren

Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese, funghi,
patate fiammifero e verdure p. P. CHF 59.00
Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise,
Pilzen, Gemüse und Zündholzkartoffeln

Dessert

Eiscaffé viennese Eiskaffee Wiener Art	CHF 10.00
Panna cotta con con salsa ai lamponi Panna cotta mit Himbeersauce	CHF 10.00
Variazione di sorbetti fatti in casa ✓ Hausgemachte Sorbetkomposition	CHF 13.00
Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù	CHF 12.00

APARTIRE 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 Sabayon mit Vanilleglacé (min. 20 Minuten)	CHF 16.00

GELATI / GLACÉSORTEN

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

SORBETTI / SORBETS

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

Amuse bouche

Preise inkl. 7.7 % MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
Juni 2022