

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 Portion CHF 17.00 | CHF 25.00 |
| ✓ Carpaccio di bresaola di cervo affumicata con porcini e scaglie di parmigiano
Geräuchertes Hirschbresaolacarpaccio mit Steinpilzen und Parmesanspänen | ½ Portion CHF 19.00 | CHF 27.00 |
| ✓ Prosciutto della Valposchiavo con melone
Rohschinken aus dem Val Poschiavo mit Melone | ½ Portion CHF 18.00 | CHF 26.00 |

Insalate # Salate

- | | | |
|---|--|-----------|
| ✓ Insalata verde ✕
Grüner Blattsalat | | CHF 9.00 |
| ✓ Insalata mista ✕
Bunter, gemischter Salatteller | | CHF 12.00 |
| ✓ Insalata di stagione con noci, ribes e mele ✕
Saisonsalat mit Nüssen, Johannisbeeren und Äpfeln | | 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 ✗ Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF 10.00
✓ Crema di barbabietole con zenzero ✗ Randencrèmesuppe mit Ingwer	CHF 14.00

Pasta # Teigwaren

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano ✗ Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan	½ Portion CHF 16.00	CHF 21.00
Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano ✗ Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan	CHF 16.00	CHF 21.00
Spaghetti alla bolognese Spaghetti mit Fleischragout	CHF 16.00	CHF 19.00

Fischherkunft / Fangart:

Seezunge: Nordostatlantik / Schleppnetze; Lachs: Schottland, Irland

Fleischherkunft:

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz; Wild: Schweiz, Österreich

Pesce # Fischgerichte

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

Carne # Fleischgerichte

- ✓ Scaloppina di maiale impanata con CHF 27.00
verdura e patate fiammifero
Paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Zündholzkartoffeln
- ✓ Paillard di vitello alla griglia con verdura e patate fiammifero CHF 39.00
Kalbspaillard vom Grill mit Gemüse und Zündholzkartoffeln
- ✓ Tagliata di „Angus“ (180 gr) con verdura, CHF 47.00
patate fiammifero e jus alle erbe
Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte) mit buntem Gemüse und Zündholzkartoffeln an Kräuterjus
- Filetto di manzo (180 gr) flambato con Vodka, salsa alla senape, CHF 58.00
verdure e patate fiammifero
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, p.P. CHF 52.00
salsa alle bacche di ginepro, serviti con polenta, crauti rossi,
mirtilli e castagne glassate
Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce,
Polenta, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren
- Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese, funghi, p.P. CHF 59.00
patate fiammifero e verdure
Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise,
Pilzen, Gemüse und Zündholzkartoffeln

Dessert

Eiscaffé viennese Eiskaffee Wiener Art	CHF 10.00
Panna cotta con salsa al cioccolato Panna cotta mit Schokoladensauce	CHF 10.00
✓ Variazione di sorbetti fatti in casa Hausgemachte Sorbetkomposition	CHF 13.00
Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù	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 Sabayon mit Vanilleglacé (min. 20 Minuten)	CHF 16.00

GELATI / GLACÉSORTEN

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

SORBETTI / SORBETS

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

FORMAGGI / KÄSE

Duo di formaggi della Val Poschiavo: con miele al balsamico e pane alle pere Zweierlei Käse aus dem Puschlav: mit Balsamicohonig und Birnbrot	CHF 10.00
---	-----------

IN ABBIMAMENTO / DAZU PASSEND

Orodo Vendemmia Tardiva Cantina Mesa: Gavino Sanna, famoso pubblicitario Italiano, a coronato il suo sogno producendo nella cantina Mesa nel sud della Sardegna, vini moderni e prestigiosi, come Moscato, Nasco e Vermentino, con un caratteristico profumo esotico e aromi di mandorle e vaniglia. 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	4 cl	CHF 5.00
---	------	----------

Amuse bouche



Preise inkl. 7,7% MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina

Dezember 2020