

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 ^x Rauchlachs «La Coruna» mit Toast	½ P. CHF 20.00	CHF 26.00
Carpaccio di bresaola di cervo affumicata [✓] con porcini e scaglie di parmigiano Geräuchertes Hirschbresaolacarpaccio mit Steinpilzen und Parmesanspänen	½ P. CHF 20.00	CHF 26.00
Interpretazione di vitello tonnato [✓] Interpretation vom «Vitello Tonnato»	½ P. CHF 20.00	CHF 26.00

Insalate # Salate

Insalata verde ^{x✓} Grüner Blattsalat		CHF 9.00
Insalata mista ^{x✓} Bunter, gemischter Salatteller		CHF 12.00
Insalata di stagione con noci, ribes e mele ^{x✓} Saisonsalat mit Nüssen, Johannisbeeren und Äpfeln		CHF 15.00

Salse: francese, italiana, balsamico
Dressings: französisch, italienisch, balsamico

Minestre # Suppen

Zuppa d'orzo grigionese Bündner Gerstensuppe		CHF 14.00
Crema di pomodoro con basilico ^{x✓} Tomatencremesuppe mit Basilikum		CHF 11.00
Crema di barbabietole con zenzero ^{x✓} 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 P. CHF 17.00	CHF 22.00
Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano ✖ Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan	½ P. CHF 17.00	CHF 22.00
Raviolo aperto con funghi ✖ Offener Raviolo mit Pilzen		CHF 24.00
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

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 33.00 CHF 41.00
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 59.00
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 55.00
Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce,
Polenta, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren

Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese, funghi,
patate fiammifero e verdure p.P. CHF 60.00
Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise,
Pilzen, Gemüse und Zündholzkartoffeln

Origine della carne / Fleischherkunft:

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

Dessert

Interpretazione di «Eiscaffé» viennese Interpretation von Eiskaffee Wiener Art	CHF 11.00
Panna cotta con con salsa ai lamponi Panna cotta mit Himbeersauce	CHF 11.00
Variazione di sorbetti fatti in casa ✓ Hausgemachte Sorbetkomposition	CHF 13.00
Tiramisù fatto in casa Hausgemachtes Tiramisù	CHF 13.00

APARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia (min. 20 Minuti) Crêpes Suzette mit Vanilleeis (min. 20 Minuten)	CHF 19.00
Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia (min. 20 Minuti) Lauwarme Sabayon mit Vanilleglacé (min. 20 Minuten)	CHF 17.00

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
---	--------------------------------

Preise inkl. 7.7 % MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
Juni 2023