

MENU

I CLASSICI / KLASSIKER

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.



✕ Piatti vegetariani – Vegetarische Gerichte



✓ Piatti senza glutine – Glutenfreie Gerichte

Pontresiner Tafelwasser 75 cl CHF 2.50

Antipasti Vorspeisen

- Prosciutto della Val Poschiavo con melone ✓ ½ P. CHF 18.00 CHF 24.00
Puschlaver Rohschinken mit Honigmelone
- Salmon affumicato «la Curuna» con capperi, cipolle di Tropea, pane carasau, e salsa al rafano ✕ ½ P. CHF 20.00 CHF 26.00
Geräucherter Lachs «La Curuna» mit Kapern, Tropea Zwiebeln, Carasau Brot und Meerrettichsauce
- Hummus di ceci e avocado con bruschetta all'olio toscano ✕ CHF 19.00
Kichererbsen-Avocado Hummus, Bruschetta mit toskanischem Olivenöl

Insalate Salate

- Insalata verde ✕ ✓ CHF 10.00
Grüne Blattsalate
- Insalata mista ✕ ✓ CHF 13.00
Bunter, gemischter Salatteller

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

Minestre Suppen

- Crema di pomodoro con pomodorini e basilico fritto ✕ CHF 11.00
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

Risotto

- Risotto al vino rosso «Mamete» e carne secca della Val Poschiavo ✓ CHF 26.00
Mamete Rotweinsrisotto mit Trockenfleisch aus Poschiavo

Pasta di produzione propria

Hausgemachte Pasta

- Canederli Sudtirolesi tiepidi di formaggio
al burro fuso e parmigiano ^x ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00
Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan
- Canederli Sudtirolesi di spinaci con burro fuso e parmigiano ^x ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00
Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan

Vegetariano Vegetarisch

- Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiori e carote ^{x✓} CHF 25.00
Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rübli
- Lasagne al farro con verdure ^x CHF 25.00
Dinkel-Gemüselasagne
- Spezzatino di Seitan con verdura croccante e riso ^x CHF 25.00
Seitangeschnetztes mit knackigem Gemüse und Reis

Pesce Fischgerichte

- Sogliola alla griglia ^{x✓} prezzo mercato / gemäss Tagespreis
Seezunge vom Grill
- Pesce del giorno (chiedete del pesce del giorno) ^{x✓} prezzo mercato / gemäss Tagespreis
Fisch des Tages (fragen Sie nach dem Fisch des Tages)

VENERDÌ SU ORDINAZIONE A PARTIRE DA 2 PERSONE
FREITAG AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

- Branzino in crosta di sale con contorni ^{x✓} p. P. CHF 61.00
Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beilagen

come contorni per il pesce serviamo riso, broccoli, spinaci all'italiana, carote e cavolfiori
zum Fisch servieren wir Reis, Brokkoli, Spinat nach italienischer Art, Rübli und Blumenkohl

Carne Fleischgerichte

Filetto Stroganoff con gratin di patate ½ P. CHF 33.00 CHF 41.00

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Kartoffelgratin

Carré d'agnello alla provençale con composizione vegetale e gratin di patate CHF 41.00

Lammkarree à la provençale mit Gemüse und Kartoffelgratin

Tagliata di manzo «Angus» (180 gr) con verdura stagionale, patate fiammifero e jus alle erbe ✓ CHF 47.00

Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte) an Kräuterjus mit Saisongemüse und Pommes Allumettes

Filetto di manzo (180 gr) flambato con Vodka, salsa alla senape, composizione vegetale e patate al forno CHF 59.00

Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce mit Gemüse und Ofenkartoffeln

Contorni alternativi: patate fiammifero, polenta taragna, gratin di patate o patate al forno

Alternative Beilagen: Pommes Allumettes, Polenta Taragna, Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln

A PARTIRE DA 2 PERSONE

Châteaubriand (200 gr.) su pane, con salsa bernese, funghi, Pommes allumettes e verdure ✓ p.P. CHF 60.00

Chateaubriand (200 gr.) auf Brot, mit Sauce Béarnaise, Pilzen, Gemüse und Pommes Allumettes

Medaglioni di filetto di cervo alla fiamma con cognac e salsa alle bacche di ginepro, serviti con polenta taragna, crauti rossi, mirtilli e castagne glassate p.P. CHF 55.00

Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce, Polenta Taragna, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren

Dessert

Eiscaffé viennese ✓ Eiskaffee Wiener Art		CHF 11.00
Variazione di sorbetti fatti in casa x ✓ Hausgemachte Sorbetkomposition		CHF 13.00
Tiramisù x		CHF 13.00
Strudel di albicocche con salsa alla vaniglia Aprikosenstrudel mit Vanillesauce	klein/picc.porz. CHF 8.00	CHF 13.00

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) x Crêpes Suzette mit Vanilleeis (min. 20 Minuten)		CHF 19.00
Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) x Lauwarme Zabaione mit Vanilleeis (mind. 20 Minuten)		CHF 17.00

GELATI / GLACÉSORTEN

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

SORBETS / SORBETS

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

Formaggi ~ Käse

Formaggio delle Alpi «Fasens» dal Prättigau con senape alla frutta Alpkäse «Fasens» aus dem Prättigau mit Früchtesenf		CHF 12.00
--	--	-----------

DAZU PASSEND

Passito Vertemate I.G.T. Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio 60% Gewürztraminer, 40% Riesling. Die Trauben werden 4 Monate getrocknet und dann 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Intensives Gelb, elegantes Aroma mit Anklängen an reifes Obst wie Aprikose und Pfirsich.	4 cl	CHF 5.50
--	------	----------

Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:

Sogliola/Seezunge Nordostatlantik -

Branzino / Wolfsbarsch: Ostatlantik - Schleppnetze

Salmone / Lachs: SCO / IRL

Origine della carne / Fleischherkunft:

Manzo, vitello, maiale / Rind, Kalb, Schwein: CH

Agnello / Lamm*: Nuova Zelandia / Neuseeland

* potrebbe essere stato creato con potenziatori delle prestazioni non ormonali come gli antibiotici

* kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Preise inkl. 8.1% MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
Juli 2024

Gut-zum-Druck

Bitte angeben:

Auflage:

Für den erteilten Auftrag danken wir Ihnen bestens und senden Ihnen anbei einen Probedruck. Dieser ist für das Layout und den Text, nicht aber für den Druck und dessen Farbe massgebend. Wir bitten Sie, das Gut-zum-Druck nach genauer Prüfung zu unterzeichnen und zusammen mit dem Original zurückzusenden. Eventuelle Korrekturen sind genau und deutlich anzubringen, da bei einer Unterlassung jede Verantwortung abgelehnt werden müsste.



gammetermedia

Tel. 081 837 90 00