

MENU

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

FRANÇAIS / ENGLISH

MÜLLER
s • t • ü • v • a • s

Demandez nos collaborateurs si vous avez des intolérances ou allergies.
For allergies and intolerances please ask and inform our staff.



✘ Assiettes végétariens – Vegetarian Plats



✔ sans gluten – gluten free

Pontresiner table water / Eau de Pontresina 75 cl CHF 2.50

Hors d'oeuvre Starters

- Jambon cru de Poschiavo avec melon ^x ½ P. CHF 18.00 CHF 24.00
Raw ham from Poschiavo with melon
- Saumon fumé «la Curuna» avec câpres, oignons de Tropea, pain «Carasau» et sauce au raifort ^x ½ P. CHF 20.00 CHF 26.00
Smoked salmon «la Curuna» with capers, Tropea onions «Carasau» bread and radish sauce
- Hummus de pois chiches et avocat avec bruschetta à l'huile d'olives toscane ^x CHF 19.00
Hummus of chickpeas and avocado, bruschetta with olive oil of Tuscany

Salades Salads

- Salade verte ^{x✓} CHF 10.00
Green salad
- Salade mêlée ^{x✓} CHF 13.00
Mixed salad

Vinaigrettes / Dressings:

italienne, française, balsamique / Italian, French, balsamic vinegar

Soupes Soups

- Soupe d'orge grisonnais avec lard fumé au foin de la vallée Poschiavo CHF 14.00
Grison barley soup with in hay smoked bacon from Val Poschiavo
- Crème de tomates avec tomates cerise et basilic frit ^x CHF 11.00
Tomato cream soup with cherry tomatoes and fried basil

Risotto

- Risotto au vin rouge Mamete Prevostini et viande séchée de la Vallée Poschiavo [✓] CHF 26.00
Risotto with Mamete Prevostini red wine and stripes of Val Poschiavo air dried beef

Pasta fait maison

Homemade Pasta

- Quenelles de fromage avec beurre fondu et parmesan ^x ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00
Cheese dumplings with melted butter and Parmesan
- Quenelles d'épinards avec beurre fondu et parmesan ^x ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00
Spinach dumplings with melted butter and Parmesan

Végétarien

Vegetarian

- Risotto de quinoa avec carottes, chou-fleur et brocolis ^{x✓} CHF 25.00
Quinoa risotto with broccoli, cauliflowers and carrots
- Lasagne d'épeautre avec légumes ^x CHF 25.00
Spelt - vegetable lasagne
- Emincé de seitan avec légumes croquantes et riz ^x CHF 25.00
Minced Seitan with crispy vegetables and rice

Poisson

Fish

- Sole grillée ^{x✓} selon prix du marché / market price
Grilled sole
- Poisson du jour (demandez du poisson du jour) ^{x✓} selon prix du marché / market price
Fish of the day (ask for our fish of the day)

VENDREDI SUR PRÉ-COMMANDE À PARTIR DE 2 PERSONNES
FRIDAY'S ON PRE-ORDER FROM 2 PERSONS

- Loup de mer en croûte de sel ^{x✓} p. P. CHF 61.00
Sea bass in salt crust

Servi avec riz et légumes (épinards broccoli, carottes, chou-fleur)
Served with rice and vegetables (spinach, broccoli, carrots, cauliflower)

Viande Meat dishes

Emincé de filet de bœuf Stroganoff avec pommes gratin ½ P. CHF 33.00 CHF 41.00
Fillet of beef Stroganoff with potato gratin

Carré d'agneau à la provençale CHF 41.00
avec composition de légumes et gratin de pommes de terre
Loin of lamb Provençal with vegetables and potato gratin

Tagliata de bœuf «Angus» (180 gr) avec jus d'herbes, CHF 47.00
légumes et pommes allumettes ✓
Tagliata of Angus Beef (Slices of grilled sirloin steak) with vegetables,
straw potatoes and herb jus

Filet de bœuf (180 gr) flambé au Vodka, sauce moutarde, CHF 59.00
composition de légumes et pommes allumettes
Fillet of beef flambé with Vodka, mustard sauce, vegetables and straw potatoes

Garnitures alternatives: Pommes allumettes, polenta taragna,
gratin de pommes de terre, pommes au four

Alternative side dishes: straw potatoes, polenta taragna, gratin potatoes, oven potatoes

À PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS

Châteaubriand (200 gr.) sur pain avec sauce béarnaise, champignons, p.P. CHF 60.00
pommes allumettes et légumes ✓
Chateaubriand (200 gr.) on bread with sauce Béarnaise, mushrooms,
straw potatoes and vegetables

Médailles de filet de cerf flambés au Cognac p.P. CHF 55.00
sauce au genièvre, servi avec polenta taragna, choux rouge
airelles rouges et marrons glacés
Fillet of red deer, flamed with Cognac, juniper sauce, polenta taragna, red cabbage,
cranberries and glazed chestnuts

Dessert

Café glacé à la Viennoise ✓ Ice-coffee Vienna style		CHF 11.00
Variation de sorbets fait maison * ✓ Homemade sorbet composition		CHF 13.00
Tiramisù *		CHF 13.00
Strudel d'abricot avec sauce vanille * Apricot strudel with vanilla sauce	CHF 8.00	CHF 13.00

A PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS ON

Crêpes Suzettes avec glace vanille (flambés à la table, min. 20 min.) * Crêpes Suzettes (crêpes flamed at the table) with vanilla ice-cream (min. 20 min.)		CHF 19.00
Sabayon tiède avec glace vanille (min 20. min) * Lukewarm sabayon stirred at the table with vanilla ice-cream (min. 20 min.)		CHF 17.00

GLACE / ICE-CREAM

chocolat, vanille, café, fraise, stracciatella * chocolate, vanilla, coffee, strawberry, stracciatella	p. scoop	CHF 3.50
---	----------	----------

SORBETS / SORBETS

poire, pomme, citron pear, apple, lemon	p. scoop	CHF 3.50
--	----------	----------

Fromage Cheese

Fromage d'alpage «Fasens» du Prättigau avec moutarde aux fruits Alpine cheese «Fasens» from the Prättigau with fruit mustard		CHF 12.00
---	--	-----------

EN COMBINATION AVEC / IN COMBINATION WITH

Passito Vertemate I.G.T. Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio 60% Gewürztraminer, 40% Riesling	4 cl	CHF 5.50
--	------	----------

Origine de poisson / Fish origin:

Sole: Atlantique du nord North-atlantic

Saumon/salmon: SCO/IRL

Truite/trout: CH

Crevettes géantes/King prawns: Vietnam

Homard/Lobster: F

Lotte/anglerfish: North Atlantic

Dorade/snapper: Mediterranen sea

Origine de la viande / Meat origin:

Boeuf/beef: CH

Veau/veal: CH

Gibier/game: CH/AT

lapin/Rabbit: CH

Agneau/lamb*: New Zealand

* peut avoir été créé avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques

* may have been created with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics

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