

MENU

SPECIALITES D'ETE / SUMMERSPECIALITIES

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

- Thon tiède avec sa sauce et julienne de légumes * ✓ CHF 22.00
Luke warm tuna fish with it's sauce and julienne vegetables
- Tartare de boeuf à la piemontaise avec sauce au parmesan mûré 24 mois et jaune d'oeuf ✓ CHF 26.50
Piedmontese-style beef tartare with parmesan sauce (matured for 24 months) and egg yolk
- Mozzarella de buffle avec sauce gazpacho et basilic * * ✓ CHF 19.00
Buffalo mozzarella with a gazpacho sauce and basil
- «Panzanella Salade» de pain toscane avec pain grillé, tomates, oignons et crevette géante * * CHF 21.00
«Panzanella» Tuscan bread salad with toasted bread, tomatoes, onions and giant prawn

Salades Salads

- Salade de rampon au fenouil, radis et baies des bois * ✓ CHF 16.00
lamb's lettuce salad with fennel, radishes and wild berries
- Vinaigrettes / Dressings:
italienne, française, balsamique / Italian, French, balsamic vinegar

Soupes Soups

- Soupe à la crème d'orties et burrata * ✓ CHF 18.00
Cream of nettle soup with burrata
- Crème de basilic avec tartare de crevettes géantes * ✓ CHF 19.00
Basil cream soup with giant prawn tartare

Risotto

- Risotto avec riz Carnaroli, huile d'olive, Vongole «veraci» thym et sauce au citron * ✓ CHF 28.00
Risotto with Carnaroli rice, olive oil, vongole «veraci» thyme and lemon sauce

Pasta fait maison

Homemade Pasta

- Ravioli farcis à l'ail doux et crème de moules [✕] CHF 19.00
Ravioli with sweet garlic filling and mussel cream
- Tagliolini avec petits calamars et sauce au pain de seigle [✕] CHF 19.00
Tagliolini with small squid and rye bread sauce
- Cappellacci de brocoli farcis au fromage blanc et sauce aux anchois [✕] CHF 25.00
Broccoli cappellacci with ricotta filling and anchovy sauce
- Gnocchi à la Sorrentine du chef avec sauce de tomates datterini e mozzarella [✕] CHF 25.00
Chef's Sorrento-style gnocchi with datterini tomato sauce and mozzarella

Poisson Fish

- Crevettes Black Tiger flambées au cognac, sauce au curry, et riz Venere [✕] CHF 46.00
Black Tiger prawns flambéed with cognac, curry sauce and venere rice
- Bouchées de la mer (moules, palourdes, coquilles Saint-Jacques, thon, bar, crevette et rouget) sur crème de courgettes avec riz Venere ^{✕✓} CHF 41.00
Morsels from the sea (mussel, clam, scallop, tuna, sea bass, prawn and red mullet) on courgette cream with Venere rice

Viande Meat dishes

- Joue de bœuf braisée avec mayonnaise aux noix, pommes de terre et Cime di Rapa CHF 47.00
Braised beef cheek with nut mayonnaise, potatoes and Cime di Rapa

Dessert

Bonet au chocolat façon Asti avec sauce crémeuse à la vanille ✕ CHF 12.00
Chocolate bonet Asti style with creamy vanilla sauce

Mousse au chocolat avec sauce à la vanille ✕ ✓ CHF 12.00
Chocolate mousse with vanilla sauce

Fromage Cheese

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

EN COMBINATION AVEC / IN COMBINATION WITH

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

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

Amuse bouche

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