

MENU

s • t • ü • v • a • s

SPECIALITÉS D'AUTOMNE ET DE LA CHASSE /
AUTUMN AND GAME SPECIALITIES

FRANZÖSISCH / ENGLISCH

MÜLLER
s • t • ü • v • a • s

Hors'd'oeuvres ↪ starters

SPECIALITÉS D'AUTOMNE ET DE LA CHASSE/
AUTOMN AND GAME SPECIALITES

Salade automnale avec ribes, noix et pommes ✕	CHF 14.00
Autumn salad with currants, nuts and apples	
Carpaccio de bresaola de cerf fumé avec copeaux de parmesan et bolets en huile d'olive	½ port. CHF 19.00 CHF 27.50
Carpaccio of deer bresaola with splinters of parmesan and in olive oil pickled boletus	
Terrine de gibier aux airelles et petit bouquet de salade	CHF 19.00
Game terrine with cranberries and a small salad bouquet	

Potages ↪ Soups

SPECIALITÉS D'AUTOMNE ET DE LA CHASSE/
AUTOMN AND GAME SPECIALITES

Crème de cèpes ✕	CHF 18.00
Porcini cream soup	
Crème de châtaignes avec airelles ✕	CHF 14.50
Chestnut cream soup with cranberries	
Crème de courge avec burrata ✕	CHF 17.00
Pumpkin cream soup with burrata	

Pasta

SPECIALITÉS D'AUTOMNE ET DE LA CHASSE/
AUTOMN AND GAME SPECIALITES

Tagliatelle aux cèpes ✕	CHF 26.00
Tagliatelle with porcini mushrooms	
Gnocchi maison avec noix Gorgonzola sur lit de chou frisé ✕	CHF 25.00
Home made Gnocchi with nuts, Gorgonzola on Savoy cabbage leaves	

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

Pontresiner Tafelwasser 75 cl CHF 2.50

Plats principaux Main dishes

SPECIALITÉS D'AUTOMNE ET DE LA CHASSE/
AUTOMN AND GAME SPECIALITES

Plat Vegetarian automnale
Chou rouge, chou de Bruxelles, champignons, spätzli, pomme et poire
au vin rouge, marrons glacés et airelles ✕ CHF 26.00
Autumnal vegetarian plate:
Red cabbage, Brussel's sprouts, mushrooms, spätzli, cranberries
glazed chestnuts, red wine pear and apple

Civet de chevreuil avec croûtons, speck, champignons, chou rouge,
spätzli, airelles et marrons glacés CHF 47.00
Jugged venison with croutons, bacon, mushrooms, red cabbage, spätzli,
cranberries and glazed chestnuts

Civet de cerf avec croûtons, speck, champignons, chou rouge,
spätzli, airelles et marrons glacés CHF 39.00
Jugged deer with croutons, bacon, mushrooms, red cabbage, spätzli,
cranberries and glazed chestnuts

Marmotte marinée au vin rouge avec croûtons, speck
champignons, chou rouge et spätzli CHF 43.00
Marmot marinated with red wine, with croutons, speck
mushrooms, red cabbage and spätzli

Emincé de gibier avec spätzli, chou rouge et poire au vin rouge CHF 39.00
Minced game with spätzli, red cabbage and red wine pear

Ossobuco de cerf avec polenta et chou de Bruxelles CHF 39.00
Venison ossobuco with polenta and Brussels sprouts

A PARTIR DE 2 PERSONES / FOR 2 OR MORE PEOPLE

Selle de chevreuil avec sauce au genièvre, champignons, airelles,
chou rouge, chou de Bruxelles, polenta, spätzli, châtaignes,
pommes et poir au vin rouge p.P. CHF 59.00
Saddle of venison with juniper sauce, mushrooms, cranberries, red cabbage
Brussel's sprout, polenta, spätzli, glazed chestnuts, red wine pear and apple

Dessert

SPECIALITÉS D'AUTOMNE ET DE LA CHASSE/
AUTOMN AND GAME SPECIALITES

Vermicelles avec glace vanille CHF 15.00
Vermicelles with vanilla ice cream

Prunes tièdes avec glace à la cannelle CHF 14.00
Luke warm plums with cinnamon ice cream

Origine de la viande / Origin of meat:

Gibier / Game : CH / AT

Price incl. 8.1% VAT

© Hotel Müller, Pontresina
September 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.



Gammeter Media Tel. 081 837 90 00