

# MENU

SPECIALITÀ INVERNALI /  
WINTERSPEZIALITÄTEN

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 3.00

## Antipasti ~ Vorspeisen

Carpaccio di salmone fresco, cestino con gamberoni tiepidi e salsa di senape-miele e pepe rosso <sup>x</sup> CHF 27.00

Carpaccio vom frischem Lachs, Teigkörnchen gefüllt mit lauwarmen Riesencrevetten an Honigsenfauce mit rotem Pfeffer

Tartare di manzo con crostone di pane di patate e bouquet di crudités CHF 27.00

Rindstartare mit "Crostone" vom Kartoffelbrot und Rohkost Gemüsebouquet

## Insalate ~ Salate

Insalata di songino con pere, noci e parmigiano <sup>x✓</sup> CHF 16.00  
Nüsslisalat mit Birnen, Nüssen und Parmesanspäne

Salse: italiana, francese, balsamico

Dressings: italienisch, französisch, balsamico

## Minestre ~ Suppen

Vellutata di cavolfiore viola con yogurt alla greca <sup>x✓</sup> CHF 15.00  
Crèmesuppe vom lila Blumenkohl mit griechischem Joghurt

Crema di porri con bottarga di muggine <sup>x✓</sup> CHF 17.00  
Lauchcrèmesuppe mit Meeräschenrogen

## Risotto

Risotto alla barbabietola con stracciatella di bufala <sup>x✓</sup> CHF 26.00  
Randenrisotto mit Stracciatella di Bufala

# Pasta di produzione propria

## ↳ Hausgemachte Pasta

- Ravioli al grano saraceno ripieni di brasato al vino rosso,  
burro fuso, salvia e bresaola di Valtellina \* CHF 19.00  
Buchweizenravioli gefüllt mit Rinderschmorbraten, zerlassener Butter,  
Salbei und Bresaola vom Veltlin
- Tagliatelle al pesto di rosmarino e pancetta croccante \* CHF 19.00  
Tagliatelle mit Rosmarinpesto und krossem Speck
- Gnocchi di porcini e patate con noci e radicchio stufato \* CHF 25.00  
Steinpilz-Kartoffelgnocchi mit Nüssen und geschmortem Radicchio

# Pesce ↳ Fischgerichte

- Bocconcini di coda di rospo su crema di fiori di zucca e datterini \* ✓ CHF 39.00  
Häppchen vom Seeteufel auf einer Kürbisblütencreme mit Datterinitomaten
- Calamari ripieni su letto di carciofi saltati e arance \* CHF 34.00  
Gefüllte Calamari auf einem Bett von sautierten Artischocken und Orangen

# Carne ↳ Fleischgerichte

- Guanciale di manzo brasato con maionese di nocciola,  
purea di sedano rapa cotto nel latte e cima di rapa fritta CHF 45.00  
Geschmorte Rindsbacke mit Nuss-Mayonnaise, Knollenselleriepuree in  
Milch gekocht und frittiertem Cima di rapa
- Petto d' anatra su rösti di zucca con spuma di fieno e jus CHF 47.00  
Entenbrust auf Kürbiströsti mit Heuschaum und Jus

# Dessert

- Tortino al cioccolato con sorbetto all'uva rossa (min. 12 minuti) <sup>x</sup> CHF 15.00  
Schokoladentörtchen mit Sorbet von roten Trauben (mind.12 Minuten)
- Panna cotta con fili di zafferano e filetti d'arance <sup>x ✓</sup> CHF 14.00  
Panna cotta mit Safranräden und Orangenfilets
- Parfait alla pera con biscottino e salsa al caramello salato <sup>x</sup> CHF 14.00  
Birnenparfait mit Butterkeks und gesalzener Caramelsauce

# Formaggi Käse

- Tris di formaggi d'alpeggio con senape alla frutta e pane alla pera <sup>x</sup> CHF 19.00  
Dreierlei Alpkäse mit Früchtesenf und Birnenbrot dazu passend
- Passito Vertemate I.G.T.  
Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio 4 cl CHF 5.50  
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.

**Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:**

Sogliola/Seezunge Nordostatlantik - Schleppnetze ; Coda di rospo /

Seeteufel: Mittelmeer - Schleppnetze

Branzino / Wolfsbarsch: Ostatlantik - Schleppnetze

Salmone / Lachs: SCO / IRL ; Trota / Forelle: CH; Dorade / Orata: Mittelmeer - Schleppnetze

Gamberoni / Riesencrevetten: Vietnam;

**Origine della carne / Fleischherkunft:**

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

Selvaggina / Wild: CH / AT

Agnello / Lamm\*: Nuova Zelanda / Neuseeland

Anatra / Ente: Frankreich/Francia

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

\* kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

# Amuse bouche

Preise inkl. 8.1% MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina

Dezember 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