

MENU

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.



✕ Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani



✓ Glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine

Pontresiner Tafelwasser 75 cl CHF 2.50

Antipasti # Vorspeisen

SPECIALITÀ INVERNALI / WINTERSPEZIALITÄTEN

Insalata d'astice agli agrumi ✓ Hummersalat mit Zitrusfrüchten	CHF 26.00
Tartare di manzo con toast e misticanza Rindstartare mit Toast und kleinem Salatbouquet	CHF 27.00
Carpaccio di Bresaola con carciofi e scaglie di parmigiano ✓ Bresaola-Carpaccio mit Artischocken und Parmesanspänen	CHF 22.00
Hummus di ceci e avocado con bruschetta all'olio toscano ✕ Kichererbsen-Avocado Hummus, Bruschetta mit toscanischem Olivenöl	CHF 18.00

I CLASSICI / KLASSIKER

Prosciutto crudo di Poschiavo con melone ✓ Parmarohschinken mit Melone	½ P. CHF 17.00	CHF 23.00
Salmonc affumicato „La Curuna“ con capperi cipolle di Tropea, pane carasau, e salsa al rafano ✓ Geräucherter Lachs „La Curuna“ mit Kapern, Tropea Zwiebeln, Carasau Brot und Meerrettichsauce	½ P. CHF 18.00	CHF 26.00

Insalate # Salate

SPECIALITÀ INVERNALI / WINTERSPEZIALITÄTEN

Insalata misticanza invernale con finocchi, arance e noci ✕✓ Wintersalate mit Fenchel, Orangen und Nüssen	CHF 15.00
---	-----------

I CLASSICI / KLASSIKER

Insalata verde ✕✓ Grüne Blattsalate	CHF 9.00
Insalata mista ✕✓ Bunter, gemischter Salatteller	CHF 12.00

Salse: italiana, francese (fatta in casa), balsamico
Dressings: italienisch, französisch (hausgemacht), balsamico

Minestre # Suppen

SPECIALITÀ INVERNALI / WINTERSPEZIALITÄTEN

- Crema d'astice con crosta CHF 15.00
Hummercrèmesuppe mit Blätterteighaube
- Crema di zucca con i suoi semi e baby patisson ✓ CHF 13.00
Kürbiscreme mit seinen Kernen und Baby Patisson

I CLASSICI / KLASSIKER

- Crema di pomodoro con pomodorini e basilico fritto ✕ CHF 10.00
Tomatencrèmesuppe mit Cherry Tomaten und frittiertem Basilikum
- Zuppa d'orzo grigionese con pancetta croccante CHF 14.00
al fieno della Val Poschiavo
Bündner Gerstensuppe mit im Heu geräuchertem Speck aus dem Puschlav

Pasta di produzione propria # Hausgemachte Pasta

SPECIALITÀ INVERNALI / WINTERSPEZIALITÄTEN

- Ravioli ai funghi porcini con salsa alle noci e pomodori secchi ✕ ½ P. CHF 18.00 CHF 25.00
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, mit Nussauce und getrockneten Tomaten
- Tagliatelle al ragù di faraona ½ P. CHF 18.00 CHF 25.00
Tagliatelle mit Perlhuhnragout

I CLASSICI / KLASSIKER

- Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano ✕ ½ P. CHF 16.00 CHF 21.00
Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan
- Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano ✕ ½ P. CHF 16.00 CHF 21.00
Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan

Risotti

SPECIALITÀ INVERNALI / WINTERSPEZIALITÄTEN

Risotto alla carbonara con speck, uova di quaglia
panna e parmigiano ✓ CHF 25.00
Risotto "alla carbonara" mit Speck, Wachtelei, Rahm und Parmesan

I CLASSICI / KLASSIKER

Risotto al vino rosso "Mamete"
e carne secca della Val Poschiavo ✓ CHF 23.00
Mamete Rotweinrisotto mit Bündnerfleisch aus Poschiavo

Vegetariano # Vegetarisch

Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiore e carote *✓ CHF 24.00
Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rüebli

Lasagne al farro con verdure * CHF 24.00
Dinkel-Gemüselasagne

Polpette vegane croccanti di ceci e melanzane * CHF 24.00
con salsa al pomodoro e riso venere
Krokante Vegane Kichererbsen- Auberginenbällchen mit Tomatensauce
und Venere Reis

Pesce # Fischgerichte

SPECIALITÀ INVERNALI / WINTERSPEZIALITÄTEN

- Filetto d'orata con crema di cipollotti, patate e verdure glassate ✓ CHF 41.00
Doradenfilet mit Frühlingszwiebelcrème und glasiertem Gemüse und Kartoffeln
- Gamberoni "Black Tiger" flambati con cognac CHF 45.00
salsa al curry e riso venere
Black Tiger Crevetten mit Cognac flambiert, Currysauce, und Venere Reis

I CLASSICI / KLASSIKER

- Sogliola alla griglia ✓ CHF 49.00
Seezunge vom Grill
- Pesce del giorno ✓ prezzo mercato
Tagesfisch gemäss Marktpreis

come contorni serviamo riso venere e verdure
zum Fisch servieren wir Venere Reis und Gemüse

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

- Branzino in crosta di sale con contorni ✓ p.P. CHF 59.00
Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beilagen

Carne # Fleischgerichte

I CLASSICI / KLASSIKER

Filetto Stroganoff con patate fiammifero Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Pommes Allumettes	½ P. CHF 31.00	CHF 39.00
Carré d'agnello alla provenzale con composizione vegetale e gratin di patate Lammkarree à la Provenzale mit Gemüse und Kartoffelgratin		CHF 39.00
Tagliata di „Angus“ con verdura stagionale, patate fiammifero e jus alle erbe Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte) mit Saisongemüse und Pommes Allumettes an Kräuterjus		CHF 45.00
Filetto di manzo flambato con Vodka, salsa alla senape, composizione vegetale e patate fiammifero Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce mit Gemüse und Pommes Allumettes		CHF 57.00
Brasato al Barolo con gratin di patate e verdure Rindsschmorbraten an Barolosauce mit Kartoffelgratin und Gemüse		CHF 39.00

Contorni alternativi: patate fiammifero, polenta taragna e gratin di patate
Alternative Beilagen: Pommes Allumettes, Polenta Taragna oder Kartoffelgratin

A PARTIRE DA 2 PERSONE

Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese, funghi, Pommes allumettes e verdure Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise, Pilzen, Gemüse und Pommes Allumettes	p.P. CHF 59.00
Medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac e salsa alle bacche di ginepro, serviti con polenta taragna, crauti rossi, mirtilli e castagne glassate Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce, Polenta Taragna, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren	p.P. CHF 52.00

Dessert

Eiscaffé viennese à la Müller ^{x✓} Eiskaffee Wiener Art à la Müller		CHF 10.00
Tortino al cioccolato con salsa ai lamponi (min. 12 minuti) ^x Schokoladentörtchen mit Himbeersauce (mind. 12 Minuten)		CHF 14.00
Variazione di sorbetti fatti in casa ^{x✓} Hausgemachte Sorbetkomposition		CHF 13.00
Tiramisù ^x		CHF 13.00
Strudel di albicocche con salsa alla vaniglia ^x Aprikosenstrudel mit Vanillesauce	klein CHF 8.00	CHF 12.00

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) ^x Crêpes Suzette mit Vanilleeis (mind. 20 Minuten)		CHF 18.00
Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) ^x Lauwarme Zabaione mit Vanilleeis (mind. 20 Minuten)		CHF 16.00

GELATI / GLACÉSORTEN

cioccolato, vaniglia, caffè, fragola, straciatella ^x Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Straciatella	a pallina / pro Kugel	CHF 3.50
--	-----------------------	----------

SORBETTI / SORBETS

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

Formaggi # Käse

Formaggio della Valchiavenna

con miele al balsamico e pan di pere *

CHF 10.00

Bergkäse aus dem Valchiavenna mit Balsamicohonig und Birnenbrot

DAZU PASSEND

Il Recioto

4 cl CHF 5.50

La Giuva, Recioto della Valpolicella, Veneto

50 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Oseleta – Croatina.

Die charakteristische Süße kommt von einer besonderen Aufmerksamkeit bei der Fermentierung. Aus dem Trester entfernt, wird der Wein in Fässern bei einer natürlichen Wintertemperatur gelassen, und verlangsamt den Prozess. Die alte Kunst des Umfüllens, immer in die gleichen Fässer, erlaubt ein so perfekt wie mögliches Gleichgewicht zwischen Alkohol und Zucker zu erhalten.

Passito del Vertemate 2019

4 cl CHF 5.50

Mamete Prevostini, Mese, Valtellina

Die Trauben werden in Kisten gesammelt und in der Trockenkammer über 4 Monate rosiniert, es folgen eine leichte Pressung, dann Gärung und Ausabau auf den Hefen in Eichenfässern über 12 Monate.

Intensive Noten von Aprikosenkonfitüre, kandierten Früchten, Rosenblättern, Honig und Lychee

Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:

Sogliola / Seezunge: Nordostatlantik - Schleppnetze; Orata / Dorade: Mittelmeer - Schleppnetze;

Branzino / Wolfsbarsch: Ostatlantik - Schleppnetze;

Salmone / Lachs: SCO / IRL; Trota / Forelle: CH; Gamberoni / Riesencrevetten: Vietnam; Astice / Hummer: F; Granchio / Krabbe: CAN

Origine della carne / Fleischherkunft:

Manzo, vitello, maiale / Rind, Kalb, Schwein: CH; Selvaggina / Wild: CH / AT; 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