

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 INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Cestino croccante con mousse di prosciutto e pomodori secchi, bouquet d'insalata
Krokantes Körbchen mit Mousse aus getrockneten Tomaten und Schinken, Salatbouquet

CHF 19.00

Tartar di manzo con toast e misticanza
Rindstartare mit Toast und "misticanza"

CHF 27.00

Carpaccio di pesce spada affumicato con insalata di rucola e mele, salsa allo yoghurt e senape ^x ✓

CHF 25.00

Geräuchertes Schwertfischcarpaccio mit Rucolasalat und Äpfel, Joghurt-Senfsauce

Hummus di ceci e avocado con bruschetta all'olio toscano ^x

CHF 19.00

Kichererbsen-Avocado Hummus, Bruschetta mit toscanischem Olivenöl

I CLASSICI / KLASSIKER

Prosciutto crudo di Poschiavo con melone ✓

½ P. CHF 18.00 CHF 24.00

Parmarohschinken mit Melonenperlen

Salmone affumicato «La Curuna» con capperi cipolle di Tropea, pane carasau, e salsa al rafano ^x

½ P. CHF 20.00 CHF 26.00

Geräucherter Lachs «La Curuna» mit Kapern, Tropea Zwiebeln, Carasau Brot und Meerrettichsauce

Insalate Salate

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Insalata misticanza invernale con finocchi, arance e noci ^x✓ CHF 15.00
Wintersalat mit Fenchel, Orangen und Nüssen

I CLASSICI / KLASSIKER

Insalata verde ^x✓ CHF 9.00
Grüne Blattsalate

Insalata mista ^x✓ CHF 12.00
Bunter, gemischter Salatteller

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

Minestre Suppen

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Crema di spinaci con mascarpone e datterini glassati ^x✓ CHF 15.00
Spinatcrèmesuppe mit Mascarpone und glassierten Datterini Tomaten

Crema di cavolfiore con pancetta croccanti e fetta di pane tostato all'aglio CHF 14.00
Blumenkohlcreme knuspriger Pancetta und getoastetem Knoblauchbrot

I CLASSICI / KLASSIKER

Crema di pomodoro con pomodorini e basilico fritto ^x CHF 11.00
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

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

- Ravioli di selvaggina al burro e salvia ½ P. CHF 18.00 CHF 25.00
Ravioli gefüllt mit Wild an Butter und Salbei
- Tagliatelle al gorgonzola e pera ✕ ½ P. CHF 17.00 CHF 24.00
Tagliatelle mit Gorgonzola und Birne

I CLASSICI / KLASSIKER

- Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano ✕ ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00
Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan
- Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano ✕ ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00
Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan

Risotti

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

- Risotto al radicchio con taleggio ✕ ✓ CHF 26.00
Risotto mit Radicchio und Taleggio

I CLASSICI / KLASSIKER

- Risotto al vino rosso «Mamete» e carne secca della Val Poschiavo ✓ CHF 26.00
Mamete Rotweinrisotto mit Bündnerfleisch aus Poschiavo

Vegetariano ~ Vegetarisch

- Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiore e carote ✕ ✓ CHF 25.00
Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rübli
- Lasagne al farro con verdure ✕ CHF 25.00
Dinkel-Gemüselasagne
- Gnocchi di patate fatti in casa con spinaci e pesto di noci ✕ CHF 25.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Spinat und Nusspesto
- Spezzatino di Seitan con verdure e riso venere ✕ CHF 25.00
Seitangeschnetzelttes mit Gemüse und Venere Reis

Carne Fleischgerichte

I CLASSICI / KLASSIKER

Filetto Stroganoff con gratin di patate ½ P. CHF 33.00 CHF 41.00
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Kartoffelgratin

Carré d'agnello alla provenzale CHF 41.00
con composizione vegetale e gratin di patate
Lammkarree à la Provenzale mit Gemüse und Kartoffelgratin

Tagliata di «Angus» con verdura stagionale CHF 47.00
patate fiammifero e jus alle erbe
Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte)
mit Saisongemüse und Pommes Allumettes an Kräuterjus

Filetto di manzo flambato con Vodka, salsa alla senape CHF 59.00
composizione vegetale e patate fiammifero
Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce
mit Gemüse und Pommes Allumettes

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Brasato al Barolo con polenta targna e verdure CHF 40.00
Rindsschmorbraten an Barolosauce mit Polenta Taragna und Gemüse

Spiedini di manzo e speck alla zingara con pane, CHF 40.00
patate novelle e verdure
Zigeuenerspiess vom Rind und Speck mit Brot,
neue Kartoffeln und Gemüse

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

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Châteaubriand (200 gr.) su pane con salsa bernese, funghi,
Pommes allumettes e verdure ✓ p.P. CHF 60.00

Chateaubriand (200 gr.) auf Brot mit Sauce Béarnaise, Pilzen,
Gemüse und Pommes Allumettes

Medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac
e salsa alle bacche di ginepro, serviti con polenta taragna,
crauti rossi, mirtilli e castagne glassate p.P. CHF 55.00

Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce,
Polenta Taragna, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren

Entrecôte double di bisonte su pane con café de Paris
con patatine fritte e verdura p.P. CHF 54.00

Entrecôte double vom Bison auf Brot, Café de Paris,
mit Pommes frites und Gemüse

Origine della carne / Fleischherkunft:

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

Selvaggina / Wild: CH / AT

Agnello / Lamm*: Nuova Zelanda / Neuseeland

* potrebbe essere stato creato con potenziatori delle prestazioni non ormonali come gli antibiotici
kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Pesce Fischgerichte

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Filetti di triglia «in cartoccio» con patate novelle e verdura ^{x✓} CHF 41.00
Seebarbenfilets «in cartoccio» mit Gemüse und neuen Kartoffeln

Gamberoni «Black Tiger» flambati con cognac CHF 46.00
salsa al curry e riso venere ^x
Black Tiger Crevetten mit Cognac flambiert, Currysauce, und Venere Reis

I CLASSICI / KLASSIKER

Sogliola alla griglia ^{x✓} prezzo mercato
Seezunge vom Grill gemäss Marktpreis

Pesce del giorno ^{x✓} (informatevi dai nostri collaboratori) prezzo mercato
Fisch des Tages (fragen Sie unsere Mitarbeiter) gemäss Marktpreis

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

Branzino in crosta di sale con contorni ^{x✓} p. P. CHF 61.00
Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beilagen

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

Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:

Sogliola / Seezunge Nordostatlantik - Schleppnetze ; Coda di rospo / Seeteufel: Mittelmeer - Scheppnetze

Branzino / Wolfsbarsch: Ostatlantik - Schleppnetze

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

Gamberoni / Riesencrevetten: Vietnam; Astice / Hummer: F; Granchio / Krabbe: CAN

Spada / Schwertfisch: Atlantik - Schleppnetze

Triglia / Seebrasse: Mittelmeer - Schleppnetze

Dessert

Eiscaffé viennese à la Müller ✓ Eiskaffee Wiener Art à la Müller	CHF 11.00
Tortino al cioccolato con salsa ai lamponi (min. 12 minuti) Schokoladentörtchen mit Himbeersauce (mind. 12 Minuten)	CHF 14.00
Variazione di sorbetti fatti in casa ✓ Hausgemachte Sorbetkomposition	CHF 13.00
Caffé Catalano: Crème Catalana con mousse al cappuccino ✓ Caffé Catalano: Crème Catalana mit Cappuccino Mousse	CHF 13.00
Tarte Tatin con gelato alla vaniglia Tarte tatin mit Vanilleeis	CHF 13.00
Tiramisù	CHF 13.00
Strudel di albicocche con salsa alla vaniglia Aprikosenstrudel mit Vanillesauce	klein CHF 8.00 CHF 13.00

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) Crêpes Suzette mit Vanilleeis (min. 20 Minuten)	CHF 19.00
Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) Lauwarme Zabaione mit Vanilleeis (mind. 20 Minuten)	CHF 17.00

GELATI / GLACÉSORTEN

cioccolato, vaniglia, caffè, fragola, stracciatella Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Stracciatella	a pallina / pro Kugel CHF 3.50
--	--------------------------------

SORBETTI / SORBETS

Pera, mela, limone Birne, Apfel, Zitrone	a pallina / pro Kugel CHF 3.50
--	--------------------------------

Formaggi Käse

Formaggio piccante della Val Müstair con senape di frutta

CHF 12.00

Würziger Käse aus dem Val Müstair mit Früchtesenf

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 Vertemate I.G.T.

4 cl CHF 5.50

Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio

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.

Amuse bouche

Preise inkl. 7.7 % MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
Dezember 2022