

# 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 ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Carpaccio di tonno con salsa al frutto della passione ✕ ✓

½ P. CHF 21.00 CHF 28.00

Carpaccio vom Thunfisch mit Passionsfruchtsauce

Tartare di vitello con crema d'avocado

CHF 26.00

piccolo bouquet di insalata misticanza ✓

Tatare vom Kalb mit Avocadocrème und kleinem Salatbouquet

Hummus di ceci e avocado con bruschetta all'olio toscano ✕

CHF 19.00

Kichererbsen-Avocado Hummus, Bruschetta mit toskanischem Olivenöl

Mozzarella di Buffala con salsa al Gazpacho e basilico ✕ ✓

CHF 19.00

Büffelmozzarella mit einer Gazpacho Sauce und Basilikum

### I CLASSICI / KLASSIKER

Prosciutto della Valposchiavo con melone ✓

½ P. CHF 18.00 CHF 24.00

Puschlaver Rohschinken mit Honigmelone

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

½ P. CHF 20.00 CHF 26.00

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

# Insalate Salate

## SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Insalata estiva con finocchi, ravanelli e frutti di bosco <sup>x</sup>✓ CHF 15.00  
Sommersalat mit Fenchel, Radieschen und Waldbeeren

## I CLASSICI / KLASSIKER

Insalata verde <sup>x</sup>✓ Grüne Blattsalate CHF 9.00

Insalata mista <sup>x</sup>✓ Bunter, gemischter Salatteller CHF 12.00

---

Salse: italiana, francese, balsamico

Dressings: italienisch, französisch, Balsamico

# Minestre Suppen

## SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Crema al coriandolo con capasanta e gamberone <sup>x</sup>✓ CHF 18.00  
Koriandercrèmesuppe mit Jakobsmuschel und Riesencrevette

Crema di topinambur con battuta di funghi trifolati <sup>x</sup>✓ CHF 17.00  
Topinamburcrèmesuppe mit gebratenen, feingehackten Pilzen

## I CLASSICI / KLASSIKER

Crema di pomodoro con pomodorini e basilico fritto <sup>x</sup> CHF 11.00  
Tomatencrèmesuppe mit Cherry Tomaten und frittiertem Basilikum

Zuppa d'orzo grigionese con pancetta croccante al fieno della Val Poschiavo CHF 14.00  
Bündner Gerstensuppe mit im Heu geräuchertem Speck aus dem Puschlav

# Risotti

## SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Risotto all'arancia con robiola e menta ✓ CHF 26.00  
Orangerisotto mit Robiola und Minze

## I CLASSICI / KLASSIKER

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

# Pasta di produzione propria

## — Hausgemachte Pasta

### SPECIALITÀ ESTIVA / SOMMERSPEZIALITÄTEN

- Tris di ravioloni (spinaci, pomodori e topinambur) ✕ CHF 28.00  
con salsa di peperoni rossi  
Dreierlei Ravioloni (Spinat, Tomate und Topinambur)  
mit einer roten Peperoni Sauce
- Tagliatelle al lime ✕ CHF 25.00  
Tagliatelle an Limettensauce
- Gnocchi di patate con salsa di barbabietola,  
pecorino romano ✕ CHF 25.00  
Kartoffelgnocchi an Randensauce mit Pecorino Romano

### I CLASSICI / KLASSIKER

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

# Vegetariano

## — Vegetarisch

- Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiore e carote ✕ ✓ CHF 25.00  
Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rüebli
- Lasagne al farro con verdure ✕ CHF 25.00  
Dinkel-Gemüselasagne
- Spezzatino di Seitan con verdura croccante e riso ✕ CHF 25.00  
Seitangeschnetzeltes mit knackigem Gemüse und Reis

# Pesce

## Fischgerichte

### SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

Gamberoni «Black Tiger» flambati con cognac  
salsa al curry e riso venere <sup>x</sup> CHF 46.00

Black Tiger Crevetten mit Cognac flambiert, Currysauce, und Venere Reis

Spezzatino di pesce <sup>x</sup> CHF 39.00  
(cozze, vongole, tonno, branzino, gamberoni, capesante e triglia)  
sul letto di crema di zucchine e riso venere

Häppchen vom Meer

(Miesmuschel, Venusmuschel, Jakobsmuschel, Thunfisch, Wolfsbarsch, Crevette und Rotbarbe) auf Zucchini-crème mit Venere Reis

Polipo croccante con salsa di cipolle di tropea  
patate e verdure mignon <sup>x✓</sup> CHF 39.00

Krokanter Oktopus mit Sauce von Tropea Zwieblen,  
Mignon Gemüse und Kartoffeln

### I CLASSICI / KLASSIKER

Sogliola alla griglia <sup>x✓</sup> prezzo mercato  
Seezunge vom Grill gemäss Marktpreis

Pesce del giorno <sup>x✓</sup> (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 <sup>x✓</sup> p. P. CHF 61.00  
Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beilagen

---

come contorni per il pesce serviamo riso, broccoli, spinaci all'italiana, carote e cavolfiore  
zum Fisch servieren wir Reis, Brokkoli, Spinat nach italienischer Art, Karotten und Blumenkohl

# Carne Fleischgerichte

## I CLASSICI / KLASSIKER

|                                                                                                                                                                                                                           |                |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| <b>Filetto Stroganoff con patate fiammifero</b><br>Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Pommes Allumettes                                                                                                                     | ½ P. CHF 33.00 | CHF 41.00 |
| <b>Carré d'agnello alla provençale<br/>con composizione vegetale e gratin di patate</b><br>Lammkarree à la provençale mit Gemüse und Kartoffelgratin                                                                      |                | CHF 41.00 |
| <b>Filetto di coniglio in mantello di speck ✓<br/>salsa verde dello Chef, verdure e patate al forno</b><br>Kanninchenfilet im Speckmantel an grüner Sauce nach Art des Chefs<br>Gemüse und Ofenkartoffeln                 |                | CHF 39.00 |
| <b>Tagliata di manzo «Angus» (180 gr.) con verdura stagionale, ✓<br/>patate fiammifero e jus alle erbe</b><br>Tagliata vom Angusrind (aufgeschnittenes Entrecôte) an Kräuterjus<br>mit Saisongemüse und Pommes Allumettes |                | CHF 47.00 |
| <b>Filetto di manzo (180gr.) flambato con Vodka, salsa alla senape,<br/>composizione vegetale e patate fiammifero</b><br>Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce mit Gemüse<br>und Pommes Allumettes                  |                | CHF 59.00 |
| <b>Filetto di manzo (180gr.) al limone, verdure e patate al forno</b><br>Rindsfilet mit Zitrone, Gemüse und Ofenkartoffeln                                                                                                |                | CHF 55.00 |

---

**Contorni alternativi: patate fiammifero, polenta taragna, gratin di patate o patate al forno**  
Alternative Beilagen: Pommes Allumettes, Polenta Taragna, Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln

## A PARTIRE DA 2 PERSONE

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Châteaubriand (200 gr.) su pane, con salsa bernese, funghi,<br/>Pommes allumettes e verdure ✓</b><br>Chateaubriand (200 gr.) auf Brot, mit Sauce Béarnaise, Pilzen,<br>Gemüse und Pommes Allumettes                                                                                          | p.P. CHF 60.00 |
| <b>Medaglioni di filetto di cervo flambati con cognac<br/>e salsa alle bacche di ginepro, serviti con polenta taragna,<br/>crauti rossi, mirtilli e castagne glassate</b><br>Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce,<br>Polenta Taragna, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren | p.P. CHF 55.00 |

# Dessert

|                                                 |                          |
|-------------------------------------------------|--------------------------|
| Eiscaffé viennese ✕                             | CHF 11.00                |
| Eiskaffee Wiener Art                            |                          |
| Variazione di sorbetti fatti in casa ✕✓         | CHF 13.00                |
| Hausgemachte Sorbetkomposition                  |                          |
| Tiramisù ✕                                      | CHF 13.00                |
| Strudel di albicocche con salsa alla vaniglia ✕ | klein CHF 8.00 CHF 13.00 |
| Aprikosenstrudel mit Vanillesauce               |                          |
| Semifreddo al pistacchio ✕                      | CHF 12.00                |
| Pistazienparfait                                |                          |
| Carpaccio d' ananas con sorbetto al basilico ✕✓ | CHF 12.00                |
| Ananascarpaccio mit Basilikumsorbet             |                          |

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

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

---

GELATI / GLACÉSORTEN

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

SORBETTI / SORBETS

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



# Formaggi — Käse

Formaggio dell'Engadina «Pers» con senape alla frutta ✕

CHF 12.00

Engadiner Weichkäse «Pers» von der Sennerei Pontresina mit Früchtesenf

## DAZU PASSEND

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.

Il Recioto

4 cl CHF 5.50

La Giuva, Recioto della Valpolicella, Veneto

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

### Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart

Sogliola / Seezunge: Nordostatlantik – Schleppnetze  
Coda di rospo / Seeteufel: Mittelmeer – Schleppnetze  
Branzino / Wolfsbarsch: Ostatlantik – Schleppnetze  
Salmone / Lachs: SCO / IRL  
Trotta / Forelle: CH  
Dorade / Orata: Mittelmeer – Schleppnetze  
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 Zelanda / Neuseeland  
Lepre, coniglio / Hase, Kaninchen: CH

\* 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. 7.7 % MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina  
Juli 2023

# *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