

MENU

FRANÇAIS / ENGLISH

MÜLLER
s • t • ü • v • a • s

Demandez nos collaborateurs si vous avez des intolérances ou allergies.
For allergies and intolerances please ask and inform our staff.



✕ Vegetarian Plats – Assiettes végétariens



✓ gluten free— sans gluten

Pontresiner table water / Eau de Pontresina 75 cl CHF 2.50

Entrées Starters

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Carpaccio de thon avec sauce de fruits à la passion ✕ ✓ ½ P. CHF 21.00 CHF 28.00
Tuna fish carpaccio with passion fruit sauce

Tartare de veau avec crème d'avocat, et bouquet de salade ✓ CHF 26.00
Veal tartare with avocado cream sauce and salad

Hummus de pois chiches et avocat CHF 19.00
avec bruschetta à l'huile d'olives toscane ✕
Hummus of chickpeas and avocado, bruschetta with olive oil of Tuscany

Mozzarella de bufflone avec sauce au Gazpacho et basilic ✕ ✓ CHF 19.00
Buffalo mozzarella with gazpacho-basil sauce

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Jambon cru de Poschiavo ✓ ½ P. CHF 18.00 CHF 24.00
avec melon
Raw ham from Poschiavo with melon

Saumon fume «la Curuna» avec câpres, ½ P. CHF 20.00 CHF 26.00
oignons de Tropea, pain «Carasau» et sauce au raifort
Smoked salmon «la Curuna» with capers,
Tropea onions «Carasau» bread and radish sauce

Salades ∩ Salads

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ / SUMMER SPECIAL

Salade d'été avec fenouils, radis et fruits de bois ✕✓ CHF 15.00
Summer salad with fennel, radish and berries

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Salade verte ✕✓ Green salad CHF 9.00

Salade mêlée ✕✓ Mixed salad CHF 12.00

Sauce/ Dressings: Italian, French, Balsamico

Potages ∩ Soups

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Crème de coriandre avec coquille St. Jacques et crevette géante ✕✓ CHF 18.00
Coriander cream soup with scallop and king prawn

Crème de topinambur avec émincé de champignons ✕✓ CHF 17.00
Topinambur cream soup with chopped mushrooms

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Soupe d'orge grisonnais avec lard fumé au foin CHF 14.00
de la vallée Poschiavo
Grison barley soup with in hay smoked bacon from Val Poschiavo

Crème de tomates avec tomates cerise et basilic frit CHF 11.00
Tomato cream soup with cherry tomatoes and fried basil

Risotto

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Risotto à l'orange avec robiola e menthe ✕✓ CHF 26.00
Orange-Risotto with robiola and peppermint

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Risotto au vin rouge Mamete Prevostini CHF 26.00
et viande séchée de la Vallée Poschiavo ✓
Risotto with Mamete Prevostini red wine and stripes of Val Poschiavo air dried beef

Pasta fait maison

Homemade Pasta

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Tris de ravioloni (épinards, tomate et topinambur) avec sauce au paprika ✕ CHF 28.00

3 types of ravioloni (spinach, tomato, topinambur) with paprika sauce

Nouilles fait maison au lime ✕ CHF 25.00

Homemade noodles with lime

Gnocchi de pommes de terre, sauce au betterave rouge et pecorino romano ✕ CHF 25.00

Potato gnocchi with beetroot sauce and Pecorino Romano

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Quenelles de fromage avec beurre fondu et parmesan ✕ ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00

Cheese dumplings with melted butter and Parmesan

Quenelles d'épinards avec beurre fondu et parmesan ✕ ½ P. CHF 17.00 CHF 22.00

Spinach dumplings with melted butter and Parmesan

Végétarien

Vegetarian

Risotto de quinoa avec carottes, chou-fleur et brocolis ✕ ✓ CHF 25.00

Quinoa risotto with broccoli, cauliflowers and carrots

Lasagne d'épeautre avec légumes ✕ CHF 25.00

Spelt - vegetable lasagne

Emincé de seitan avec légumes croquantes et riz ✕ CHF 25.00

Minced Seitan with crispy vegetables and rice

Poisson

Fish

SPÉCIALITÉS D'ÉTÉ/ SUMMER SPECIAL

Crevettes géantes «Black Tiger» flambées au Cognac
sauce au curry et riz vénéré ✕

CHF 46.00

«Black Tiger» king prawns flamed with Cognac, curry sauce and Venere rice

Ragout de poisson
(moules, thon, loup de mer, palourdes, coquille st. jacques,
crevettes et rouget) sur lit de crème de courgettes et riz venere ✕

CHF 39.00

Fish ragout
(mussels, sea bass, tuna, clams, scallop, king prawn and red mullet)
on bed of zucchini cream with venere rice

Poulpe croquant avec sauce d'oignons de Tropea,
légumes mignon et pommes de terre ✕✓

CHF 39.00

Crunchy octopus with Tropea-onion sauce, mignon vegetables and potatoes

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Sole grillé ✕✓

selon prix du marché / market price

Grilled sole

Poisson du jour ✕✓ (demandez du poisson du jour)

selon prix du marché / market price

Fish of the day (ask for our fish of the day)

VENDREDI SUR PRÉ-COMMANDE À PARTIR DE 2 PERSONNES
FRIDAY'S ON PRE-ORDER FROM 2 PERSONS

Loup de mer en croûte de sel ✕✓

p. P. CHF 61.00

Sea bass in salt crust

Servi avec riz et légumes (épinards broccoli, carottes, chou-fleur)

Served with rice and vegetables (spinach, broccoli, carrots, cauliflower)

Viande Meat dishes

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

Emincé de filet de boeuf Stroganoff avec pommes allumettes ½ P. CHF 33.00 CHF 41.00
Fillet of beef Stroganoff with straw potatoes

Carré d'agneau à la provençale CHF 41.00
avec composition de légumes et gratin de pommes de terre
Loin of lamb Provençal with vegetables and potato gratin

Filet de lapin en manteau de lard, sauce verte du chef,
pommes au four et légumes ✓ CHF 39.00
Fillet of rabbit wrapped in bacon, green sauce du chef, oven potatoes and vegetables

Tagliata de bœuf «Angus» (180 gr) avec jus d'herbes CHF 47.00
légumes et pommes allumettes ✓
Tagliata of Angus Beef (Slices of grilled sirloin steak) with vegetables,
straw potatoes and herb jus

Filet de bœuf (180 gr) au citron, CHF 55.00
composition de légumes et pommes au four
Fillet of beef with lemon vegetables and oven potatoes

Filet de bœuf (180 gr) flambé au Vodka, sauce moutarde, CHF 59.00
composition de légumes et pommes allumettes
Fillet of beef flamed with Vodka, mustard sauce, vegetables and
straw potatoes

Garnitures alternatives: Pommes allumettes, polenta taragna,
gratin de pommes de terre, pommes au four

Alternative side dishes: straw potatoes, polenta taragna, gratin potatoes, oven potatoes

À PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS

Châteaubriand (200 gr.) sur pain avec sauce béarnaise, p.P CHF 60.00
champignons, pommes allumettes et légumes ✓
Chateaubriand (200 gr.) on bread with sauce Béarnaise, mushrooms,
straw potatoes and vegetables

Médailles de filet de cerf flambés au Cognac p.P CHF 55.00
sauce au genièvre, servi avec polenta taragna, chou rouge
airelles rouges et marrons glacés
Fillet of red deer, flamed with Cognac, juniper sauce, polenta taragna, red cabbage,
cranberries and glazed chestnuts

Dessert

Café glacé à la Viennoise Müller style ✕✓ CHF 11.00
Ice-coffee Vienna style, Müller style

Parfait au pistache ✕✓ CHF 12.00
Pistacchio - parfait

Variation de sorbets fait maison ✕✓ CHF 13.00
Homemade sorbet composition

Tiramisù ✕ CHF 13.00

Strudel d'abricot avec sauce vanille ✕ CHF 8.00 CHF 13.00
Apricot strudel with vanilla sauce.

Carpaccio d'ananas avec sorbet au basilic ✕✓ CHF 12.00
Ananas carpaccio with basil sorbet

A PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS ON

Crêpes Suzettes avec glace vanille (flambés à la table, min. 20 min.) CHF 19.00
Crêpes Suzettes (crêpes flamed at the table) with vanilla ice-cream
(min. 20 min.)

Sabayon tiède avec glace vanille (min 20. min) CHF 17.00
Lukewarm sabayon stirred at the table with vanilla ice – cream (min. 20 min)

GLACE / ICE-CREAM

chocolat, vanille, café, fraise, stracciatella CHF 3.50 p. scoop
Our assortment: chocolate, vanilla, coffee, strawberry, stracciatella

SORBETS / SORBETS

poire, pomme, citron CHF 3.50 p. scoop
pear, apple, lemon

Fromage — Cheese

Fromage de l'Engadin «Pers»
avec moutarde de fruits

Engadine cheese «Pers» with fruit mustard

CHF 12.00

EN COMBINATION AVEC / IN COMBINATION WITH

Passito Vertemate I.G.T.
Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio
60% Gewürztraminer, 40% Riesling.

4 cl CHF 5.50

Il Recioto
La Giuva, Recioto della Valpolicella, Veneto

50 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Oseleta — Croatina

4 cl CHF 5.50

Origine de poisson / Fish origin

Sole: Atlantique du nord North-atlantic

Saumon / salmon: SCO / IRL

Truite / trout: CH

Crevettes géantes / King prawns: Vietnam

Homard / Lobster: F

Lotte / anglerfish: North Atlantic

Dorade / snapper: Mediterranen sea

Origine de la viande / Meat origin

Boeuf / beef: CH

Veau / veal: CH

Porc / pork: CH

Gibier / game: CH / AT

Lapin / Rabbit: CH

Agneau / lamb*: New Zealand

* peut avoir été créé avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques

* may have been created with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics

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