

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.



✕ Piatti vegetariani – Vegetarische Gerichte



✓ Piatti senza glutine – Glutenfreie Gerichte

Pontresiner Tafelwasser 75 cl CHF 2.50

Antipasti Vorspeisen

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Tartare di tonno e avocado su alga "nori," con salsa di soja, olio d'oliva, limone, aneto e pistacchio * ✓ CHF 27.00

Thunfisch-Avkadotartare auf Noriblatt mit Sojasauce, Olivenöl, Zirone, Dill und Pistazien

Tartare di manzo con toast CHF 27.00

Rindstartare mit Toast

Mozzarella di bufala con datterini freschi,
Gamberoni Black Tiger tiepidi al' olio d'oliva e aglio * ✓ CHF 19.00

Büffelmozzarella mit frischen Datterinitomaten, lauwarmer Black Tiger Crevetten in Olivenöl und in Knoblauch geschwenkt

Hummus di ceci e avocado con bruschetta all'olio toscano * CHF 19.00

Kichererbsen-Avocado Hummus, Bruschetta mit toskanischem Olivenöl

Fegato d'oca (80g) rosolato su letto di spinaci,
con mela e salsa cumberland CHF 29.00

Gebratene Gänseleber (80g) auf Spinatbett
mit Apfelschnitzen und Sauce Cumberland

I CLASSICI / KLASSIKER

Prosciutto crudo «Serrano» * ½ P. CHF 18.00 CHF 24.00
con perle di melone marinate al Porto

Serranoschinken mit Melonenperlen mit Portwein mariniert

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 INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Insalata di songino con pere, noci e parmigiano ^x CHF 15.00
Nüsslisalat mit Birnen, Nüssen und Parmesanspäne

I CLASSICI / KLASSIKER

Insalata verde ^{x✓} CHF 9.00
Grüne Blattsalate

Insalata mista ^{x✓} CHF 12.00
Bunter, gemischter Salatteller

Salse: italiana, francese, balsamico
Dressings: italienisch, französisch, balsamico

Minestre Suppen

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Crema St. Germain con gnocchetto di mascarpone al pomodoro ^{x✓} CHF 15.00
St. Germain Crème (Erbsen) mit Mascarpone- Tomatenocken

Acqua cotta con gamberoni ^{x✓} CHF 16.00
Acqua-cotta: Gemüsesuppe aus der Toskana mit Crevetten

I CLASSICI / KLASSIKER

Crema di pomodoro con pomodorini e basilico fritti ^{x✓} 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

Pasta di produzione propria

Hausgemachte Pasta

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

- Ravioli di cacao ripieni con ricotta all'arancia su salsa di peperone rosso ^x CHF 28.00
Kakaoravioli gefüllt mit Orangericotta, auf roter Peperonisauce
- Tagliatelle con carciofi, prezzemolo e limone ^x CHF 25.00
Tagliatelle mit Artischocken, Petersilie und Zitrone

I CLASSICI / KLASSIKER

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

Risotti

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

- Risotto ai mirtilli e yogurt Greco ^{x✓} CHF 26.00
Risotto mit Heidelbeeren und griechischem Joghurt

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

- Gnocchi di patate fatti in casa con spinaci freschi e datterini ^x CHF 25.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit frischem Spinat und Datterinitomaten
- Spezzatino di Seitan con riso venere ^x CHF 25.00
Tagliatelle mit Artischocken, Petersilie und Zitrone Seitangeschnetztes mit Venere Reis

I CLASSICI / KLASSIKER

- Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiore e carote ^{x✓} CHF 25.00
Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rübli
- Lasagne di farro con verdure fatte in casa ^x CHF 25.00
Hausgemachte Dinkel-Gemüselasagne

Pesce Fischgerichte

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Tris di bocconcini di coda di rospo con spiedino alla vaniglia e salsa al peperone giallo, citronella e salsa Riesling, rosmarino e salsa al vino rosso, verdure Mignon e riso venere ^x CHF 41.00

Trio von Seeteufelhäppchen: mit Vanillespiess und gelber Peperonsauce, Zitronengrasspiess und Rieslingsauce, Rosmarinspiess und Rotweinsauce, Mignon Gemüse und Venere Reis

Coda di Aragosta saltata con aglio, prezzemolo e peperoncino con spinaci freschi e purea di patate viola ^{x✓} CHF 49.00

Langustenschwanz geschwenkt in Knoblauch, Petersilie und Peperoncino mit frischem Spinat und violetten Kartoffelpüree

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

I CLASSICI / KLASSIKER

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

Pesce del giorno ^{x✓} prezzo mercato / gemäss Tagespreis
Tagesfisch

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

Carne Fleischgerichte

SPECIALITÀ INVERNALE / WINTERPEZIALITÄTEN

Petto e crocchetta di piccione su letto di purée crauti rossi
con salsa ai tamarindo e fegato d'oca CHF 45.00
Taubenbrust und seine Krokette auf Rotkrautpüree mit Tamarindensauce,
Gänseleber

I CLASSICI / KLASSIKER

Filetto Stroganoff con gratin di patate 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, patate fiammifero
e jus alle erbe CHF 47.00
Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte) mit Saisongemüse und Pommes
Allumettes an Kräuterjus

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

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

A PARTIRE DA 2 PERSONE

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

Dessert

Eiscaffé viennese à la Müller ✓ Eiskaffee Wiener Art à la Müller		CHF 11.00
Tortino al cioccolato con sorbetto al limone (min. 12 minuti) Schokoladentörtchen mit Zitronenglacé (mind.12 Minuten)		CHF 14.00
Variazione di sorbetti fatti in casa ✓ Hausgemachte Sorbetkomposition		CHF 13.00
Parfait all'arancia con biscottino e cialda croccante Orangenparfait mit Butterkeks und knusprigen Mandeln Blättchen		CHF 16.00
Tiramisù		CHF 14.00
Strudel di albicocche con salsa alla vaniglia Aprikosenstrudel mit Vanillesauce	klein/picc.porz. CHF 8.00	CHF 14.00

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
--	---------------------	----------

SORBETS / SORBETS

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

Formaggi Käse

Formaggio dell'Engadina «Pers» con senape alla frutta

CHF 12.00

Engadiner Weichkäse «Pers» von der Sennerei Pontresina 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.

Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:

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

Branzino / Wolfsbarsch: Ostatlantik - Schleppnetze

Tonno/ Thunfisch: Atlantik - Schleppnetze

Aragosta/ Languste: Westatlantik - Reusen

Salmone / Lachs: SCO / IRL

Gamberoni / Riesencrevetten: Vietnam

Origine della carne / Fleischherkunft:

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

Selvaggina / Wild: CH / AT

Agnello / Lamm*: Nuova Zelanda / Neuseeland

Fegato d'oca/ Gänselber: FR

* 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. MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
Dezember 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