

MENU

s • t • ü • v • a • s

SPECIALITÀ AUTUNNALI /
HERBST SPEZIALITÄTEN

ITALIANO / DEUTSCH

MÜLLER
s • t • ü • v • a • s

Antipasti ~ Vorspeisen

SPECIALITÀ AUTUNNALI E DI SELVAGGINA /
HERBST- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Insalata autunnale con ribes, noci e mele ✘	CHF 14.00
Herbstsalat mit Johannisbeeren, Nüssen und Apfelschnitzen	
Carpaccio di cervo affumicato con scaglie di parmigiano e porcini sott'olio	½ P. CHF 19.00 CHF 27.50
Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Parmesanspänen und in Öl eingelegten Steinpilzen	
Terrina di selvaggina con mirtilli rossi e bouquet di insalata	CHF 19.00
Wildterrinen mit Preiselbeeren und ein kleines Salat Bouquet	

Minestre ~ Suppen

SPECIALITÀ AUTUNNALI E DI SELVAGGINA /
HERBST- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Crema di funghi porcini ✘	CHF 18.00
Steinpilzencrèmesuppe	
Crema di castagne con mirtilli rossi ✘	CHF 14.50
Kastaniencrèmesuppe mit Preiselbeeren	
Crema di zucca con burrata ✘	CHF 17.00
Kürbiscrèmesuppe mit Burrata	

Pasta di produzione propria ~ Hausgemachte Pasta

SPECIALITÀ AUTUNNALI E DI SELVAGGINA /
HERBST- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Tagliatelle ai funghi porcini ✘	CHF 26.00
Tagliatelle mit Steinpilzen	
Gnocchi alle noci e gorgonzola su letto di foglia di verza ✘	CHF 25.00
Gnocchi mit Walnüssen und Gorgonzola Käse auf Wirsingblättern	

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

Pontresiner Tafelwasser 75 cl CHF 2.50

Carne Fleischgerichte

SPECIALITÀ AUTUNNALI E DI SELVAGGINA /
HERBST- UND WILDSPEZIALITÄTEN

- Salmí di capriolo con croûtons, speck, funghi, crauti rossi, spätzli, mirtilli rossi e castagne glassate CHF 47.00
Rehpfeffer mit Croûtons, Speck, Pilze, Rotkraut, Spätzli, Preiselbeeren und glasierte Kastanien
- Salmí di cervo con croûtons, speck, funghi, crauti rossi, spätzli, mirtilli rossi e castagne glassate CHF 39.00
Hirschpfeffer mit Croûtons, Speck, Pilze, Rotkraut, Spätzli, Preiselbeeren und glasierte Kastanien
- Marmotta marinata al vino rosso, con croûtons, speck, funghi, crauti rossi e spätzli, CHF 43.00
In Veltlinerwein mariniertes Murmeltier mit Brotcroûtons, Speck und frischen Pilzen, Rotkraut und Spätzli
- Sminuzzato di selvaggina con spätzli, crauti rossi e pera al vino rosso CHF 39.00
Wildgeschnetztes mit Spätzli, Rotkraut und Rotweinbirne
- Ossi buchi di cervo con polenta e cavoletti di Bruxelles CHF 39.00
Hirsch-Ossobuchi mit Polenta und Rosenkohl

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

- Sella di capriolo con salsa al ginepro, funghi, mirtilli rossi, cavoletti di Bruxelles, polenta, spätzli, castagne glassate, crauti rossi, mela e pera al vino rosso p.P. CHF 59.00
Rehrücken mit Wacholdersauce, Pilze, Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, Polenta, Spätzli, glasierte Kastanien, Rotwein- Birne und Apfel

Vegetariano Vegetarisch

SPECIALITÀ AUTUNNALI E DI SELVAGGINA /
HERBST- UND WILDSPEZIALITÄTEN

- Vegetariano selvatico CHF 26.00
con crauti rossi, cavoletti di Bruxelles, funghi, spätzli, mela e pera al vino rosso, castagne glassate e mirtilli rossi
Vegetarische Herbststeller
mit Rotkraut, Rosenkohl, Pilze, Spätzli, Rotwein- Birne und Apfel, glasierte Kastanien und Preiselbeeren

Dessert

SPECIALITÀ AUTUNNALI E DI SELVAGGINA /
HERBST- UND WILDSPEZIALITÄTEN

- Vermicelli su nido di meringa con gelato alla vaniglia CHF 15.00
Vermicelles im Meringuekörnchen mit Vanilleeis
- Prugne tiepide al vino rosso con gelato alla cannella CHF 14.00
Lauwarme Zwetschgen mit Zimteis

Origine della carne / Fleischherkunft:
Selvaggina / Wild: CH / AT

Preise inkl. 8.1% MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
September 2024

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.



Gammeter Media Tel. 081 837 90 00