

MENU

I CLASSICI / KLASSIKER

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 3.00

Antipasti Vorspeisen

Prosciutto della Val Poschiavo 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

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

CHF 19.00

Kichererbsen-Avocado Hummus, Bruschetta mit toskanischem Olivenöl

Insalate Salate

Insalata verde ✕✓

CHF 11.00

Grüne Blattsalate

Insalata mista ✕✓

CHF 14.00

Bunter, gemischter Salatteller

Salse: italiana, francese, balsamico

Dressings: italienisch, französisch, balsamico

Minestre Suppen

Crema di pomodoro con pomodorini e basilico fritto ✕

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

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

Canederli Sudtirolesi tiepidi di formaggio
al burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan

½ P. CHF 17.00 CHF 22.00

Canederli Sudtirolesi di spinaci con burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan

½ P. CHF 17.00 CHF 22.00

Vegetariano Vegetarisch

Risotto di quinoa con broccoli, cavolfiori e carote *✓

Quinoa Risotto mit Brokkoli, Blumenkohl, Rübli

CHF 25.00

Lasagne al farro con verdure *

Dinkel-Gemüselasagne

CHF 25.00

Spezzatino di Seitan con verdura croccante e riso venere *

Seitangeschnetzeltes mit knackigem Gemüse und schwarzem Wildreis

CHF 25.00

Pesce Fischgerichte

Gamberoni «Black Tiger» flambati con cognac salsa al curry e riso venere *

Black Tiger Crevetten mit Cognac flambiert, Currysauce und Venere Reis

CHF 46.00

Pesce del giorno (chiedete del pesce del giorno) *✓

Fisch des Tages (fragen Sie nach dem Fisch des Tages)

prezzo mercato / gemäss Marktpreis

VENERDÌ SU ORDINAZIONE A PARTIRE DA 2 PERSONE

FREITAG AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

Branzino in crosta di sale con contorni *✓

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beilagen

p. P. CHF 61.00

come contorni per il pesce serviamo riso venere, broccoli, spinaci all'italiana, carote e cavolfiori
zum Fisch servieren wir schwarzen Willdreis, Brokkoli, Spinat nach italienischer Art, Rübli und Blumenkohl

Carne Fleischgerichte

Filetto Stroganoff con gratin di patate

½ P. CHF 34.00 CHF 42.00

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Kartoffelgratin

Carré d'agnello alla provençale con composizione vegetale e gratin di patate

CHF 41.00

Lammkarree à la provençale mit Gemüse und Kartoffelgratin

Tagliata di manzo «Angus» (180 gr) con verdura stagionale, patate fiammifero e jus alle erbe ✓

CHF 47.00

Tagliata vom Angusrind (aufgeschnittenes Entrecôte) an Kräuterjus mit Saisongemüse und Pommes Allumettes

Filetto di manzo (180 gr) 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, gratin di patate o patate al forno

Alternative Beilagen: Pommes Allumettes, Polenta Taragna, Kartoffelgratin oder Ofenkartoffeln

A PARTIRE DA 2 PERSONE

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 alla fiamma 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 ✕		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/picc.porz. CHF 8.00	CHF 13.00
Aprikosenstrudel mit Vanillesauce		

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

Assaggio di formaggi delle Alpi con senape alla frutta		CHF 14.00
Kleine Auswahl Alpkäsen mit Früchtesenf		

DAZU PASSEND

Passito Vertemate I.G.T.		
Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio	4 cl	CHF 5.50
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

Branzino / Wolfsbarsch: Ostatlantik - Schleppnetze

Salmone / Lachs: SCO/IRL

Origine de la viande / Meat origin:

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

Agnello / Lamm*: Nuova Zelandia / Neuseeland

* potrebbe essere stato creato con potenziatori delle prestazioni non ormonali come gli antibiotici

* kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Preise inkl. 8.1% MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
Juni 2025

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