MENU

SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

ITALIANO / DEUTSCH



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

Antipasti — Vorspeisen

Carpaccio di tonno alla salsa frutto della passione e cubetti di melone * Carpaccio vom Thunfisch mit Passionsfruchtsauce und Honigmelonenwürfel	CHF 22.00
Tartare di gamberone all'arancio con pane di patate tostato rucola e datterini glassati * Tartar von Riesencrevetten an Orangen mit getoastetem Kartoffelbrot, Rucola und glasierten Datterinitomaten	CHF 26.50
Stracciata di Mozzarella di Bufala con aceto balsamico di Modena, succo di basilico viola, rapanelli e prosciutto di Parma Büffelmozzarella in Streifen gerissen mit Balsamicoessig aus Modena, Saft vom lila Basilikum, Radieschen und Parmaschinken	CHF 20.00
Tatare di tonno (fatto al tavolo) con avocado su carpaccio di barbabietola cruda * Thunfischtartar am Tisch zubereitet mit Avocado auf einem rohen rote Bete Carpaccio	CHF 28.00

Insalate Salate

Insalata di songino con melograno e frutti di bosco * V
Nüsslisalat mit Granatapfel und Waldbeeren

CHF 16.00

Salse: italiana, francese, balsamico

Dressings: italienisch, französisch, balsamico

Minestre — Suppen

Crema di piselli con salmone affumicato «La Curuna» pistacchio e menta * CHF 19.00
Erbsencrèmesuppe mit geräuchertem Lachs «La Curuna», Pistazien und Minze

Crema di cipolle al latte con croûtons alla paprika e Gruyère * CHF 18.00
Zwiebelcrèemsuppe in Milch gegart, mit Paprika Croûtons und Gruyère

Risotti

Risotto agli asparagi verdi con salmone affumicato «La Curuna» e limone CHF 28.00 Risotto von grünem Spargel mit geräuchertem Lachs «La Curuna» und Zitrone

Pasta di produzione propria — Hausgemachte Pasta

Tagliolini alle vongole veraci con zucchine * Tagliolini mit Venusmuscheln «Veraci» und Zucchini	CHF 24.00
Gnocchi di patate viola su letto di salsa al Taleggio e pistacchi sbriciolati * Gnocchi von lila Kartoffeln auf Taleggiosauce und zerbröselte Pistazien	CHF 21.00
Ravioli con ripieno di branzino, timo e datterini * Ravioli mit Wolfsbarschfüllung, Thymian und Datterinitomaten	CHF 27.00

Pesce Fischgerichte

Involtini di pesce spada ripieno di capperi, scalogno, olive, prezzemolo e aglio, con pak choi e riso venere * C Schwertfischroulade gefüllt mit Kapern, Schalotten, Oliven. Petersilie und Knoblauch, mit Pak Choi und schwarzem Wildreis	CHF 46.00
Filetto di spigola in cartoccio con zucchine, datterini, peperone e basilico, con patate al forno * V Wolfsbarschfilet «in cartoccio» mit Zucchini, Datterinitomaten, Basilikum und Ofenkartoffeln	CHF 39.00

Carne — Fleischgerichte

Tournedos di filetto di manzo con riduzione di liquore Mirto sardo datterini glassati e patate mantecata alle erbe Tournedos vom Rinderfilet mit einer Reduktion vom sardischem Mirto Likör, glasierte Datterinitomaten und Kräuterkartoffeln	CHF 47.00
Coscette di quaglia con spinaci e uva passa, su crostone di pane di patate e finocchio selvatico Wachtelkeule mit Spinat und Rosinen, auf Kartoffelbrot mit wildem Fenchel	CHF 47.00

Amuse bouche

Dessert

Lotus Bischoff Cheesecake con crema di cafè *	CHF 12.00
Lotus Bischoff Cheescake mit Kaffeecrème	
Bavarese con cuore di lampone *	CHF 14.00
Bayerische Crème mit Himbeerherz	

Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:

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

Tonno / Thunfisch: Thailand - Angel Spada / Schwertfisch: Thailand - Angel Salmone / Lachs: SCO / IRL

Tasta / Famellar Cl

Trota / Forelle: CH

Dorade / Orata: Mittelmeer - Schleppnetze Gamberoni / Riesencrevetten: Vietnam

Origine della carne / Fleischherkunft:

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

Selvaggina / Wild: CH / AT

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 Gutzum-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.

