

MENU

SPECIALITES D'ETE / SUMMERSPECIALITIES

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.



✕ Assiettes végétariens – Vegetarian Plats



✓ sans gluten – gluten free

Pontresiner table water / Eau de Pontresina 75 cl CHF 3.00

Hors d'oeuvre Starters

Carpaccio de thon avec sauce aux fruits de la passion
et cubes de melon au miel ✕ CHF 22.00

Tuna carpaccio with passion fruit sauce and honey-melon cubes

Tartare de crevettes géantes à l'orange avec pain de pommes de terre grillé,
roquette et tomates datterini glacées ✕✓ CHF 26.50

Tartare of giant prawns with oranges, toasted potato bread, rocket
and glazed datterini tomatoes

Mozzarella de bufflonne en lamelles avec jus de basilic violet,
vinaigre balsamique de Modena, radis et jambon de Parme * ✓ CHF 20.00

Buffalo mozzarella stripes with purple basil juice, balsamico vinegar
from Modena, radishes and Parma ham

Tartare de thon préparé à table
avec avocat sur un carpaccio de betteraves rouges crues ✕ CHF 28.00

Tuna tartare prepared at the table with avocado on a raw beet carpaccio

Salades Salads

Salade de rampon à la grenade et aux baies des bois CHF 16.00

lamb's lettuce salad with pomegranate and wild berries

Vinaigrettes / Dressings:

italienne, française, balsamique / Italian, French, balsamic vinegar

Soupes Soups

Crème de petit-pois avec saumon fumé «La Curuna» pistache et menthe CHF 19.00

Cream of peas with smoked salmon «La Curuna» pistachio and mint

Crème d'oignons cuite dans du lait, avec croûtons au paprika et gruyère ✕✓ CHF 18.00

Onion cream soup cooked in milk, with paprika croutons and Gruyère cheese

Risotti

Risotto d'asperges vertes au saumon fumé «La Curuna» et citron CHF 28.00

Green asparagus risotto with smoked salmon «La Curuna» and lemon

Pâtes faites maison

Homemade Pasta

- Tagliolini aux palourdes «Veraci» et aux courgettes ✕ CHF 24.00
Tagliolini with «Veraci» clams and courgettes
- Gnocchi de pommes de terre violettes sur sauce taleggio et pistache ✕ CHF 21.00
Purple potato gnocchi with taleggio sauce and crumbled pistachios
- Raviolis farcis au bar , thym et tomates datterini ✕ CHF 27.00
Ravioli with sea bass filling, thyme and datterini tomatoes

Poisson Fish

- Roulade d'espadon farcie de câpres, échalotte, olives, persil et ail, avec pak choi et riz sauvage noir CHF 46.00
Swordfish roulade stuffed with capers, shallot, olives, parsley and garlic, with pak choi and wild black rice
- Filet de bar «in cartoccio» avec courgettes, tomates datterini, basilic et pommes de terre au four avec riz Venere CHF 39.00
Sea bass fillet «in cartoccio» with zucchini, datterini tomatoes, basil and baked potatoes

Viande Meat dishes

- Tournedos de filet de bœuf avec réduction de liqueur Mirto de Sardaigne, tomates Datterini glacées et pommes de terre aux herbes CHF 47.00
Tournedos of fillet of beef with a reduction of Sardinian mirto liqueur, glazed datterini tomatoes and herb potatoes
- Cuisse de caille avec épinards et raisins secs, sur pain de pommes de terre au fenouil sauvage CHF 47.00
Quail leg with spinach and raisins, on potato bread with wild fennel

Amuse bouche

Dessert

Lotus Bischoff Cheescake à la crème de café ✕

CHF 12.00

Lotus Bischoff Cheescake with coffee cream

Bavaroise avec cœur de framboise ✕

CHF 14.00

Bavarian cream with raspberry heart

VIN DE DESSERT

Passito Vertemate I.G.T.

4 cl CHF 5.50

Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio

60% Gewürztraminer, 40% Riesling

Origine de poisson / Fish origin:

Sole: Atlantique du nord North-atlantic, trawls

Saumon / salmon: SCO/IRL

Loup de mer / seabass: East atlantic, trawls

Crevettes géantes / King prawns: Vietnam

Thon / Tuna: Thailand, trawls

Espadon / swordfish: Thailand, trawls

Lotte / anglerfish: North Atlantic

Dorade / snapper: Mediterranen sea

Origine de la viande / Meat origin:

Boeuf / beef: CH

Veau / veal: CH

Gibier / game: CH/AT

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

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