

MENU

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

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

Jambon cru de Poschiavo avec melon ✕

½ P. CHF 18.00 CHF 24.00

Raw ham from Poschiavo with melon

Saumon fumé «la Curuna» avec câpres,
oignons de Tropea, pain «Carasau» et sauce au raifort

½ P. CHF 20.00 CHF 26.00

Smoked salmon «la Curuna» with capers, Tropea onions «Carasau» bread
and radish sauce

Hummus de pois chiches et avocat
avec bruschetta à l'huile d'olives toscane ✕

CHF 19.00

Hummus of chickpeas and avocado, bruschetta with olive oil of Tuscany

Salades Salads

Salade verte ✕✓

CHF 11.00

Green salad

Salade mêlée ✕✓

CHF 14.00

Mixed salad

Sauce/ Dressings: Italian, French, Balsamico

Potages Soups

Soupe d'orge grisonnais avec lard fumé au foin de la vallée Poschiavo

CHF 14.00

Grison barley soup with in hay smoked bacon from Val Poschiavo

Crème de tomates avec tomates cerise et basilic frit ✕

CHF 11.00

Tomato cream soup with cherry tomatoes and fried basil

Risotto

Risotto au vin rouge Mamete Prevostini et viande séchée de la Vallée Poschiavo ✓ CHF 26.00

Risotto with Mamete Prevostini red wine and stripes of Val Poschiavo air dried beef

Pasta fait maison

Homemade Pasta

Quenelles de fromage avec beurre fondu et parmesan ✕

Cheese dumplings with melted butter and Parmesan

½ P. CHF 17.00 CHF 22.00

Quenelles d'épinards avec beurre fondu et parmesan ✕

Spinach dumplings with melted butter and Parmesan

½ P. CHF 17.00 CHF 22.00

Végétarien

Vegetarian

Risotto de quinoa avec carottes, chou-fleur et brocolis ✕✓

Quinoa risotto with broccoli, cauliflowers and carrots

CHF 25.00

Lasagne d'épeautre avec légumes ✕

Spelt - vegetable lasagne

CHF 25.00

Emincé de seitan avec légumes croquantes et riz venere ✕

Minced Seitan with crispy vegetables and venere rice

CHF 25.00

Poisson

Fish

Crevettes Black Tiger flambées au cognac, sauce au curry
et riz venere ✕

Black tiger prawns flambéed with cognac, curry sauce and venere rice

CHF 46.00

Poisson du jour (demandez du poisson du jour) ✕✓

Fish of the day (ask for our fish of the day)

selon prix du marché / market price

VENDREDI SUR PRÉ-COMMANDE À PARTIR DE 2 PERSONNES

FRIDAY'S ON PRE-ORDER FROM 2 PERSONS

Loup de mer en croûte de sel ✕✓

Sea bass in salt crust

p. P. CHF 61.00

Servi avec riz venere et légumes (épinards broccoli, carottes, chou-fleur)

Served with venere rice and vegetables (spinach, broccoli, carrots, cauliflower)

Viande Meat dishes

Emincé de filet de bœuf Stroganoff avec pommes allumettes ½ P. CHF 34.00 CHF 42.00
Fillet of beef Stroganoff with straw potatoes

Carré d'agneau à la provençale
avec composition de légumes et gratin de pommes de terre CHF 41.00
Loin of lamb Provençal with vegetables and potato gratin

Tagliata de bœuf «Angus» (180 gr) avec jus d'herbes,
légumes et pommes allumettes ✓ CHF 47.00
Tagliata of Angus Beef (Slices of grilled sirloin steak) with vegetables,
straw potatoes and herb jus

Filet de bœuf (180 gr) flambé au Vodka, sauce moutarde,
composition de légumes et pommes allumettes CHF 59.00
Fillet of beef flambé with Vodka, mustard sauce, vegetables and straw potatoes

Garnitures alternatives: Pommes allumettes, polenta taragna,
gratin de pommes de terre, pommes au four
Alternative side dishes: straw potatoes, polenta taragna, gratin potatoes, oven potatoes

À PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS

Châteaubriand (200 gr.) sur pain avec sauce béarnaise, champignons,
pommes allumettes et légumes ✓ p.P. CHF 60.00
Chateaubriand (200 gr.) on bread with sauce Béarnaise, mushrooms,
straw potatoes and vegetables

Médallions de filet de cerf flambés au Cognac
sauce au genièvre, servi avec polenta taragna, chou rouge
airelles rouges et marrons glacés p.P. CHF 55.00
Fillet of red deer, flamed with Cognac, juniper sauce, polenta taragna, red cabbage,
cranberries and glazed chestnuts

Dessert

Café glacé à la Viennoise Müller style ✕✓ Ice-coffee Vienna style, Müller style	CHF 11.00
Variation de sorbets fait maison ✕✓ Homemade sorbet composition	CHF 13.00
Tiramisù ✕	CHF 13.00
Strudel d'abricot avec sauce vanille ✕ Apricot strudel with vanilla sauce	CHF 8.00 CHF 13.00

A PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS ON

Crêpes Suzettes avec glace vanille (flambés à la table, min. 20 min.) ✕ Crêpes Suzettes (crêpes flamed at the table) with vanilla ice-cream (min. 20 min.)	CHF 19.00
Sabayon tiède avec glace vanille (min 20. min) ✕ Lukewarm sabayon stirred at the table with vanilla ice-cream (min. 20 min.)	CHF 17.00

GLACE / ICE-CREAM

chocolat, vanille, café, fraise, stracciatella ✕ Our assortment: chocolate, vanilla, coffee, strawberry, stracciatella	p. scoop CHF 3.50
---	-------------------

SORBETS / SORBETS

poire, pomme, citron pear, apple, lemon	p. scoop CHF 3.50
--	-------------------

Fromage Cheese

Petit choix de fromages d'alpage avec moutarde aux fruits Small selection of alpine cheeses with fruit mustard	CHF 14.00
---	-----------

EN COMBINATION AVEC / IN COMBINATION WITH

Passito Vertemate I.G.T. Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio 60% Gewürztraminer, 40% Riesling	4 cl CHF 5.50
--	---------------

Origine de poisson / Fish origin:

Sole: Atlantique du nord North-atlantic

Saumon / salmon: SCO/IRL

Truite / trout: CH

Crevettes géantes / King prawns: Vietnam

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