

MENU

s • t • ü • v • a • s

SPECIALITÀ AUTUNNALI /
HERBST SPEZIALITÄTEN

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

Pontresiner Tafelwasser 75 cl CHF 3.–

Antipasti ~ Vorspeisen

SPECIALITÀ AUTUNNALI E DI SELVAGGINA /
HERBST- UND WILDSPEZIALITÄTEN

- Insalata autunnale con ribes, noci e mele ✕ CHF 15.00
Herbstsalat mit Johannisbeeren, Nüssen und Apfelschnitzen
- Carpaccio di cervo affumicato (½ porz) CHF 20.00 28.00
con scaglie di parmigiano e porcini sott'olio
Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Parmesanspänen
und in Öl eingelegten Steinpilzen
- Terrina di selvaggina con fichi, mirtilli rossi e bouquet di insalata CHF 20.00
Wildterrinen mit Feigen, Preiselbeeren und kleinem 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 15.00
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

- Pappardelle con ragù di cinghiale CHF 26.00
Pappardelle mit Wildschweinragout
- Gnocchi alle noci e gorgonzola su letto di foglia di verza ✕ CHF 25.00
Gnocchi mit Walnüssen und Gorgonzola Käse auf Wirsingblättern

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 41.00

Hirschpfeffer mit Croûtons, Speck, Pilze, Rotkraut, Spätzli,
Preiselbeeren und glasierte Kastanien

Salmi di camoscio con croûtons, speck, funghi, crauti rossi, spätzli
mirtilli rossi e castagne glassate CHF 46.00

Gemspfeffer mit Croutons, 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

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 (Servito in 1 x volta) CHF 59.00 p.P.

Rehrücken mit Wacholdersauce, Pilze, Preiselbeeren, Rosenkohl,
Rotkraut, Polenta, Spätzli, glasierte Kastanien, Rotwein- Birne und Apfel
(In einem Service serviert)

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 Herbstteller

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 Meringuekörbchen mit Vanilleeis

Prugne tiepide al vino rosso con gelato alla cannella

CHF 14.00

Lauwarme Zwetschgen mit Zimteis

Origine della carne / Fleischherkunft:

Reh / Capriolo: AT

Hirsch / Cervo: AT

Murmeltier / Marmotta: CH

Wildschwein / Cinghiale: I / AT

Gams/Camoscio: AT

* 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
September 2025