

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

Entrées Starters

Jambon cru de Poschiavo avec melon ✓

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 ✕

P. CHF 21.00 CHF 27.00

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 20.00

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 15.00

Grison barley soup with in hay smoked bacon from Val Poschiavo

Crème de tomates avec tomates cerise et basilic frit ✕

CHF 12.00

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

P. CHF 18.00 CHF 23.00

Quenelles d'épinards avec beurre fondu et parmesan *

Spinach dumplings with melted butter and Parmesan

P. CHF 18.00 CHF 23.00

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 croquants 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 47.00

Poisson du jour *✓

(demandez du poisson du jour) selon prix du marché/ market price

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

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 et légumes (épinards, brocoli, carottes, chou-fleur)

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

Viande Meat dishes

Emincé de filet de boeuf Stroganoff avec pommes gratin ½ P. CHF 37.00 CHF 45.00
Fillet of beef Stroganoff with potato gratin

Carré d'agneau à la provençale CHF 44.00
avec composition de légumes et gratin de pommes de terre
Loin of lamb Provençal with vegetables and potato gratin

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

Filet de bœuf (180 gr) flambé au Vodka, sauce moutarde, CHF 60.00
composition de légumes et galette de pommes de terre
Fillet of beef flambé with Vodka, mustard sauce, vegetables and potato pattie

Garnitures alternatives: Pommes allumettes, polenta taragna,
gratin de pommes de terre, galette de pommes de terre
Alternative side dishes: straw potatoes, polenta taragna, gratin potatoes, potato pattie

À PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS

Châteaubriand (200 gr.) sur pain avec sauce béarnaise, champignons, p.P. CHF 63.00
pommes allumettes et légumes ✓
Chateaubriand (200 gr.) on bread with sauce Béarnaise, mushrooms,
straw potatoes and vegetables

Médallions de filet de cerf flambés au Cognac p.P. CHF 55.00
sauce au genièvre, servi avec polenta taragna, choux rouge
airelles rouges et marrons glacés
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 12.00
Variation de sorbets fait maison ✕✓ Homemade sorbet composition	CHF 14.00
Tiramisù ✕	CHF 14.00
Strudel d'abricot avec sauce vanille ✕ Apricot strudel with vanilla sauce	CHF 9.00 CHF 14.00

A PARTIR DE 2 PERSONNES / FROM 2 PERSONS ON

Crêpes Suzettes avec glace vanille (flambées à la table, min. 20 min.) ✕ Crêpes Suzettes (crêpes flamed at the table) with vanilla ice-cream (min. 20 min.)	CHF 21.00
Sabayon tiède avec glace vanille (min 20 min) ✕ Lukewarm sabayon stirred at the table with vanilla ice-cream (min. 20 min.)	CHF 18.00

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, trawl nets - chaluts;

Saumon / salmon: SCO/IRL Aquaculture

Crevettes géantes / King prawns: farming, Vietnam

Loup de Mer / Sea bass: Eastern Atlantic - Trawl nets

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
Dezember 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