

MENU

I CLASSICI / KLASSIKER

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



✓ Piatti senza glutine – Glutenfreie Gerichte

Pontresiner Tafelwasser 75 cl CHF 3.50

Antipasti ~ Vorspeisen

Salmone affumicato «La Coruna» con toast ^x	½ P. CHF 21.00	CHF 27.00
Rauchlachs «La Coruna» mit Toast		
Carpaccio di bresaola di cervo affumicata con porcini e scaglie di parmigiano [✓]	½ P. CHF 21.00	CHF 27.00
Geräuchertes Hirschbresaolacarpaccio mit Steinpilzen und Parmesanspänen		
Interpretazione di vitello tonnato [✓]	½ P. CHF 21.00	CHF 27.00
Interpretation vom «Vitello Tonnato»		

Insalate ~ Salate

Insalata verde ^{x✓}	CHF 11.00
Grüne Blattsalate	
Insalata mista ^{x✓}	CHF 14.00
Bunter, gemischter Salatteller	
Insalata di stagione con noci, ribes e mele ^{x✓}	CHF 16.00
Saisonsalat mit Nüssen, Johannisbeeren und Äpfeln	

Salse: italiana, francese, balsamico
Dressings: italienisch, französisch, balsamico

Minestre ~ Suppen

Zuppa d'orzo grigionese	CHF 15.00
Bündner Gerstensuppe	
Crema di pomodoro con basilico ^{x✓}	CHF 12.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	
Crema di barbabietole con zenzero ^{x✓}	CHF 15.00
Randencrèmesuppe mit Ingwer	

Pasta ~ Teigwaren

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano ✖ ½ P. CHF 18.00 CHF 23.00
Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter und Parmesan

Canederli Sudtirolesi di spinaci con burro fuso e parmigiano ✖ ½ P. CHF 18.00 CHF 23.00
Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan

Raviolo aperto con funghi ✖ CHF 24.00
Offener Raviolo mit Pilzen

Lasagne al farro con verdura ✖ CHF 25.00
Gemüse - Dinkellasagne

Pesce ~ Fischgerichte

Sogliola alla griglia con salsa tartare, verdure e patate lesse ✓ CHF 49.00
Seezunge vom Grill mit Tartaresauce, Gemüse und Pommes Nature

Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:

Sogliola / Seezunge: Nordostatlantik - Schleppnetze; Salmone / Lachs: SCO / IRL

Carne Fleischgerichte

«Wienerschnitzel» Scaloppina di vitello impanata
con verdura e patate fiammifero CHF 41.00

«Wienerschnitzel» Paniertes Kalbsschnitzel mit Gemüse und Zündholzkartoffeln

Filetto Stroganoff con gratin di patate ½ P. CHF 37.00 CHF 45.00
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Kartoffelgratin

Tagliata di «Angus» (180 gr) con verdura,
patate fiammifero e jus alle erbe ✓ CHF 47.00
Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte) mit buntem Gemüse
und Zündholzkartoffeln an Kräuterjus

Filetto di manzo (180 gr) flambato con Vodka, salsa alla senape,
composizione vegetale e tortino di patate CHF 60.00
Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce mit Gemüse und Kartoffelküchlein

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Medaglioni di filetto di cervo alla fiamma con cognac e salsa
alle bacche di ginepro, serviti con polenta taragna,
crauti rossi, mirtilli e castagne glassate p.P. CHF 55.00
Hirschfiletmedaillons mit Cognac flambiert, Wacholdersauce,
Polenta Taragna, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren

Châteaubriand (200 gr.) con salsa bernese, funghi,
Pommes allumettes e verdure p.P. CHF 63.00
Chateaubriand (200 gr.) mit Sauce Béarnaise, Pilzen,
Gemüse und Pommes Allumettes

Origine della carne / Fleischherkunft:

Manzo, vitello, maiale / Rind, Kalb, Schwein: CH; Selvaggina / Wild: CH / AT

Dessert

Interpretazione di «Eiscaffè» viennese CHF 12.00
Interpretation von Eiskaffee Wiener Art

Panna cotta con salsa ai lamponi CHF 12.00
Panna cotta mit Himbeersauce

Variazione di sorbetti fatti in casa ✓ CHF 14.00
Hausgemachte Sorbetkomposition

Tiramisù fatto in casa CHF 14.00
Hausgemachtes Tiramisù

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) CHF 21.00
Crêpes Suzette mit Vanilleeis (min. 20 Minuten)

Zabaione tiepido con gelato alla vaniglia (min. 20 minuti) CHF 18.00
Lauwarme Zabaione mit Vanilleeis (mind. 20 Minuten)

GELATI / GLACÉSORTEN

cioccolato, vaniglia, caffè, fragola, stracciatella ✕ a pallina/pro Kugel CHF 3.50
Unsere Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Stracciatella

SORBETS / SORBETS

Pera, mela, limone ✕ ✓ a pallina/pro Kugel CHF 3.50
Birne, Apfel, Zitrone

Preise inkl. 8.1% MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina
Juni 2026

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