

MENU

SPECIALITÀ ESTIVE / SOMMERSPEZIALITÄTEN

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

Vitello tonnato «scomposto» alla maniera dello Chef ✓ CHF 27.00

Vitello Tonnato nach Art des Chefs

Carpaccio di pesce spada affumicato con gelée di arance,
insalata di finocchi e ravanelli con datterini glassati ✕✓ CHF 28.00

Schwertfischcarpaccio mit Gelée von Orangen, Fenchels-Radieschensalat und
glasierten Cherry Tomaten

Tatare di tonno (preparata al tavolo)
con avocado su carpaccio di barbabietola cruda ✕✓ CHF 28.00

Thunfischtartar (am Tisch zubereitet) mit Avocado auf einem rohen rote Bete Carpaccio

Insalate Salate

Insalata Caesar alla «Cesare Cardini» (preparata al tavolo)
- vegetariana con lattuga romana, crostoni e parmigiano,
salsa Caesar originale fatta in casa ✕ CHF 19.00

- con strisce di pollo e pancetta CHF 26.00

Cesar's Salad nach «Cesare Cardini Art» (am Tisch zubereitet)

- vegetarisch mit Lattuga Romana, Crostoni und Parmesan,
original hausgemachtem Cesar's Dressing

- mit zusätzlich Pouletstreifen und Speck

Insalata misticanza con datterini, mozzarelline e croûtons ✕ CHF 24.00

Willdkräutersalat mit Datterini Tomaten, Mozzarellakugeln und Croûtons

Salse: italiana, francese, balsamico

Dressings: italienisch, französisch, balsamico

Minestre Suppen

Vellutata di radicchio e pastinaca con fiocchi di Mascarpone ✕✓ CHF 18.00

Radicchio- und Pastinakenvelouté mit Mascarpone

Crema di zucchine e basilico ✕✓ CHF 16.00

Zucchini- Basilikumcrèmesuppe

Risotti

Risotto con moscardini in umido e spolverata di nero di seppia ✕✓ CHF 28.00
Risotto mit geschmorten Moscardini (kleine Octopuse) und «Nero di Seppia» Pulver

Pasta di produzione propria Hausgemachte Pasta

Strozzapreti con ragù di coda di rospo, pomodorini e stracciatella di burrata ✕ CHF 25.00
Strozzapreti mit Seeteufelragout, Cherry Tomaten und Burratastreifen

Gnocchi con lime, menta e prosciutto cotto CHF 25.00
Gnocchi mit Limette, Pfefferminze und Schinken

Ravioli con ripieno radicchio, coulis di pomodoro basilico e pecorino ✕ CHF 27.00
Ravioli mit Radicchiofüllung, Tomatencoulis, Basilikum und Pecorino

Pesce Fischgerichte

Trancio di rombo chiodato, con gelée di arance e croquettes di finocchietto ✕ CHF 44.00
Steinbutttranche mit Orangen-Gelée und Fenchelkroketten

Filetti di Triglia con ravioli di ricotta e alghe con crema di acciughe e aglio ✕ CHF 40.00
Rotbarbenfilets mit Ricotta-Algen- Ravioli und Knoblauch- Sardellencrème

Carne Fleischgerichte

Tournedos di manzo Wellington con jus e verdura stagionale CHF 56.00
Rindstournedos Wellington mit Jus und Saisongemüse

Filetto di vitello in crosta di olive, con jus
tortino di patate e verdura stagionale CHF 54.00
Kalbs-Filet in Olivenkruste mit Jus, Karoffeltörtchen und Saisongemüse

Amuse bouche

Dessert

Crema Catalana con lamponi freschi ✕✓

CHF 14.00

Crema Catalana mit frischen Himbeeren

Filetti di mandarino con spuma al pistacchio e Crispies al cioccolato ✕✓

CHF 14.00

Mandarinenfilets mit Pistazien Espuma und Schokoladenkrispies

Origini del pesce / Fischherkunft / Fangart:

Sogliola/Seezunge Nordostatlantik - Schleppnetze ;

Coda di rospo / Seeteufel: Mittelmeer - Schleppnetze

Branzino / Wolfsbarsch: Ostatlantik - Schleppnetze

Triglia/ Rotbarbe: Mittelmeer, Ringwagennetz

Tonno/Thunfisch: Thailand-Angel

Spada/ Schwertfisch: Thailand - Angel

Salmone / Lachs: SCO / IRL

Trota / Forelle: CH

Dorade / Orata: Mittelmeer - Schleppnetze

Gamberoni / Riesencrevetten: Vietnam

Origine della carne / Fleischherkunft:

Manzo, vitello, maiale / Rind, Kalb, Schwein: CH

Selvaggina / Wild: CH / 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
Juli 2026