

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 3.50

Entrées Starters

Jambon cru de Poschiavo avec melon ✓

Raw ham from Poschiavo with melon

P. CHF 24.00 CHF 27.00

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

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

P. CHF 24.00 CHF 27.00

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

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

CHF 21.00

Salades Salads

Salade verte ✕ ✓

Green salad

CHF 11.00

Salade mêlée ✕ ✓

Mixed salad

CHF 14.00

Sauce / Dressings:

Italian, French, Balsamico

Potages Soups

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

Grison barley soup with in hay smoked bacon from Val Poschiavo

CHF 16.00

Crème de tomates avec tomates cerise et basilic frit ✕

Tomato cream soup with cherry tomatoes and fried basil

CHF 13.00

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 ✕

P. CHF 19.00 CHF 25.00

Cheese dumplings with melted butter and Parmesan

Quenelles d'épinards avec beurre fondu et parmesan ✕

P. CHF 19.00 CHF 25.00

Spinach dumplings with melted butter and Parmesan

Végétarien

Vegetarian

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

CHF 25.00

Quinoa risotto with broccoli, cauliflowers and carrots

Lasagne d'épeautre avec légumes ✕

CHF 26.00

Spelt - vegetable lasagne

Emincé de seitan avec légumes croquants et riz venere ✕

CHF 25.00

Minced Seitan with crispy vegetables and venere rice

Poisson

Fish

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

CHF 47.00

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

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 ✕✓

p. P. CHF 61.00

Sea bass in salt crust

Servi avec riz et légumes (épinards, broccoli, 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 47.00
Fillet of beef Stroganoff with potato gratin

Carré d'agneau à la provençale CHF 45.00
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

Médaillons 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 14.00
Variation de sorbets fait maison ✕✓ Homemade sorbet composition	CHF 14.00
Tiramisù ✕	CHF 15.00
Strudel d'abricot avec sauce vanille ✕ Apricot strudel with vanilla sauce	CHF 9.00 CHF 15.00

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
Juli 2026