

MENU

SPECIALITES D'ETE / SUMMERSPECIALITIES

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

Hors d'oeuvre Starters

Vitello tonnato « décomposé » à la manière du chef ✓ CHF 27.00

Vitello tonnato «décomposé» chef's style

Carpaccio d'espadon avec gelée d'orange,
salade de fenouil et radis, tomates cerises glacées ✕✓ CHF 28.00

Swordfish carpaccio with orange jelly, fennel and radish salad,
glazed cherry tomatoes

Tartare de thon préparé à table
avec avocat sur un carpaccio de betteraves rouges crues ✕✓ CHF 28.00

Tuna tartare prepared at the table with avocado on a raw beet carpaccio

Salades Salads

Salade César à la « Cesare Cardini » (préparée à table)
- végétarienne, laitue romaine, des croûtons et du parmesan,
sauce César originale maison ✕ CHF 19.00

- avec lamelles de poulet et de la pancetta CHF 26.00

Caesar Salad «Cesare Cardini» Style (prepared at the table)

- Vegetarian, with romaine lettuce, croutons, and Parmesan,
Original homemade Caesar dressing

- With stripes of chicken and pancetta

Salade « Misticanza » avec tomates cerises, mini-mozzarella et croûtons ✕ CHF 24.00

Mixed leaf salad with cherry tomatoes, mini mozzarella balls and croutons

Soupes Soups

Velouté de radicchio et panais avec flocons de mascarpone ✕✓ CHF 18.00

Radicchio and parsnip soup with mascarpone flakes

Crème de courgettes au basilic ✕✓ CHF 16.00

Zucchini cream Soup with basil

Risotti

Risotto avec « Moscardini », saupoudré d'encre de seiche ✕✓
Risotto with braised baby octopus and a sprinkling of squid ink

CHF 28.00

Pâtes faites maison Homemade Pasta

Strozzapreti au ragù de lotte, tomates cerises et stracciatella de burrata ✕
Strozzapreti with monkfish ragù, cherry tomatoes and «stracciatella di burrata»

CHF 25.00

Gnocchi au citron vert, à la menthe et au jambon cuit Italien
Gnocchi with lime, mint and cooked Italian ham

CHF 25.00

Raviolis farcis au radicchio, coulis de tomates, basilic et pecorino ✕
Ravioli stuffed with radicchio, tomato coulis, basil and pecorino

CHF 27.00

Poisson Fish

Tranche de turbot accompagnée d'une gelée d'orange
et de croquettes au fenouil ✕
Turbot fillet with orange jelly and fennel croquettes

CHF 44.00

Filets de rouget aux raviolis à la ricotta et aux algues
avec une crème d'anchois et d'ail ✕
Red mullet fillets with ricotta and seaweed ravioli served with
a cream of anchovies and garlic

CHF 40.00

Viande Meat dishes

Beef Tournedos Wellington with jus and seasonal vegetables
Beef Tournedos Wellington with his jus and seasonal vegetables

CHF 56.00

Filet de veau en croûte d'olives, accompagné de son jus petit gateaux
de pommes de terre et de légumes de saison
Veal fillet in an olive crust, with jus potato tarte and seasonal vegetables

CHF 54.00

Amuse bouche

Dessert

Crème catalane aux framboises fraîches ✕✓

CHF 14.00

Crema Catalana with fresh raspberries

Filets de mandarine avec espuma de pistache et crispies au chocolat ✕✓

CHF 14.00

Mandarin Filtes with Pistachio Espuma and Chocolate Crispies

VIN DE DESSERT

Passito Vertemate I.G.T.

4 cl CHF 5.50

Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio

60% Gewürztraminer, 40% Riesling

Origine de poisson / Fish origin:

Sole: Atlantique du nord North-atlantic, trawl nets - chaluts;
Lotte/angler-fisch: Méditerranée/ Mediterranean Sea. chaluts/ trawl nets
Saumon/salmon: SCO/IRL Aquaculture;
Rouget/ Red mullet: Méditerranée/ Mediterranean Sea- Seine
Thon/ Tuna- Thaïlande/Thailand- canne/rod
L'espadon/Swordfisg- Thaïlande/Thailand- canne/rod
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