MENU

LES CLASSIQUES / OUR CLASSIC DISHES

FRANCAIS / ENGLISH

MÜLLER
s·t·ü·v·a·s

Demandez nos collaborateurs si vous avez des intolérances ouaallergies.
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

Saumon fumé «La Coruna» avec toast ✘ ½ P. CHF 21.00 CHF 27.00
Smoked salmon «La Coruna» with toast

Carpaccio de bresaola de cerf fumé
avec copeaux de parmesan et bolets marinés ✔ ½ P. CHF 21.00 CHF 27.00
Smoked venison bresaola carpaccio with boletus and Parmesan slices

Interpretation de vitello tonnato ✔ ½ P. CHF 21.00 CHF 27.00
Interpretation of vitello tonnato

Salades Salads

Salade verte ✘✔ CHF 11.00
Green Salad

Salade mêlée ✘✔ CHF 14.00
Mixed salad

Salade de saison avec noix, groseilles et pommes ✘✔ CHF 16.00
Seasonal salad with nuts, currant and apple

Sauce / Dressings: italian, french, balsamico

Potages Soups

Soupe d'orge grisonnais CHF 15.00
Grison barley soup

Crème de tomates avec basilic ✘✔ CHF 12.00
Tomato cream soup with basil

Crème de betterave avec gingembre ✘✔ CHF 15.00
Beet root cream soup with ginger

Pasta

Quenelles de fromage avec beurre fondu et parmesan ✘ Cheese dumplings with melted butter and Parmesan	½ P. CHF 18.00	CHF 23.00
Quenelles d'épinards avec beurre fondu et parmesan ✘ Spinach dumplings with melted butter and Parmesan	½ P. CHF 18.00	CHF 23.00
Raviolo ouvert avec champignons ✘ Open Raviolo with mushrooms		CHF 24.00
Lasagne d'épautre e légumes ✘ Buckwheat-vegetable lasagne		CHF 25.00

Poisson Fish

Sole grillé avec sauce tartare et pommes nature ✔ Grilled sole with sauce tartare and boiled potatoes	CHF 49.00

Fish origin:

Sole	Mer du nord / Northsea trawl
Saumon / Salmon	Norvège / Norway, Aquaculture

Viande — Meat dishes

Escalope de veau à la viennoise
avec pommes allumettes et légumes — CHF 41.00
Veal escalope viennese style with straw potatoes and vegetables

Filet de bœuf Stroganoff pommes gratin — ½ P. CHF 37.00 — CHF 45.00
Stripes of fillet of beef Stroganoff potato gratin

Tagliata de «Angus» (180 gr) pommes allumettes et légumes ✔ — CHF 47.00
Tagliata of Angus Beef (Slices of grilled sirloin steak) vegetables and straw potatoes

Filet de boeuf (180 gr)) flambé au Vodka, sauce moutarde,
pommes allumettes et légumes — CHF 60.00
Fillet of beef flamed with Vodka, mustard sauce, vegetables and straw potatoes

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Medaillions de filet de cerf flambés au Cognac
sauce au genièvre, servi avec polenta, chou rouge,
airelles et marrons glacés — p.P. CHF 55.00
Fillet of red deer, flamed with Cognac, juniper sauce, polenta, red cabbage,
glazed chestnuts and cranberries

Châteaubriand (200 gr.) avec sauce béarnaise, champignons
pommes allumettes et légumes — p.P. CHF 63.00
Chateaubriand (200 gr.) with sauce béarnaise,
mushrooms, straw potatoes and vegetables

Origine de viande / meat origin:

Veau / Veal	Suisse / Switzerland
Bœuf / Beef	Suisse / Switzerland
Porc / pork	Suisse / Switzerland
Gibier / Game	Suisse, Autriche / Switzerland, Austria

Demandez nos collaborateurs si vous avez des intolérances ou allergies
For allergies and intolerances please ask and inform our staff

Dessert

Café glacé à la Viennoise — CHF 12.00
Ice-coffee viennese style

Panna cotta avec sauce au framboises — CHF 12.00
Panna cotta with raspberry sauce

Variation de sorbets fait maison menthe, citronelle et fruits de passion ✔ — CHF 14.00
Home made sorbet composition: mint, lemongrass and passion fruit

Tiramisu — CHF 14.00
Tiramisu

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes avec glace vanille (flambés à la table, min 20 minutes) — CHF 21.00
Crêpes Suzettes (crêpes flamed at the table) with vanilla ice-cream (min. 20 minutes)

Sabayon tiède avec glace vanille (min. 20 minutes) — CHF 18.00
Lukewarm sabayon stired at the table with vanilla ice – cream (min. 20 minutes)

GLACES

Chocolat, vanilla, café, fraise, stracciatella ✘ — p. scoop — CHF 3.50
Chocolate, vanilla, coffee, strawberry, stracciatella

SORBETS

poire, pomme, citron ✘ ✔ — p. scoop — CHF 3.50
pear, apple, lemon

Preise inkl. 8.1% MwSt.

© Hotel Müller, Pontresina

Juni 2026

Gut-zum-Druck

Bitte angeben:

Auflage: 2 Ex.

Bitte auswählen

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