

# Speisekarte Menu

---

## *Geschätzte Gäste des Morteratsch*

Willkommen an einem der schönsten Orte...

Morteratsch ist ein Ort, wo Sie sich auf das Wesentliche besinnen können. Frische Luft, Ruhe für Geistesblitze und neue Gedanken. Hochstehende Qualität zu einem vernünftigen Preis gehört zu unserer Philosophie.

Frank Seidensticker und sein Team verwenden für ihre Küche Produkte von hoher Qualität, d.h. saisonale und möglichst regionale Produkte. Aus diesem Grund ist es uns wichtig, mit zahlreichen Lieferanten aus dem Engadin zusammen zu arbeiten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen im Hotel Morteratsch.

*Christophe Steck, Gastgeber*

*Frank Seidensticker, Küchenchef*

---

Gerichte mit \* können auch als kleine Portion bestellt werden, dafür verrechnen wir Ihnen CHF 4.00 weniger. Am Abend stellen wir Ihnen zusätzliche Angebote zusammen, je nach Saison, nach dem Motto «Cuisine du marché».

*“Das Essen ist  
einer der vier  
Zwecke des  
Daseins.  
Welches die  
anderen drei sind,  
darauf bin ich  
noch nicht  
gekommen”*

Charles-Louis de Montesquieu

# Vorneweg

---

## *Grüner Salat*

Blattsalat | Geröstete Kerne | Dressing Französisch oder Italienisch 8.00  
Green salad leaves | French or Italian dressing  
Insalata verde | salsa italiana o francese

---

## *Gemischter Salat*

Blattsalat | Rohkost | Französisch oder Italienisch Dressing 11.00  
Mixed salad | crudités | French or Italian dressing  
Insalata mista | salsa italiana o francese

---

## *Valtellina\**

Bresaola | Steinpilze | Rucola | Parmesan 21.00  
Dry beef from Valtellina | cepe mushroom | rocket leaves | parmesan cheese  
Bresaola | porcini | rucola | parmigiano

---

## *Fischer's Rauch\**

Rauchlachs | Gemüse-Antipasti | Nüssli | Pesto 23.00  
smoked salmon | vegetable antipasti | corn salad | pesto  
Salmone affumicato | antipasti di verdure | noccioline | pesto

---

## *Schweizer Tradition „Wurst- und Käsesalat“*

Lyonerwurst | Käse | Essiggurken | Zwiebeln | Dijon Senf 18.00  
Salad with sausage and cheese | pickles | onions | Dijon mustard  
Insalata con salsiccia e formaggio | cetrioli | cipolle | senape Dijon

# Suppen

---

## *Kürbissuppe* ✓

Kürbis | Kokosmilch | Kürbiskerne 9.00  
Pumpkin soup | coconut milk | pumpkin seeds  
Crema di zucca | latte di cocco | semi di zucca

---

## *Karottensuppe mit Ingwer* ✓

Karotten | Ingwer | Rahm 9.00  
Carott soup | ginger | cream  
Zuppa di carote | zenzero | panna

---

## *Siedfleischsuppe*

Rindfleisch | Flädli | Gemüse 11.00  
Beef stew soup | celestine | vegetable  
Brodo di manzo | frittatine | verdure

---

## *Gerstensuppe*

Trockenfleisch | Rollgerste | Gemüse | Bündnerfleisch-Grisini 11.00  
Barley soup  
Zuppa d'orzo

---

# Risotto, Pasta

---

## *Riso Verde\** ✓

Risotto Acquarello | Peterli | Ramattini Tomaten | Parmesan 18.00  
Risotto Acquarello | parseley | cherry tomatoes | parmesan cheese  
Risotto Acquarello | prezzemolo | pomodori | parmigiano

---

## *Mama mia\** ✓

Hausgemachte Gnocchis | Gorgonzola | Walnuss | Trevisana | Birne 22.00  
Home made gnocchi | gorgonzola | waldnut | radicchio salad | pear  
Gnocchi fatti in casa | gorgonzola | noce | radicchio | pere

---

## *Wander's Genuss\**

Penne | Poulet | Tomate | Rahm | Pilze | Kräuter 18.00  
Penne | chicken | tomatoes | cream | mushrooms | herbs  
Penne con pollo | pomodori | panna | funghi | erbe aromatiche

---

## *Spaghetti*

Tomatensauce ✓ 17.00  
Tomato sauce  
Salsa di pomodoro

## Bolognese \*

Bolognese sauce (minced beef tomato) 19.00  
Ragù di manzo

# Hauptsache

---

## *Salzwasser*

Lachs | Bratkartoffeln | Speck | Rosmarin | Gemüse 36.00  
Salmon | roast potatoes | bacon | rosmarin | vegetables  
Salmonè | patate arrostate | pancetta | rosmarino | verdura

---

## *Süsswasser*

Zander | Wirz | Schupfnudeln | Prosecco 35.00  
Pike perch | savoy cabbage | fried potato dumpling fingers | Prosecco  
Lucioperca | strigoli di patate | verza | Prosecco

---

## *Us Züri*

Kalbsgeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Rösti | Gemüse 42.00  
Sliced veal | mushroom creamy sauce | potatoes | vegetables  
Striscioline di vitello | salsa con panna e funghi | rösti di patate | verdura

---

## *Mit Liebe geschmort*

Rindsbacke | Rotweinjus | Kartoffelstock | Gemüse 29.00  
Braised cheek of beef | red wine sauce | mashpotato | vegetable  
Guancia di vitello | jus di vino rosso | purè di patate | verdura

---

## *Grossmutter's Hacktätschli*

Rindhackfleisch | Nüdeli | Gemüse 28.00  
Beef meatballs | noodles | vegetables  
Polpette di manzo | tagliatelle | verdura

---

## *Mit viel Sauce*

Filet | Morchel | Rahm | Spätzli | Gemüse vom Schwein / porc / maiale 36.00  
Tenderloin | morels | creamy sauce | dumplings | Gemüse vom Kalb / veal / vitello 49.00  
Filetto | spugnole | panna | spätzle | verdura

---

## *Rinderfilet*

Black Angus Rind | Rotweinbutter | Champagner Risotto | Gemüse 52.00  
Filet of black Angus beef | red wine butter | risotto | vegetables  
Filetto di manzo di black Angus | burro di vino rosso | risotto | verdure

---

## *Engadiner Black Angus Beef - Burger*

Bagel | Rucola | Tomate | Zwiebeln | Speck | Bergkäse | BBQ sauce | Pommes 26.00  
Bagel | rocket leave | tomato | onion | bacon | cheese BBQ sauce | French fries  
Bagel | rucola | pomodoro | cipolle | pancetta | formaggio | salsa barbecue | patatine fritte

# Berggerichte

---

## *Piz Morteratsch*

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Bergkäse  
Grison dry meat | cheese  
Bresaola | prosciutto crudo | Salame | formaggio di montagna

Platte 32.00  
Teller 24.00  
Portion 16.00

---

## *Salzis auf dem Brett zum selber schneiden*

Hirschsalsiz | Brot | Butter | Mixed pickles  
Venison salami | bread | butter | mixed pickles  
Salametti di cervo | pane | burro | sottoaceti

11.00

---

## *Pizzoccheri\* ✓*

Buchweizennudeln | Krautstiel | Wirz | Fontina | Parmesan | Salbei  
Buckwheat noodles | Swiss chards | savoy cabbage | cheese | sage  
Pasta di grano saraceno | bietole | verza | fontina | parmigiano | salvia

22.00

---

## *Käsespätzli\* ✓*

Quarkspätzli | Käse | Rahm | Zwiebeln  
Dumpling | cheese | cream | onions  
Spätzle | formaggio | panna | cipolle

19.00

---

## *Capuns\**

Salsiz | Rohschinken | Krautstiel | Bergkäse | Speck  
Local speciality | dumpling pasta with salsiz wrapped in chard  
Specialità locale a base di un impasto | prosciutto crudo | formaggio | pancetta

24.00

---

## *Bergsteiger Rösti*

Kartoffeln | Speck | Bergkäse | Ei  
Potatoes | bacon | cheese | sunny side up egg  
Rösti di patate | pancetta | formaggio di montagna | uovo

19.00

---

## *Rösti*

Nature ✓  
Nature  
Natura

14.00

mit Spiegelei  
with egg sunny side up  
con uovo

18.00

mit Plinio's Bratwurst (200 gr)  
with Bratwurst (200 gr)  
con salsiccia (200 gr)

24.00

mit Plinio's Engadiner Wurst  
Engadiner sausage  
salsiccia Engadinese

24.00

# Beilage, Side dish, Contorni

---

Nüdeli, Spätzli, Risotto, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Schupfnudeln, Rösti  
Noodle, spätzle, risotto, mash potato, roast potatoes, fried potato dumpling, rösti (hash brown)  
Tagliatelle, spätzle, risotto, pure di patate, patate arrostate, strigoli di patate, rösti di patate

---

## *Portion Pommes frites*

8.00

French fries  
Patatine fritte

# Herkunft

---

Black Angus Rind	Engadin (Schweiz)
Rindfleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz und Frankreich
Wildfleisch	Engadin (Schweiz) und Osttirol (Österreich)
Trockenfleisch	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Lachs	Norwegen
Zander	Estland (Osteuropa)

# Kleine hausgemachte Süssigkeiten im Glas

---

## *Zweierlei Schokoladenmousse*

8.00

Chocolate mousse  
Mousse al cioccolato

## *Panna cotta*

mit Himbeersauce 8.00  
Panna cotta with raspberry sauce  
Panna cotta con salsa di lampone

## *Tiramisù*

8.00

## Kuchen aus unserer Vitrine

---

<b>Saisonale Fruchtwähe</b> Seasonal homemade fruit tart Torta di frutta	7.00
<b>New-York Cheesecake</b>	7.00
<b>Engadiner Nusstorte</b> Engadiner nut cake Torta di noci Engadinese	7.00
<b>Engadiner Torte</b> Engadiner tart Torta Engadinese	8.00

---

## In der Küche frisch zubereitet

---

<b>Kaiserschmarrn</b> (Für 2 Personen, bitte rechnen Sie mit 10 Minuten Wartezeit) Lufftiger Kaiserschmarrn   Zwetschgenragout   Vanilleglace Suared pancake   raisins   plums   vanilla ice cream Omelette spezzata   salsa di prugne   gelato alla vaniglia	24.00
<b>Fondant</b> (bitte rechnen Sie mit 15 Minuten Wartezeit) Lauwarmes Schoggiküchlein   Passionsfruchtsauce   Sauerrahmglace Lukewarm chocolate cake   passionfruit   sauer cream ice cream Tortina calda di cioccolato   salsa al frutto della passione   gelato alla panna	15.00
<b>Frisch und Fit</b> Frisher Fruchtsalat nature Fresh fruit salad Macedonia di frutta fresca	nature 9.00 mit Schlagrahm / with whipped cream / con panna montata 10.00 mit Joghurt / with yoghurt / con yoghurt 10.00

---

## Hausgemachte Glace, Ice Cream, Gelati

---

Fragen Sie unseren Servicemitarbeiter nach dem Angebot Ask our staff about our offer Consenta una domanda	
pro Kugel per scoop per pallina	4.00
Schlagrahm whipped cream panna montata	1.50
<b>Affogato</b> Vanille Eis   Espresso Vanilla ice cream   espresso Gelato alla vaniglia   espresso	7.00

---



Hotel Mortersatsch  
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13  
mail@mortersatsch.ch