

# Speisekarte Menu

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

Charles-Louis de Montesquieu

## *Stüva Chünetta*

Bereits frühmorgens um 7:30 Uhr lädt die Stüva Chünetta mit lockerer Atmosphäre und viel Liebe zum Detail zu einem guten Kaffee und einem Stück der bekannten »tuorta da nuschn fat in chesa« ein.

Aber auch urchig, spritzig und gluschtig geht's in der Stüva Chünetta zu. Hier trifft sich die Welt an Holztischen – bei rustikalen Klassikern von der Speisetafel und bei einem lokalen Bier.

## *Stüva Bellavista*

Die Stüva Bellavista ist das Herzstück unseres Hotels und dominiert in den Farben hellblau und weiss. Hellblau wie die Seen und der Himmel des Engadins; weiss spricht für den Berg Bellavista selbst, welchen Sie von der Stüva in brillanter Aussicht betrachten können. Lassen Sie sich von unseren ausgezeichneten Kochkünsten verwöhnen. Bei uns werden einfache und regionale Produkte auf hohem Niveau zubereitet und serviert.

## *Stüvetta Nora / Fondue Stube*

### **Abends, von Dienstag bis Samstag**

Unsere kleine Stüva Nora befindet sich nur ein paar Schritte vom Hotel entfernt. Hier können Sie Abends in alpiner Behaglichkeit Käse-Spezialitäten, wie Fondue und Raclette geniessen. Selbstverständlich können Sie auch alles von unserer Speisekarte bestellen.

Die Stüva Nora eignet sich auch besonders für kleinere private Anlässe für bis zu 24 Personen. Im Vorraum der Stüva befindet sich eine kleine Stehbar, an welcher sich Ihre Gäste bei einem lockeren Apéro auf den Abend einstimmen können.

---

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».

# Fondue & Raclette

geöffnet von Dienstag bis Samstag, 19.00 bis 21.00 Uhr  
open from Tuesday until Saturday, 7.00-9.00 PM  
aperto da martedì a sabato, dalle 19.00 alle 21.00

## *Glescher Fondue*

Käsefondue | Knoblauch | Brot | Kartoffeln  
Cheese fondue | garlic | bread | potatoes  
Fondue di formaggio | aglio | pane | patate

32.00 pro Person

## *Raclette à discrétion*

Käse | Knoblauch | Brot | Kartoffeln  
Cheese | white wine | garlic | bread  
Formaggio | vino bianco | aglio | pane

35.00 pro Person



# Vorneweg

## *Grüner Salat*

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

8.00

## *Gemischter Salat*

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

11.00

## *Valtellina\**

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

22.00

## *Fischer's Rauch\**

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

24.00

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

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

18.00

# Suppen

---

## *Kürbissuppe* ✓

Kürbis | Kokosmilch | Kürbiskerne 10.00  
Pumpkin soup | coconut milk | pumpkin seeds  
Crema di zucca | latte di cocco | semi di zucca

---

## *Karottensuppe mit Ingwer* ✓

Karotten | Ingwer | Rahm 10.00  
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

---

## *Gulaschsuppe*

Rind | Peperoni | Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Kartoffeln 12.00  
Beef | red pepper | tomatoes | onions | potatoes  
Manzo | peperoni | pomodori | cipolle | patate

---

# Risotto, Pasta

---

## *Riso Verde\** ✓

Risotto Acquarello | Peterli | Ramattini Tomaten | Parmesan 19.00  
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 | walndnut | 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

---

## *Penne*

Tomatensauce | Tomato sauce | Salsa di pomodoro ✓ 17.00

---

## *Lasagne al forno*

Lasagneblätter | Bolognese | Tomaten | Auberginen | Béchamel | Parmesan 21.00  
Pasta leaves | Bolognese sauce | tomatoes | aubergines | Béchamel | Parmesan cheese  
Lasagne | ragù di manzo | pomodori | melanzane | Béchamel | Parmigiano

---

# Hauptsache

---

## Salzwasser

Lachs | Kartoffelstock | Gemüse | Pommery-Senf-Sauce 37.00  
Salmon | mash potato | vegetable | delicate Pommery-mustard sauce  
Salmone | puré di patate | verdure | salsa alla senape "Pommery"

---

## Süsswasser

Zander | Linsen | Schupfnudeln | Randen Emulsion 36.00  
Pike perch | lentils | potato dumplings fingers | emulsion of beetroot  
Lucioperca | strigoli di patate | lenticchie | emulsione di barbabietole

---

## 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 31.00  
Braised cheek of beef | red wine sauce | mashpotato | vegetable  
Guancia di vitello | jus di vino rosso | purè di patate | verdura

---

## Im Topf gesiedet

Siedfleisch (Rind) | Wurzelgemüse | Kartoffeln | Meerrettich 31.00  
Beef stew | root vegetable | potatoes | horseradish  
Bollito di manzo | verdure di campo | patate | rafano

---

## Grossmutter's Hacktätschli

Rindhackfleisch | Nüdeli | Gemüse 29.00  
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 | spugnone | panna | spätzle | verdura

---

## Entrecôte Black Angus

Black Angus Rind | Kartoffelgratin | Bohnen | Balsamico 46.00  
Loin of Black Angus beef | gratin dauphinoise | beans | Balsamico  
Entrecôte di manzo black Angus | gratin di patate | fagioli | Balsamico

---

## 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 | patate 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**

---

## *Salsiz auf dem Brett zum selber schneiden*

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

**12.00**

---

## *Pizzoccheri\* ✓*

Buchweizennudeln | Kartoffeln | Wirz | Casera | Parmesan | Salbei  
Buckwheat noodles | potatoes | savoy cabbage | cheese | sage  
Pasta di grano saraceno | patate | verza | casera | 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

**21.00**

---

## *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*

9.00

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)

# Hausgemachte Glace, Ice Cream, Gelati

---

Fragen Sie unseren Servicemitarbeiter nach dem Angebot

Ask our staff about our offer

Consenta una domanda

pro Kugel 4.00  
per scoop  
per pallina

Schlagrahm 1.50  
whipped cream  
panna montata

---

## *Affogato*

Vanille Eis | Espresso 7.00  
Vanilla ice cream | espresso  
Gelato alla vaniglia | espresso

# Kleine hausgemachte Süßigkeiten im Glas

---

**Zweierlei Schokoladenmousse** 8.00  
Chocolate mousse  
Mousse al cioccolato

---

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

---

**Tiramisù** 8.00

---

## Süßes aus unserer Vitrine

---

**Saisonale Früchtewähe** 7.00  
Seasonal homemade fruit tart  
Torta di frutta

---

**New-York Cheesecake** 7.00

---

**Engadiner Nusstorte** 7.00  
Engadiner nut cake  
Torta di noci Engadinese

---

**Engadiner Torte** 9.50  
Engadiner tart  
Torta Engadinese

---

**Guido's Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis** 8.00  
Guido's Apple "strudel" with vanilla sauce or vanilla ice cream  
Strudel di mele di Guido con salsa o gelato alla vaniglia

---

## In der Küche frisch zubereitet

---

**Kaiserschmarrn** (Für 2 Personen, bitte rechnen Sie mit 10 Minuten Wartezeit) 24.00  
Luftiger Kaiserschmarrn | Zwetschgenragout | Vanilleglace  
Suared pancake | raisins | plums | vanilla ice cream  
Omelette spezzata | salsa di prugne | gelato alla vaniglia

---

**Fondant** (bitte rechnen Sie mit 15 Minuten Wartezeit) 15.00  
Lauwarmes Schoggiküchlein | Passionsfruchtsauce | Sauerrahmglace  
Lukewarm chocolate cake | passionfruit | sauer cream ice cream  
Tortina calda di cioccolato | salsa al frutto della passione | gelato alla panna

---

**Frisch und Fit**  
Frisher Fruchtsalat nature nature 9.00  
Fresh fruit salad mit Schlagrahm / with whipped cream / con panna montata 10.00  
Macedonia di frutta fresca mit Joghurt / with yoghurt / con yoghurt 10.00

---



# Engadiner Nusstorte

---



**Nehmen Sie sich ein Stück Engadin mit nach Hause.**

Feinster Mürbeteig, cremig-karamellige Füllung und ein intensiver Nussgeschmack.

Wer gerne Süsses mag, für den ist die Nusstorte ein **MUSS**. Unsere Nusstorte gibt es an der Reception in drei unterschiedlichen Grössen zu kaufen. Gerne senden wir Ihnen die Nusstorte auch nach Hause oder an Ihre Freunde. Einfach bestellen und dann zu Hause geniessen - als Dessert, zwischendurch oder zum Zvieri mit Kaffee oder Tee. Fragen Sie uns, wenn Sie Morteratsch Klassiker wie unseren Cheesecake ebenfalls zum Mitnehmen bestellen möchten.

---

**MORTERATSCH**  
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Morteratsch  
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13  
mail@morteratsch.ch