

*Herzlich
Willkommen!*

Speisekarte Menu

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 22.00
Dry beef from Valtellina | cepe mushroom | rocket leaves | parmesan cheese
Bresaola | porcini | rucola | parmigiano

Suppen

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

Vielen Dank für Ihren Besuch im Restaurant Morteratsch. Wir sind bis zum Sonntag, 29. April 2018 für Sie von 10.00 bis 17.00 Uhr für Sie da. Bitte achten Sie, dass wir am Dienstag geschlossen sind.

Wir bieten Ihnen eine kleinere Auswahl, dafür sorgen wir für eine gute Qualität. Wir arbeiten mit einem reduzierten Team. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

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».

Hauptsache

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

Käsespätzli ✓*

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

19.00

*Wander's Genuss**

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

18.00

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

Portion Pommes frites

French fries
Patatine fritte

9.00

Herkunft

Black Angus Rind
Geflügel
Trockenfleisch
Hirschsalsiz

Engadin (Schweiz)
Schweiz und Frankreich
Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Tier geschossen in Lesachtal (Österreich), produziert in Graubünden

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 |

Affogato

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

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse

| | |
|--|------|
| Chocolate mousse Mousse al cioccolato | 8.00 |
|--|------|

Panna cotta

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

Saisonale Früchtewähe

| | |
|---|------|
| Seasonal homemade fruit tart Torta di frutta | 7.00 |
|---|------|

New-York Cheesecake

| | |
|--|------|
| | 7.00 |
|--|------|

Engadiner Nusstorte

| | |
|--|------|
| Engadiner nut cake Torta di noci Engadinese | 7.00 |
|--|------|

Engadiner Torte

| | |
|------------------------------------|------|
| Engadiner tart Torta Engadinese | 9.50 |
|------------------------------------|------|

Sommersaison



Wir freuen uns schon sehr, Sie in der Sommersaison begrüßen zu dürfen!

- Entdecken Sie ab Mitte Mai die Sommer-Speisekarte auf unserer Homepage
- Wir bieten am Samstagabend vom 04. Juli bis zum 08. September 2018 BBQ
- Entdecken Sie unser Event Programm auf unsere Homepage
- Wir organisieren 4 Mal in der Sommersaison einen Brunch (am Sonntag)
- Fondue Chinoise à discrétion auf Bestellung
- NEUER HIT: Cordon Bleu à la Morteratsch mit Taleggio und Bündner Rohschinken

SOMMER SAISONERÖFFNUNG: DONNERSTAG, 07. JUNI 2018

SAISONSCHLUSS: SONNTAG, 14. OKTOBER 2018

(bei schönem Wetter bleibt das Restaurant bis Ende Oktober über den Mittag offen)

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine gute Zwischensaison und den Engadiner einen verdienten und erholsamen Urlaub.

**MORTERATSCH**
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Morteratsch
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13
mail@morteratsch.ch