

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

Geschätzte Gäste des Morteratsch

Willkommen an einem der schönsten Orte im Engadin...

Im Morteratsch können Sie sich auf das Wesentliche besinnen. Frische Luft, Ruhe für Geistesblitze und ein Umfeld für neue Gedanken.

Hochstehende Qualität zu einem vernünftigen Preis gehört zu unserer Philosophie.

Thorsten Stegemann und sein Team verwenden für ihre Küche nur beste und frische Zutaten von hoher Qualität, d.h. saisonale und möglichst regionale Produkte.

Aus diesem Grund arbeiten wir gerne mit bewährten Engadiner Lieferanten zusammen: Bäckerei Laager in Samedan, Bäckerei und Konditorei Kochendörfer Pontresina, Sennerei Pontresina, Metzgerei Plinio in Samedan, Metzerei Zanetti in Poschiavo, Gemüse Frey in St. Moritz, Gemüse Biancotti in St. Moritz, Valentin in Pontresina, Kaffee Badilatti in Zuoz und Tee Glattfelder in St. Moritz.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen im Hotel Morteratsch, heissen Sie herzlich willkommen und wünschen genussreiche Momente.

Christophe Steck, Gastgeber und Team

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».

Vorneweg

Grüner Blattsalat ✓

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

Nüsslisalat Mimosa (auch vegetarisch möglich) ✓

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croutons | Französisch oder Italienisch 15.00
Lamb's lettuce | bacon | egg | bread croutons | French or Italian dressing
Valerianella | speck | uova | crostini di pane | salsa francese o italiana

*Caprese** ✓

Tomaten | Büffelmozzarella | Olivenöl | Balsamico | Basilikum 18.00
Tomatoes | buffalo mozzarella cheese | olive oil | balsamico vinegar
Pomodori | mozzarella di bufala | olio di oliva | aceto balsamico

*Valtellina**

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

*Fischer's Rauch**

Duo vom Lachs (geräucht und graved) | Gemüse – Antipasti | Nüssli | Pesto 23.00
Smoked and graved salmon | vegetable antipasti | lamb's lettuce | pesto
Bis di salmone affumicato e marinato | verdure grigliate | nocciole | songino | pesto

Tartar

Tartar vom Rindfleisch | Zwiebeln | Ei | Toast | Butter klein, 70 gr. 19.00
Beef tartar | onions | egg | English bread | butter gross, 140 gr. 28.00
Tartara di manzo | cipolle | uova | pane | burro

Suppen

Gaspacho Andaluz (kalte Suppe) ✓

Tomaten | Gurken | Peperoni | Basilicum
Tomatoes | cucumber | red pepper | basil
Pomodori | cetrioli | peperoni | basilico

10.00

Siedfleischsuppe

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

12.00

Gerstensuppe

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

12.00

Risotto, Pasta

Risotto ai porcini ✓*

Risotto Acquarello | Steinpilze | Safran | Parmesan
Risotto Acquarello | cepe mushroom | safran | Parmesan cheese
Risotto Acquarello | porcini | zafferano | parmigiano

23.00

Mamma mia ✓*

Kartoffelgnocchi | Tomaten | Spinatblätter | Pinienkerne
Potatoes gnocchi | tomatoes | spinach leaves | pine nut
Gnocchi di patate | pomodori | spinaci | pinoli

22.00

Weisse Wildfleischbolognese

Tagliatelle | gehacktes vom Wildfleisch | Kräuter | Parmesan | Butter | Trüffelöl
Tagliatelle | minced venison | herbs | parmesan cheese | butter | truffle oil
Tagliatelle | Ragù di selvaggina | erbe | parmigiano | burro | olio al tartufo

26.00

Pizzoccheri ✓*

Buchweizennudeln | Krautstiel | Wirz | Casera Käse | Parmesan | Salbei
Buckwheat noodles | Swiss chards | savoy cabbage | casera cheese | sage
Pasta di grano saraceno | bietole | verza | formaggio casera | parmigiano | salvia

22.00

Äpler Makkaronen (auch vegetarisch möglich ✓)*

Makkaroni | Speck | Bergkäse | Rahm | Zwiebeln
Makkaroni pasta | bacon | cheese | cream | onions
Maccheroni | pancetta | formaggio | panna | cipolle

19.00

Hauptsache

Aus dem Fluss

Forelle | Wildkräutersalat | Karottenpurée | Quinoa | Grill Gemüse 37.00
Trout | herbs salad | carrot puree | quinoa | grilled vegetables
Trotta | erbe selvatiche | purè di carote | quinoa | verdure grigliate

Süsswasser

Zander | Auberginen | Tomaten | Limette | neue Kartoffeln 35.00
Pike perch | savoy cabbage | potato gnocchi | grain mustard sauce
Lucioperca | melanzane | pomodori | lime | patate novelle

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

Im Topf gesiedet

Siedfleisch (Rind) | Wurzelgemüse | Kartoffeln | Meerrettich 33.00
Beef stew | root vegetable | potatoes | horseradish
Bollito di manzo | verdure di campo | patate | rafano

Wiener Schnitzel Morterastch

Paniertes Kalbsschnitzel | Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone 42.00
Veal Milanese (with crumb) | salad of potatoes | cowberry | lemon
Cotoletta alla Milanese (Vitello) | patate insalata | mirtilli rossi | limone

Der Klassiker «Le Cordon Bleu Morterastch»

Schweinefleisch | Taleggio Käse | Rohschinken | Gemüse | Beilage nach Wahl 38.00
Pork meat | Taleggio cheese | Grison dry ham | vegetables | side-dishes on choice
Carne di maiale | Taleggio | prosciutto crudo | verdure | contorni a scelta

Entrecôte Black Angus

Black Angus Rind | Kartoffelgratin | Speckbohnen 46.00
Loin of black Angus beef | gratin dauphinoise | beans with bacon
Entrecôte di manzo black Angus | gratin di patate | fagioli

Auf Vorbestellung

Fondue Chinoise

Rind, Kalb und Pouletfleisch | 5 hausgemachte Saucen mit Quark | Salat | Beilage nach Wahl 49.00
Beef, veal and chicken | 5 homemade sauces | salad | side-dishes on choice
Manzo, vitello e pollo | 5 salse fatte in casa | insalata | contorni a scelta

Gletscher Fondue

Käsefondue | Knoblauch | Brot | Kartoffeln 32.00
Cheese fondue | garlic | bread | potatoes
Fondue di formaggio | aglio | pane | patate

Raclette à discrétion

Käse | Brot | Kartoffeln | mixed pickles | Bündnerplatte 35.00
Cheese | bread | potatoes | mixed pickles | dry meat plate
Formaggio | pane | patate | sottaceti misti | piatto di carne essiccata

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

French fries 8.00
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
Forellen	Schweiz
Zander	Estland (Osteuropa)

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die enthaltenen Allergene, oder verlangen Sie die Speisekarte mit Allergenkennzeichnung.

Our staff will be pleased to tell you about the presence of allergens in individual dishes. Alternatively, simply request the menu which has a complete allergen list.

I nostri collaboratori sono lieti di fornirgli informazioni sugli allergeni presenti nei cibi. Oppure chiedi della nostra carta menu con le indicazioni concernenti gli allergeni.

Süßigkeiten, Sweet, Dolce

Zweierlei Schokoladenmousse	8.00
Chocolate mousse Mousse al cioccolato	
Panna cotta mit Himbeeren	8.00
Panna cotta with raspberry Panna cotta con lampone	
Tiramisù	8.00
Crème Brûlée mit Baumnuss Eis	12.00
with Walnut ice cream con gelati di noce	
Marronikuchen mit Nusstorten Eis	12.00
with nutcake ice cream con gelato di torta di noce	
Kaiserschmarrn (Für 2 Personen, bitte rechnen Sie mit 10 Minuten Wartezeit)	24.00
Luftiger Kaiserschmarrn Zwetschgenragout Vanilleglace Sugared pancake plums vanilla ice cream Omelette "spaccata" salsa di prugne sciroppate gelato alla vaniglia	
Frisch und Fit	
Frischer 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

Glaces, Ice cream, Gelati

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen und -Mitarbeiter nach der Glace & Coupe Karte
Ask our staff for the ice cream menu
Richieda al nostro staff la carta dei gelati

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