

# 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 | Dressing Französisch oder Italienisch 11.00  
Mixed salad | crudités | french or italian dressing  
Insalata mista | salsa italiana o francese

---

## *Nüsslisalat Mimosa (auch vegetarisch möglich)* ✓

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croutons | Dressing 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

---

## *Tatar*

Tatar 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 | Basilikum  
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*

Forellen Filets | Wildkräutersalat | Karottenpurée | Quinoa | Grillgemüse 37.00  
Filet of 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

---

## *Us'm Topf*

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

---

## *Wiener Schnitzel Morteratsch*

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 Morteratsch»*

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, Bratkartoffeln, Schupfnudeln, Rösti  
Noodle, spätzle, risotto, roast potatoes, fried potato dumpling, rösti (hash brown)  
Tagliatelle, spätzle, risotto, 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 Allergenkezeichnung.

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 | Vanille-Eis  
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