

ässä
eat
mangiare

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

Charles-Louis de Montesquieu

Lieber Morteratsch-Freund

Schön, dass du da bist! Wir geben täglich unser Bestes für dich! Lehn dich zurück und geniess` die traumhaft schöne Aussicht während dem wir uns für dich ins Zeug legen. Nutze die Zeit, um zu erfahren, was das Gletscher-Hotel Morteratsch zu bieten hat - einmal umblättern bitte!

So kochen wir...

Von hier, von jetzt, unkompliziert und «uu guat» - so kochen wir, so mögen wir`s.

Am Mittag schnell und gut, am Abend gediegener mit viel Kerzenschein und Arvenholz.

Unsere heimeligen «Stüven» und die wohl schönste Terrasse sind täglich ab 7.30 Uhr geöffnet. Warme, "gluschtige" Gerichte servieren wir von 11.00 bis 21.30 Uhr.

Das einzigartige Gletscher-Hotel Morteratsch schreibt 100 Jahre Geschichte und ist kein bisschen verstaubt. Möchtest Du mehr erfahren? Komm herrein und frag uns. Gerne zeigen wir Dir unsere Zimmer, die ungemein gemütliche Stüva Nora (Fondue-Stube), den Seminarraum, der zum Aus- und Weitblick einlädt, etc.

Herzlich willkommen

Die Gastgeber
Christophe Steck, Monika Meister mit Morteratsch-Crew

Gerichte mit * können auch als kleine Portion bestellt werden, dafür verrechnen wir Ihnen CHF 4.00 weniger.

Was läuft im Morteratsch

Chicken-Wings-Tuesday

Jeden Dienstagabend heisst`s: "chicken wings - all you can eat"!
Schweizer Pouletflügeli, 3 Dips und Kartoffelwedges - soviel du willst, so viel du magst

29.00

Morteratsch-BBQ

Jeweils am Samstagabend wird dr grosse Grill eingeheizt.
Reichhaltige Vorspeiseplatten, grosse Fleischstücke vom Grill, Würste, Grillgemüse, etc. - à discrétion!

49.00

Sonntags-Chill

Sonntags geht`s etwas gemütlicher, jedoch umso spannender zu und her.
Lass dich von der Kletter-Expedition am Trango-Tower in Pakistan, unter anderem mit Christophe Steck, mitreissen. Im Al Vadret wird dieser Film immer sonntags ab 20.30 Uhr gezeigt.

gratis



Frisch & knackig

Grüner Blattsalat ✓

Blattsalat | geröstete Kerne | Dressing: französisch oder italienisch 9.00
Green salad leaves | dressing: french or italian
Insalata verde | salsa: francese o italiana

Gemischter Salat ✓

Blattsalat | Rohkost | Dressing: französisch oder italienisch 12.00
Mixed salad | crudités | dressing: french or italian
Insalata mista | salsa: francese o italiana

Flammkuchen Valtelina

Crème fraîche | Bresaola | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten | Trüffelöl 19.00
Crème fraîche | cured beef | rocket leaves | parmesan cheese | cherry tomatoes | truffle oil
Crème fraîche | Bresaola | porcini | rucola | parmigiano | pomodorini | olio al tartufo

Salat Caprese im Rosmarin-Focaccia* ✓

Tomatenragout | Büffelmozzarella | Olivenöl | Basilikum-Pesto | Rosmarin-Focaccia 19.00
Tomatoe ragout | bufala mozzarella | olive oil | basil pesto | rosemary foccacia
Ragù di pomodoro | mozzarella di bufala | olio di oliva | pesto di basilico | foccacia al rosmarino

Salat Morteratsch*

Lauwarme Pouletstreifen mit Balsamico | Blattsalat | Rohkost | Tomaten | Kräuter 22.00
Sliced chicken (warm) | salad leaves | crudités | tomatoes | herbs
Straccetti di pollo tiepidi | insalata | verdure crude | pomodori | erbe aromatiche

Salat Palü*

Lauwarmes Grillgemüse | Ziegenkäse | Blattsalat | Kerne | Kräuter 19.00
Grilled vegetables | goat cheese | salad leaves | herbs
Verdure alla griglia | formaggio di capra | insalata | erbe aromatiche

Salat Bellavista (Wurst-Käse-Salat)*

Wurst | Käse | Blattsalat | Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln 19.00
Sliced chicken (warm) | salad leaves | crudités | pickles | onions
Straccetti di pollo tiepidi | insalata | verdure crude | sottoaceti | cipolle

Carpaccio*

Rindfleisch roh | Steinpilze | Rucola | Parmesan 22.00
Raw beef | cepe mushroom | rocket leaves | parmesan cheese
Carpaccio di manzo | porcini | rucola | parmigiano

Fischer's Rauch*

Duo vom Lachs (geräucht und graved) | Gurken-Duett | Gemüse-Antipasti | Pesto 23.00
Smoked and graved salmon | cucumber | vegetable antipasti | pesto
Bis di salmone affumicato e marinato | cocomeri | verdure alla griglia | pesto

Tatar

Tatar vom Rindfleisch | Zwiebeln | Ei | Toast | Butter
Beef tartare | onions | egg | toast | butter
Tartare di manzo | cipolle | uova | toast | burro
klein, 70 gr. 19.00
gross, 140 gr. 28.00

Suppen

Erbsen-Minz-Suppe (kalte Suppe) ✓

Erbsen | Minze | gebratene Riesengarnele
Peas | mint | fried giant prawn
Piselli | menta | gamberetto gigante

13.00
ohne Garnelen 9.00

Siedfleischsuppe

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

12.00

Gerstensuppe

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

12.00

Risotto, Pasta

Zucchini-Risotto mit Jackobsmuscheln ✓*

Risotto Acquarello | Zucchini | Limetten | Jackobsmuscheln
Risotto Acquarello | zucchini | lime | scallops
Risotto Acquarello | zucchini | lime | capesante

24.00
ohne Jackobsmuscheln 19.00

Mamma mia ✓*

Kartoffelgnocchi | gelbe Tomaten | Rucola | Pinienkerne | Parmesan
Potatoes gnocchi | yellow tomatoes | rocket leaves | pine nut | parmesan cheese
Gnocchi di patate | pomodori gialli | rucola | pinoli | parmigiano

22.00

Hauptsache

Süsswasser

Forellenfilet | Kartoffelwürfelchen | schwarze Oliven | Tomaten | Basilikumöl 35.00
Filet of trout | potato cubes | olives | tomatoes | basil oil
Filetto di trota | cubetti di patate | olive | pomodori | olio al basilico

Us Züri

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

Mit Liebe zu Bio (Lamm aus Zuoz)

Bio Lammkotelett | Avocado-creme | Vollkornbrot | Tabouleh-Salat (Couscous) | Safranpopcorn 41.00
Organic lamb chops | avocado cream | bread | tabbouleh salad (ouscous) | saffron popcorn
Costoletta di agnello biologico | crema di avocado | pane | insalata tabouleh | popcorn allo zafferano

Wiener Schnitzel Morteratsch

Kalbschnitzel paniert | Gemüse | Zitrone | Preiselbeeren 42.00
Breaded veal escalope | vegetables | lemon | cranberry
Scaloppina di vitello impanata | verdure | limone | salsa ai mirtilli rossi

Morteratsch Beef-Burger

Sesam-Brioche-Bun | Rucola | Tomate | Zwiebeln | Speck | Bergkäse | BBQ sauce | Pommes Fritte 26.00
Sesame brioche bun | rocket leaf | tomato | onion | bacon | cheese | BBQ sauce | french fries
Focaccia di sesamo | rucola | pomodoro | cipolle | pancetta | formaggio | salsa BBQ | patatine fritte

Black-Angus-Huft-Spiess vom Plinio, Samedan

Rindshuft-Spiess vom Black Angus Beef | Folienkartoffel mit Kräuterquark | Peperonata 39.00
Angus Beef skewer | baked potato with herb curd | peperonata
Spiedino di Angus Beef | patate al forno con quark alle erbe | peperonata

Bergerichte

Piz Morteratsch

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Bergkäse
Dry-cured beef from the Grisons | smoked ham | swiss cheese
Bresaola | prosciutto crudo | salame | formaggio di montagna

Platte 32.00
Teller 24.00
Portion 16.00

Bio Lamm-Salsiz aus Zuoz auf dem Brett zum selber schneiden

Lammsalsiz vom Casty Bio Lamm, Zouz | Brot | Butter | Mixed pickles
Lamb salsiz from the Casty Organic Farm, Zouz | bread | butter | mixed pickles
Salame d'agnello Bio della Fattoria Casty, Zouz | pane | burro | sottoaceti

13.00

Angus-Beef-Salsiz mit Heublumen auf dem Brett zum selber schneiden

Angus-Beef-Salsiz vom Plinio, Samedan | Brot | Butter | Mixed pickles
Angus beef salsiz from Plinio, Samedan | bread | butter | mixed pickles
Salame di angus beef di Plinio, Samedan | pane | burro | sottoaceti

13.00

Pizzoccheri ♡*

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

22.00

*Capuns**

Salsiz | Rohschinken | Krautstiel | Bergkäse | Speck | Schaum
Local speciality | dumpling pasta with salsiz and cheese wrapped in chard | foam
Specialità locale a base di bietola | prosciutto crudo | formaggio | pancetta | schiuma

24.00

Äpler Makkaronen (auch vegetarisch möglich ♡)*

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

21.00

Bergsteiger Rösti

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

21.00

Rösti ♡

Nature
mit Spiegelei, fried egg, con uovo
mit Kalbsbratwurst, with Bratwurst (veal), con salsiccia "bratwürstel"

14.00

18.00

24.00

Auf Vorbestellung

Fondue Chinoise

Rind, Kalb und Pouletfleisch | hausgemachte Saucen | Salat | Beilage nach Wahl 49.00
Beef, veal and chicken | homemade sauces | salad | side-dishes on choice
Manzo, vitello e pollo | 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 | Essiggemüse | Bündnerplatte 35.00
Cheese | bread | potatoes | mixed pickles | dry meat plate
Formaggio | pane | patate | sottaceti misti | piatto di carne

Beilage, Side dish, Contorni

Nüdeli, Risotto, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Rösti, Gemüse, Salat
Noodles, risotto, roast potatoes, french fries, rösti (hash brown), vegetables, salad
Tagliatelle, risotto, patate arrostate, pattatine frites, rösti di patate, verdure, insalata

Portion Pommes frites

French fries 9.00
Patatine fritte

Herkunft

Lamm	Engadin (Schweiz)
Rindfleisch	Engadin, Bergell, Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz und Frankreich
Wildfleisch	Engadin, Poschavo (Schweiz) und Osttirol (Österreich)
Trockenfleisch	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Lachs	Norwegen, Fangart: Zucht
Forellen	Schweiz, Fangart: Zucht

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

Our staff will be pleased to inform you about the presence of allergens in individual dishes or simply request our 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.

Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

Flädli-suppe	6.00
Clear soup with omelette slices Brodo con stracette di frittata	
Kinder Pasta	
Napoli	9.50
Bolognese	11.50
Rahmschnitzeli mit Nüdeli	15.00
Creamed veal escalope with pasta Scalopine alla panna con tagliatelle	
Bratwurst mit Pommes	15.00
Roast sausage with french fries Salsiccia "Bratwürstel" con patatine fritte	
Wienerli mit Pommes frites	12.00
Vienna sausage with french fries Würstel con patatine fritte	
Chicken- Nuggets mit Pommes frites	13.00
Chicken nuggets with french fries Chicken nuggets con patatine fritte	
Kinder Pommes frites	6.50
French fries kids Patatine fritte bambi	

Vom Patissier frisch zubereitet

Kaiserschmarrn für 2 (für 2 Personen, bitte rechnet mit 15 min. Wartezeit)	24.00
Luftiger Kaiserschmarrn Zwetschgenragout Vanille-Eis Sugared pancake raisins plums vanilla ice cream Omelette spezzata salsa di prugne gelato alla vaniglia	
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
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille-Eis	
Apple "strudel" with vanilla sauce or vanilla ice cream Strudel di mele con salsa o gelato alla vaniglia	
	12.50

Süßes aus dem Schaufenster

Saisonale Fruchtwähe natürlich hausgemacht 7.00

Kirsche | Heidelbeere | Aprikose
Seasonal homemade fruit tart: cherry | blueberry | apricot
Torta di frutta: ciliegia | mirtillo | albicocca

Engadiner Nusstorte natürlich hausgemacht 7.00

Engadiner nut cake
Torta di noci Engadinese

Morteratsch-Kuchen natürlich hausgemacht 7.00

mit viel Haselnuss und Schoggi
with lots of hazelnut and chocolate
con tante nocciole e cioccolato

Marronikuchen natürlich hausgemacht 7.00

Sweet chestnut cake
Torta di castagne

New York Cheese Cake natürlich hausgemacht 8.00

Panna cotta mit Erdbeeren natürlich hausgemacht 8.00

Panna cotta with strawberries
Panna cotta con fragole

Tiramisu natürlich hausgemacht 8.00

Pontresiner Steinbock-Torte vom Kochendörfer, Pontresina 8.00

Kastanienbiscuit | Hasenuss-Liquör | Haselnuss-Florentiner
Chestnut biscuit | hazelnut liqueur | hazelnut florentine
Pan di spagna alle castagne | liquore alle nocciole | croccante alle nocciole

Glaces, Ice cream, Gelati

Frag 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 dir die Nusstorte auch nach Hause oder an deine Freunde. Einfach bestellen und dann zu Hause geniessen - als Dessert, zwischendurch oder zum Zvieri mit Kaffee oder Tee.

**MORTERATSCH**
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Morteratsch
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13
mail@mortersatsch.ch

Wir sind auch ein Hotel



Bei uns wohnt man herrlich!

30 helle Zimmer sind im Haupthaus und im Nebengebäude "Al Vadret" verteilt. Im Haupthaus hast du die Qual der Wahl, ob du die irrsinnige Gletscherwelt (Zimmerkategorie Bellavista, süd) oder doch lieber das Eichhörnchen im Wald (Zimmerkategorie Montebello, nord) bestaunen möchtest.

Das rote auffällige Nebengebäude Al Vadret besticht mit seiner schlichten Sportlichkeit. Die Doppel- und Vierbettzimmer, alle mit Dusche/WC, sind einfach, jedoch qualitativ hochstehend und modern eingerichtet. Das unschlagbaren PreisLeistungsverhältnis überzeugt.

Ob Sportler, Familie, Geniesser, Ruhesuchender oder Naturmensch - hier gefällt's dir!

Herzlich willkommen


MORTERATSCH
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Mortersatsch
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13
mail@mortersatsch.ch

PassionWine im Morteratsch



Unsere Weinphilosophie

Bewusst machen wir nicht allzu grosse Sprünge. Uns liegen vor allem die föhngereiften Bündnerschäftler am Herzen sowie bekannte und auch weniger bekannte Tropfen aus der Nähe. Gerne greifen wir auf kleine aber feine Weingüter zurück. Immer mit gutem PreisLeistungsverhältnis, wie es sich gehört im Morteratsch! Viele dieser Weine werden relativ jung getrunken, sie sind darum ohne Jahrgang angegeben. Raritäten und Edelweine sind mit Jahrgang ausgewiesen.

Um auch Sie für die kleinen feinen Weingüter zu begeistern, werden solche als "Monatswinzer" oder "Monatsregionen" in Szene gesetzt.

An 5 Samstagen finden unsere "PassionWine-Events" statt. Bei einer Gratis-Wein-Degustation und mit dem immensen Fachwissen von Maurizio (BelVino) wird gefachsimpelt und genossen. Diese Weine servieren wir bis zum nächsten "PassionWine" im Offenausschank. Diese findest du auf der letzten Seite. Gerne geben unsere Mitarbeiter Auskunft.

Samstag, 08. Juni 2019	PassionWine Lago di Garda, Italien mit Arzienda Agricola Pratello
Samstag, 20. Juli 2019	PassionWine Ticino, Schweiz mit Vini Angelo Delea Losone
Samstag, 24. August 2019	PassionWine Emilia Romana, Italien mit Arzienda Soc. San Patrignano
Samstag, 28. September 2019	PassionWine Wallis, Schweiz mit Weingut Bonvin

**MORTERATSCH**
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Morteratsch
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13
mail@morteratsch.ch