

Ässä eat mangiare

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» - ausschliesslich mit Schweizer Fleisch - 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 Uhr bis 21.30 Uhr.

Das einzigartige Gletscher-Hotel Morteratsch schreibt 100 Jahre Geschichte und ist kein bisschen verstaubt. Möchtest du mehr erfahren? Komm herein und frag` uns. Gerne zeigen wir dir unsere Arvenzimmer, 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

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

Charles-Louis de Montesquieu

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

Was läuft im Morteratsch *unbedingt merken!*

Chicken-Wings-Tuesday

Immer dienstagabends heisst`s: "chicken wings - all you can eat"!

29.00

Schweizer Pouletflügeli, 3 Dips und Kartoffelwedges - soviel du willst, so viel du magst

Alpenschmaus

Immer samstags gibt`s den berühmt-berüchtigten Alpenschmaus

39.00

Reichhaltige Vorspeiseplatten, wärmende Käsespezialitäten wie Raclette, Käsespätzli, etc. - à discrétion!

Montags-Chill

Am Montag geht es etwas gemütlicher doch umso spannender zu und her.

gratis

Lass Dich von der Kletter-Expedition am Trango-Tower in Pakistan, unter anderem mit Christophe Steck, mitreissen. Im Seminarraum im Al Vadret wird dieser Film immer am Montag ab 20.30 Uhr gezeigt. Wir bitten um eine Voranmeldung.

Die Location für deinen unvergesslichen Event

Deine Location

Das Gletscher-Hotel Morteratsch ist DIE Location für Hochzeiten, Familienfeste und Firmen-Events im Engadin. Steht ein besonderer Tag an, der dir alles bedeutet? Suchst du noch nach einem passenden Ort für das Fest der Feste? Wir bieten den richtigen Rahmen für deinen Anlass. Mit grossem Engagement und Gastfreundschaft verzaubern wir dein Fest in ein unvergessliches Erlebnis.

Trotz grosser Erfahrung und viel Routine im Event-Bereich, erheben wir den Anspruch an uns, jedes Fest, jeden Anlass individuell, einzigartig und authentisch zu gestalten. Es soll dein Fest, dein grosser Tag sein. Sag uns, was du dir vorstellst, wir setzen es um.

Wenn nicht hier, wo dann? Nicht nur atemberaubende Fotos werden in Erinnerung bleiben...



Stüvetta Nora

Nur abends auf Voranmeldung

Es wird behauptet, dass sie wohl die schönste Fondue-Stube im Engadin ist. 24 Personen finden hier Platz. Ob Käse- oder Fleischfondue, ob Raclette oder ein mehrgängiges Menu. Die Stüva Nora ist unglaublich heimelig und behaglich. Klein und fast unscheinbar steht sie neben dem grossen Gletscher Hotel Morteratsch. Der Genuss, die Behaglichkeit und die Ruhe kommen jedoch gross daher.

frisch und knackig

Grüner Salat V

Blattsalat | geröstete Kerne | Dressing: Französisch oder Italienisch 9.00
Green salad leaves | roasted nuts and seeds | dressing: french or italian
Insalata verde | chicchi tostati | dressing: francese o italiana

Gemischter Salat V

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

Valtellina*

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

Randen-Carpaccio V

Randen | Tomate | Rucola | Parmesan 16.00
Slices of beetroot | tomato | rocket leaves | parmesan cheese
Carpaccio di barbabietole rosse | pomodori | rucola | parmigiano

Nüsslisalat Mimosa (auch vegetarisch möglich V)

Nüsslisalat | Speck | Bio-Ei | Croutons | Dressing: Französisch oder Italienisch 17.00
Lamb's lettuce | bacon | egg | bread croutons | dressing: french or italian
Valerianella | speck | uova | crostini di pane | salsa: francese o italiana

Flammkuchen Valtellina

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

Tatar Rind

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

Süppi

Tomatencremesuppe ✓

Tomate | Rahm | Basilikum
Tomato | cream | basilic
Crema di pomodoro | panna | basilico

11.00

Curry-Linsensuppe mit Schweizer-Poulet

Linsen | Curry | Poulet (CH) | Gemüse
Lentils | curry | chicken (CH) | vegetable
Zuppa di lenticchie | curry | pollo (CH) | verdure

12.00

Siedfleischsuppe

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

12.00

Gerstensuppe

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

12.00

Pikante Gulaschsuppe

Rind (CH) | Peperoni | Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Kartoffeln | Karotten
Beef (CH) | red pepper | tomatoes | onions | potatoes | carrots
Manzo (CH) | peperoni | pomodori | cipolle | patate | carote

14.00

Pasta & Risotto

Randen-Risotto* (auch vegetarisch möglich ✓)

Risotto Acquarello | Randen | Erbsen | 3 Riesengarnelen gebraten
Risotto Acquarello | beetroot | peas | 3 fried giant prawns
Risotto Acquarello | barbabietole rosse | piselli | 3 gamberi giganti

24.00

ohne Garnelen 19.00

Mama mia* ✓

Kartoffelgnocchi | Tomaten | Spinatblätter | Pinienkerne
Potatoe gnocchi | tomatoes | spinach leaves | pine nuts
Gnocchi i patate | pomodori | spinaci | pinoli

22.00

Wander's Genuss*

Penne | Poulet (CH) | Tomaten | Rahm | Pilze | Kräuter
Penne | chicken (CH) | tomatoes | cream | mushrooms | herbs
Penne | pollo (CH) | pomodori | panna | porcini | erbe

19.00

Hauptsache

Süswasser

Saiblingfilet (CH) | Wurzelgemüse | Spinat 36.00
Filet of char (CH) | root vegetable | spinach
Filetto di salmerino (CH) | verzotto | spinaci

Us Züri

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

Stroganoff

Rindswürfel (Huft/CH) | Essiggurke | Peperoni | Pilze | Tagliatelle | Sauerrahm 39.00
Sliced beef (CH) | pickle | peppers | mushrooms | noodles | sour cream
Il manzo alla Stroganoff (CH) | cetriolino | peperoni | funghi | tagliatelle | panna

Mit Liebe geschmort

Schweizer Bio-Lammhaxe aus Zuoz | Rosmarinjus | Kartoffelwürfel | Speckbohnen 35.00
Swiss bio lamb shank from Zuoz | rosemary jus | potato cubes | bacon beans
Stinco di agnello (bio) da Zuoz | jus di rosmarino | cubetti di patate | fagioli pancetta

Angus Beef Burger vom Plinio, Samedan

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

Black-Angus-Huft-Spiess vom Plinio, Samedan

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

Wiener-Schnitzel

Schweizer Kalbsschnitzel paniert | Gemüse | Zitrone | Preiselbeere 42.00
Breaded veal escalope (CH) | vegetables | lemon | cranberry
Scaloppina di vitello impanata (CH) | verdure | limone | mirtilli rossi

Berggerichte

Piz Morteratsch

Fleisch von der Metzgerei Zanetti, Poschiavo / Käse von der Sennerei, Pontresina

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Bergkäse Platte 32.00
Grison dry meat | smoked ham | swiss cheese Teller 24.00
Bresaola | prosciutto crudo | salame | formaggio di montagna Portion 16.00

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

Lammsalsiz vom Casty Bio Lamm, Zuoz | Brot | Butter | Mixed pickles 13.00
Lamb salsiz from the Casty Organic Farm, Zuoz | bread | butter | mixed pickles
Salame d'agnello Bio della Fattoria Casty, Zuoz | pane | burro | sottoaceti

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

Angus-Beef-Salsiz von der Metzgerei Plinio, Samedan | Brot | Butter | Mixed pickles 13.00
Angus beef salsiz from the butcher Plinio, Samedan | bread | butter | mixed pickles
Salame di angus beef dalla macelleria Plinio, Samedan | pane | burro | sottoaceti

Pizzoccheri V*

Buchweizennudeln | Kartoffeln | Wirz | Casera | Parmesan | Salbei | Knoblauch | Spinat 22.00
Buckwheat noodles | potatoes | savoy cabbage | cheese | sage | garlic | spinach
Pasta di grano saraceno | patate | verza | casera | parmigiano | salvia | aglio | spinaci

Hausgemachte Käsespätzli V*

Hausgemachte Quarkspätzli | Käse | Rahm | Zwiebeln 19.00
Homemade dumpling | cheese | cream | onions
Spätzle fatto in casa | formaggio | panna | cipolle

*Capuns**

Salsiz | Rohschinken | Krautstiel | Bergkäse | Speck | Schaum 24.00
Local speciality | dumpling pasta with salsiz and cheese wrapped in chard | foam
Specialità locale a base di un impasto | prosciutto crudo | formaggio | pancetta | schiuma

Äpler Makkaronen (auch vegetarisch möglich V)*

Makkaroni | Speck | Bergkäse | Rahm | Zwiebeln | Kartoffeln 21.00
Makkaroni pasta | bacon | cheese | cream | onions | potatoes
Maccheroni | pancetta | formaggio | panna | cipolle | patate

Bergsteiger Rösti mit Bio-Spiegeleier (vom Biohof Pedretti in Viano, Puschlav)

Kartoffeln | Speck | Bergkäse | Bio-Ei 21.00
Potatoes | bacon | cheese | fried egg (bio)
Rösti di patate | pancetta | formaggio di montagna | uovo (bio)

Rösti V

Nature 14.00
mit 2 Bio-Spiegeleier (aus dem Puschlav), with 2 fried egg (bio), con 2 uova (bio) 18.00
mit Kalbsbratwurst vom Plinio, Samedan, with Bratwurst (veal), con salsiccia "bratwürstel" 24.00

Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

Flädli-suppe	6.00
Clear soup with omelette slices Brodo con crespelle	
Kinder Pasta	
Napoli	9.50
Bolognese (CH)	11.50
Schweizer-Rahmschnitzeli mit Nüdeli	15.00
Creamed veal escalope (CH) with pasta Scalopine (CH) alla panna con tagliatelle	
Kalbsbratwurst mit Pommes (Kalbsbratwurst vom Plinio, Samedan)	15.00
Roast sausage with french fries Salsiccia "Bratwürstel" alla griglia con patatine fritte	
Wienerli (CH) mit Pommes frites	12.00
Vienna sausage (CH) with french fries Würstel (CH) con patatine fritte	
Chicken- Nuggets (CH) mit Pommes frites	13.00
Chicken nuggets (CH) with french fries Chicken nuggets (CH) con patatine fritte	
Kinder Pommes frites	6.50
French fries kids Patatine fritte (piccola porziona)	

Beilage, side dishes, contorni

Pommes, Nüdeli, Spätzli, Risotto, Bratkartoffeln, Rösti, Gemüse
French fries, noodles, spätzle, risotto, roasted potatoes, rösti (hash brown), vegetables
Patatine fritte, tagliatelle, spätzle, risotto, patate arrostate, rösti di patate, verdure

Portion Pommes frites	9.00
French fries Patatine fritte	

Herkunft

Lamm	Engadin (Schweiz)
Rindfleisch	Engadin, Bergell, Schweiz
Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel	Schweiz
Wildfleisch	Engadin, Poschiavo (Schweiz) und Osttirol (Österreich)
Trockenfleisch / Salami	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Saibling	Schweiz, Fangart: Zucht

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die enthaltenen Allergene oder verlangen Sie die Liste mit allen Kennzeichnungen.
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 lista allergia.

Fondue und Raclette *nur auf Vorbestellung*

Gletscher Fondue von der Sennerei Pontresina ✓

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

32.00 pro Person

Raclette à discrétion von der Sennerei Pontresina

Käse | Plättli mit Fleischspezialitäten | Essiggemüse | Kartoffeln
Cheese | regional meat (cold) | pickled vegetables | potatoes
Formaggio | carne (pancetta, bresaola...) | sottoaceti | patate

35.00 pro Person

Fondue Chinoise mit Schweizer Fleisch

Rind | Kalb | Poulet | hausgemachte Saucen | Salat | Beilage nach Wahl
Beef | veal | chicken | homemade dips | salad | choose your favorite side dish
Manzo | vitello | pollo | salse fatte in casa | insalata | contorno di scelta

49.00 pro Person

Winterliche Glace, ice cream, gelati

Vanille, Schokolade, Maroni-Meringue, Haselnuss, Baumnuss, Mokka, Williams-Birnen-Sorbet, Zwetschgensorbet

Vanilla, chocolate, chestnut-meringue, hazelnut, walnut, mocha, williams pear sorbet, plum sorbet
Vaniglia, cioccolato, castagne-meringa, nocciola, noce, mocca, sorbetto di pere williams,
sorbetto di prugne

pro Kugel, per scoop, per pallina

3.50

mit Schlagrahm, with whipped cream, con panna montana

1.50

Frappélatte (Kaffee, coffee, cafe)

gross 8.50

mini 6.50

Frappe (nach Wahl, your choice, a scelta)

8.50

Affogato

Vanille-Eis | Espresso

7.00

Vanilla ice cream | espresso

Gelato alla vaniglia | espresso

Süßes aus dem Schaufenster *natürlich hausgemacht*

Engadiner Nusstorte 7.00

Engadiner nut cake
Torta di noci Engadinese

Saisonale Fruchtwähe Apfel oder Zwetschge 7.00

mit Schweizer Äpfeln | mit Schweizer Zwetschgen
Seasonal homemade fruit tart: with swiss apples | with swiss plums
Torta di frutta: mele di svizzera | prugne di svizzera

Luftiger Marronikuchen 7.00

Sweet chestnut cake
Torta di castagne

Morteratsch-Kuchen 7.00

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

New-York Cheesecake 8.00

Panna cotta mit Himbeer-Coulis 8.00

Panna cotta with mandarin jelly
Panna cotta con gelatina di mandarino

Tiramisu 8.00

Vom Patissier frisch hergezaubert

Kaiserschmarrn (Für 2 Personen, bitte rechne mit 10 Minuten Wartezeit) 24.00

Luftiger Kaiserschmarrn | Zwetschgenragout | Vanille-Eis
Sugared pancake | raisins | plums | vanilla ice cream
Omelette spezzata | salsa di prugne | gelato alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille-Eis 12.00

Apple "strudel" with vanilla sauce or vanilla ice cream
Strudel di mele con salsa o gelato alla vaniglia

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 Morteratsch
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13
mail@mortersatsch.ch

Engadiner Nusstorte



Nimm 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 Rezeption 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, für zwischendurch oder zum Zvieri mit Kaffee oder Tee.

Es gibt noch viele weitere wunderschöne Morteratsch-Erinnerungen - frag uns danach!


MORTERATSCH
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Morteratsch
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13
mail@mortersch.ch

Unsere Weinphilosophie



Unsere Weinphilosophie

Bewusst machen wir nicht allzu grosse Sprünge. Uns liegen vor allem die föhngereiften Bündner Herrschäftler am Herzen sowie bekannte und auch weniger bekannte Tropfen aus der Nähe. Gerne greifen wir auf kleine aber feine Weingüter zurück, welche bei uns Eindruck hinterlassen. Immer mit gutem Preis-Leistungsverhältnis, 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 dich für die kleinen, feinen Weingüter und deren Produzenten zu begeistern, werden solche als "Monatswinzer" Szene gesetzt.

An 3 Samstagen finden unsere "PassionWine-Events" statt. Bei einer Wein-Degustation mit Maurizio (BelVino) wird gefachsimpelt und genossen. Diese Weine servieren wir bis zum nächsten "PassionWine" im Offenausschank. Die Monatsweine findest du auf der ersten Seite. Gerne geben unsere Mitarbeiter Auskunft.

Samstag, 21.12.2019	PassionWine Piemonte und Toscana mit Weinen von Paolo Conterno
Samstag, 25.01.2019	PassionWine Portual mit Weinen von Aneto Estremaduoro
Samstag, 29.02.2019	PassionWine Bündner Herrschaft mit Weinen von Jürg Hartmann, Malans

**MORTERATSCH**
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Morteratsch
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13
mail@mortersch.ch