

# Freude, Genuss und Sicherheit

## Lieber Morteratsch-Freund

Wir geben unser Bestes, um dir Freude, Genuss und maximale Sicherheit zu gewährleisten! Hierfür bewältigen wir einen grossen Mehraufwand, welcher sich aber nicht im Preis niederschlagen soll.

So freuen wir uns auf ein bisschen Verständnis deinerseits, falls es ein paar Minuten länger als üblich dauert oder ein Gericht mal nicht erhältlich sein sollte. Und denk daran: Wir stellen dir frische Bergluft, eine unglaubliche Aussicht, Natur sowie Erholung mit viel Platz, Sicherheit und Sauberkeit zur Verfügung! Geniess es in vollen Zügen, denn du hast es verdient!

Hier einige Bitten unsererseits:

- bitte keine Tische rücken
- bitte an den Tischen bleiben
- bitte Hände desinfizieren
- bitte Abstände einhalten
- bitte die Kontaktdaten hinterlassen (Formular QR-Code)
- bitte trotzdem in vollen Zügen geniessen

## So kochen wir...

Von hier, von jetzt, unkompliziert und «uu guat» - - so kochen wir, so mögen wir's. Und wir setzen ausschliesslich auf Schweizer Fleisch.

Unsere heimeligen «Stüven» und die wohl schönste Terrasse sind täglich ab 7.30 Uhr geöffnet. Warme, "gluschtige" Gerichte servieren wir von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr.

Bleib gesund! Denn wir möchten dich immer wieder sehen!

Deine Gastgeber  
Christophe Steck, Monika Meister  
zusammen mit der fantastischen Morteratsch-Crew

---

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

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

Charles-Louis de Montesquieu

# frisch und knackig

## Grüner Salat

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

Blattsalat | Rohkost | Dressing: Französisch oder Italienisch 12.00  
Mixed salad | raw vegetables | dressing: French or Italian  
Insalata mista | salsa: francese o italiana

## Nüsslisalat Mimosa (auch vegetarisch möglich )

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 "Bernina Gold"

Crème fraîche | Bresaola "Bernina Gold" | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten | Trüffelöl 20.00  
Crème fraîche | cured beef "Bernina Gold" | rocket leaves | parmesan cheese | cherry tomatoes | truffle oil  
Crème fraîche | Bresaola "Bernina Gold" | rucola | parmigiano | pomodorini | olio al tartufo

## Focaccia a la Morteratsch

Rohschinken von der Metzgerei Zanetti, Poschiavo | Focaccia | Rucola | Parmesan | Feigen 18.00  
Smoked ham from the butcher Zanetti, Poschiavo | focaccia | rocket leaves | parmesan cheese | figs  
Prosciutto crudo dalla macelleria Zanetti, Poschiavo | focaccia | rucola | parmigiano | fichi

## Geräuchertes Lachs-Tatar (auch vegetarisch möglich )

"SWISS LACHS" | Randen-Carpaccio | Crème fraîche | Rucola | Parmesan 23.00  
Smoked Swiss Salmon | slices of beetroot | crème fraîche | rocket leaves | parmesan cheese  
Salmone svizzero affumicato | carpaccio di barbabietole rosse | crème fraîche | rucola | parmigiano

### Was wir dir noch erzählen möchten...



"SWISS LACHS" ist die alpine Lachszucht in Lostalio (GR), wo der Lachs im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika aufwächst. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Man schmeckt's.



"Bresaola Bernina Gold" nennt sich der unglaublich schmackhafte Bresaola von der Metzgerei Zanetti in Poschiavo, welcher mit der Goldmedaille im Qualitätswettbewerb der Schweizer Fleischproduzenten ausgezeichnet wurde.

# Süpli

## Suppe der Woche

Je nach Lust und Laune der fantastischen Küchencrew 10.00  
Soup of the day | whatever the fantastic kitchen crew prepares for you  
Zuppa del giorno | a seconda dell'umore della fantastica squadra di cucina

## Siedfleischsuppe

Rindfleisch (CH) | Flädli | Gemüse 12.00  
Beef stew soup (CH) | celestine | vegetables  
Brodo di manzo (CH) | frittatine | verdure

## Tomatencremesuppe

Tomaten | Rahm | Basilikum 11.00  
Tomatoes | cream | basilic  
Crema di pomodoro | panna | basilico

## Gerstensuppe

Trockenfleisch aus dem Engadin | Rollgerste | Gemüse | Bündnerfleisch-Grisini 12.00  
Barley soup  
Zuppa d'orzo  
mit Wienerli, with sausage, con salsiccia "würstel" 15.50

## Pikante Gulaschsuppe

Rind (CH) | Peperoni | Tomaten | Zwiebeln | Kartoffeln | Karotten 14.00  
Beef (CH) | capsicum | tomatoes | onions | potatoes | carrots  
Manzo (CH) | peperoni | pomodori | cipolle | patate | carote

# Pasta & Risotto

## Safran-Steinpilz-Risotto\*

Risotto Acquarello | Steinpilze | Safran 23.00  
Risotto Acquarello | porcini mushrooms | saffron  
Risotto Acquarello | funghi porcini | zafferano

## Gnocchi Gorgonzola\*

Kartoffelgnocchi | getrocknete Tomaten | Gorgonzola | Baumnüsse 22.00  
Potato gnocchi | dried tomatoes | gorgonzola | walnuts  
Gnocchi di patate | pomodori secchi | gorgonzola | noci

## Ghackets mit Hörnli\*

Rinds-Hackfleisch vom Bernina Rind Zanetti (CH) | Hörnli-Pasta | Apfelmus 21.00  
Minced beef (CH) | pasta | apple puree  
Carne macinata di manzo (CH) | purea di mele

## Wander's Genuss\*

Penne | Poulet (CH) | Tomaten | Rahm | Pilze | Kräuter 19.00  
Penne | chicken (CH) | tomatoes | cream | mushrooms | herbs  
Penne | pollo (CH) | pomodori | panna | funghi | erbe

# Hauptsache

---

## *Chef`s Special für 2 Personen (nur am Abend erhältlich - "es hüt solangs hüt")*

Schweizer-Kalbskotelett am Stück | Safranrisotto | Gemüse | Jus 56.00 p.P  
Swiss veal chops for 2 persons (only available at dinner service) | saffron risotto | vegetables | jus  
Costoletta di vitello per 2 persone (disponibile solo la sera) | risotto allo zafferano | verdure | jus

---

## *Süsswasser*

Zanderfilet (CH) | Rahmwirsing | Kartoffelwürfel 36.00  
Pikeperch fillet (CH) | creamed cabbage | potato cubes  
Filetto di lucioperca (CH) | verza con panna | cubetti di patate

---

## *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

---

## *Mit Liebe geschmort*

Schweizer Bio Lammhaxe aus Zuoz | Rosmarinjus | Bratkartoffeln | Speckbohnen 35.00  
Swiss bio lamb shank from Zuoz | rosemary jus | potatoes | beans with bacon  
Stinco di agnello (bio) da Zuoz | jus di rosmarino | patate | fagioli con pancetta

---

## *Bernina Beef Burger 100% Beef von der Metzgerei Zanetti, Puschlav*

Sesam-Brioche-Bun | Rucola | Tomaten | Zwiebeln | Speck | Bergkäse | BBQ-Sauce | Pommes 26.00  
Sesame brioche bun | rocket leaves | tomatoes | onion | bacon | cheese | BBQ-sauce | french fries  
Focacce di sesamo | rucola | pomodori | cipolle | pancetta | formaggio | salsa barbecue | patatine fritte

---

## *Puschlaver-Rinds-Spiess vom Zanetti, Poschiavo*

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

---

## *Wiener-Schnitzel*

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

---

## *Hirschpfeffer\**

Hirschpfeffer (CH/AUT), hausgemacht | Quarkspätzli | Rotkraut | Speck | Silberzwiebeln 29.00  
Venison Stew (CH/AUT), homemade | "spätzli" | red cabbage | bacon | silver onions  
Salmi di cervo (CH/AUT), fatto in casa | "spätzli" | cavolo rosso | pancetta | cipolla d`argento

---

# Berggerichte

## *Piz Morteratsch*

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

Bündnerfleisch   Rohschinken   Salsiz   Salami   Bergkäse	Platte 32.00
Grison dry meat   smoked ham   salami   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   sottaceti	

## *Puschlaver Chämiwürstli auf dem Brett zum selber schneiden*

Landjäger (Schwein) von der Metzgerei Zanetti, Poschiavo   Brot   Butter   Mixed pickles	13.00
Smoked dry sausage from the butcher Zanetti, Poschiavo   bread   butter   mixed pickles	
Salame dalla macelleria Zanetti, Poschiavo   pane   burro   sottaceti	

## *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	

## *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	

## *Älplermagroni\* (auch vegetarisch möglich V)*

Pasta   Speck   Bergkäse   Rahm   Zwiebeln   Kartoffeln	21.00
Pasta   bacon   cheese   cream   onions   potatoes	
Pasta   pancetta   formaggio   panna   cipolle   patate	

## *Hausgemachte Käsespätzli\* V*

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

## *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 Zanetti, Puschlav, with Bratwurst (veal), con salsiccia "bratwürstel"	24.00

# Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

---

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

## Beilage, side dishes, contorni

---

Pommes frites, 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

---

<b>Portion Pommes frites</b>	9.00
French fries   Patatine fritte	

## Herkunft

---

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

Informiere dich bei unseren Mitarbeitern über die enthaltenen Allergene oder frag nach der 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 / on reservation

---

### *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

---

## *Vom Patissier frisch zubereitet*

---

### *Kaiserschmarrn für 2 (für 2 Personen, bitte rechnet mit 10 min. Wartezeit)*

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

24.00

---

### *Frisch und Fit*

Frischer Fruchtsalat nature  
Fresh fruit salad  
Macedonia di frutta fresca

nature 9.00  
mit Schlagrahm / with whipped cream / con panna montata 10.00  
mit Joghurt / with yoghurt / con yoghurt 10.00

---

### *Apfelstrudel mit Vanille-Sauce oder Vanille-Eis*

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

11.50

# Winterliche Glace, ice cream, gelati

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

Vanilla, chocolate, chestnut-meringue, walnut, mocha, williams pear sorbet, plum sorbet  
Vaniglia, cioccolato, castagne-meringa, 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 (Zwetschge / Apfel)** 7.00  
mit Schweizer Zwetschgen | mit Schweizer Äpfel  
Seasonal homemade fruit tart: with swiss plums | with swiss apples  
Torta di frutta: con prugne di svizzera | con mele di svizzera

**Luftiger Maronikuchen** 7.00  
Sweet chestnut cake  
Torta di noci Engadinese

**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

## Tiramisu

**Orangen-Zimt-Panna Cotta** 8.00  
Orange cinamon panna cotta  
Panna cotta all'arancia e cannellae

mit Schlagrahm / with whipped cream / con panna montata + 1.50