

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 Maske auf, wenn du rumspazierst
- 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 9.00 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 fantastische 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

Top-Produkte aus der Region (Herkunft)

Lamm	Engadin (Schweiz)
Rindfleisch	Engadin, Bergell, Puschlav (Schweiz)
Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch / Salami	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Forelle	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.

Was wir dir noch erzählen möchten...



"SWISS LACHS" ist die alpine Lachszucht in Lostalpo (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.

Süppli

Suppe "uu fein"

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

Gerstensuppe

Trockenfleisch aus dem Engadin | Rollgerste | Gemüse | Bündnerfleisch-Grisini 12.00
Barley soup
Zuppa d'orzo

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 | raw vegetables | dressing: French or Italian
Insalata mista | salsa: francese o italiana

Pinsa Valtellina mit Bresaola "Bernina Gold" vom Zanetti, Puschlav

Pinsateig | Bresaola "Bernina Gold" | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten | Trüffelöl 22.00
Pinsa dough | cured beef | rocket leaves | parmesan cheese | cherry tomatoes | truffle oil
Pinsa | Bresaola | rucola | parmigiano | pomodorini | olio al tartufo

Caprese V

Tomaten | Büffelmozzarella | Olivenöl | Basilikum-Pesto 19.00
Tomato | buffalo mozzarella | olive oil | basil pesto
Pomodoro | mozzarella di bufala | olio di oliva | pesto di basilico

Salat Morteratsch*

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

Salat Palü* V

Lauwarmes Grillgemüse | Hüttenkäse (Frischkäse) | Blattsalat | Kerne | Kräuter 19.00
Grilled vegetables | cottage cheese | salad leaves | herbs
Verdure alla griglia | fiocchi di latte | insalata | erbe aromatiche

Salat Bellavista (Wurst-Käse-Salat)*

Schweizer Wurst | heimischer Käse | Blattsalat | Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln 19.00
Swiss sausage | cheese | salad leaves | crudités | pickles | onions
Insalata di wurstel (CH) | formaggio | verdure crude | sottaceti | cipolle

Randen-Carpaccio V

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

SWISS LACHS aus der alpinen Lachszucht in Lostallo, GR

Duo vom SWISS LACHS (geräuchert und graved) | Gurken-Duett | Gemüse-Antipasti | Pesto 23.00
Smoked and graved Swiss salmon | cucumber | vegetable antipasti | pesto
Salmone svizzero affumicato e marinato | cocomeri | verdure alla griglia | pesto

Tatar Rind*

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

Hauptsache

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

Schweizer-Kalbskotelett am Stück | Safranrisotto | Sommergemüse | 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

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

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 | patate 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) | patate fritte | verdure | limone | mirtilli rossi

Thai Curry (auch vegetarisch möglich)*

Basmatireis | Poulet (CH) | Gemüse 29.00
Rice | chicken (CH) | vegetables vegetarisch: 24.00
Riso | pollo (CH) | verdure

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	

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

Pasta & Risotto

Zitronen-Thymian-Risotto* ✓

Risotto Acquarello | Zitrone | Thymian | Gemüse-Spiess
Risotto Acquarello | lemon | thyme | vegetables skewer
Risotto Acquarello | limone | timo | spiedino di verdure

23.00

Mama mia* ✓

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

22.00

Ghackets mit Hörnli*

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

21.00

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

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

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 Scaloppine (CH) alla panna con tagliatelle	
Kalbsbratwurst mit Pommes frites (Kalbsbratwurst vom Zanetti, Puschlav)	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 (small portion) Patatine fritte (piccola porziona)	

Beilage, side dishes, contorni

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

Portion Pommes frites	9.00
French fries Patatine fritte	

Süßes aus dem Schaufenster *natürlich hausgemacht*

Engadiner Nusstorte 7.00

Engadiner nut cake
Torta di noci Engadinese

Saisonale Fruchtwähe (Heidelbeere / Aprikose) 7.00

mit Schweizer Heidelbeeren | mit Schweizer Aprikosen
Seasonal homemade fruit tart: with swiss blueberries | with swiss apricots
Torta di frutta: mirtilli di svizzera | albicocce di svizzera

Luftiger Maronikuchen 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

Cheesecake 8.00

Tiramisu

Panna cotta mit Erdbeer-Coulis 8.00

Panna cotta with strawberry coulis
Panna cotta con coulis di fragole

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

Vom Patissier frisch zubereitet

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

Luftiger Kaiserschmarrn | Zwetschgenragout | Vanille-Eis 24.00
Sugared pancake | raisins | plums | vanilla ice cream
Omelette spezzata | salsa di prugne | 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

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