

# Freude und Genuss

## Lieber Morteratsch-Freund

Wir geben unser Bestes, um dir Freude, Genuss und maximale Sicherheit zu gewährleisten! Hierfür bewältigen wir einen grossen Aufwand zu fairen und transparenten Preisen.

## So kochen wir...

Von hier, von jetzt, unkompliziert und «uu guat» – so kochen wir, so mögen wir`s. Wir setzen ausschliesslich auf Schweizer Fleisch und beziehen unsere Ware lokal vom Bauer, Winzer, Metzger, Bäcker und Kleinproduzenten. Wir schätzen den persönlichen Austausch sehr.

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 16.00 und von 18.00 bis 21.00 Uhr. Dazwischen servieren wir den Piz Morteratsch, Kuchen und Glacé.

Ernährst Du Dich Vegan?  
Frage nach unseren alternativen Gerichten

Bleib gesund! Denn wir möchten dich immer wieder sehen!

Deine 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

Die «kleine» Karte

# Süpli

---

## Tagessuppe

Je nach Lust und Laune der fantastischen Küchencrew 10.50  
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 12.50  
Beef stew soup (CH) | celestine | vegetables  
Brodo di manzo (CH) | frittatine | verdure

---

## Gerstensuppe

Trockenfleisch aus dem Engadin | Rollgerste | Gemüse 12.50  
Barley soup  
Zuppa d'orzo

---

## frisch und knackig

---

## Grüner Salat

Blattsalat | geröstete Kerne | Dressing: Französisch oder Italienisch 10.00  
Green salad | roasted nuts and seeds | dressing: French or Italian  
Insalata verde | Semi tostati | dressing: francese o italiana

---

## Gemischter Salat

Gemischter Salat | Rohkost | Dressing: Französisch oder Italienisch 13.00  
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 23.00  
Pinsa dough | cured beef | rocket salad | parmesan cheese | cherry tomatoes | truffle oil  
Pinsa | Bresaola | rucola | parmigiano | pomodorini | olio al tartufo

---

## Salat Morteratsch\*

Lauwarme Pouletstreifen (CH) mit Balsamico | Blattsalat | Rohkost | Tomaten | Kräuter 23.00  
Sliced chicken (CH) | salad leaves | crudités | tomatoes | herbs  
Straccetti di pollo (CH) tiepidi | insalata | verdure crude | pomodori | erbe aromatiche

---

# Hauptsache

## «Tagliata di Manzo»

Rinds-Entrecote vom Angus Beef aus Samedan, Metzgerei Plinio | Rucola | Parmesan | Pommes Frites **39.00**  
Angus beef entrecote from Samedan, butcher Plinio | Rucola | Parmesan | French fries  
Entrecote di manzo di Angus di Samedan, macellaio Plinio | Rucola | Parmigiano | Patatine fritte

## Piz Morteratsch

*von der Metzgerei Plinio und Käse von der Sennerei, Pontresina*

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Bergkäse | Rohessspeck | Essiggurken **Platte 35.00**  
Grison dry meat | smoked ham | salami | Swiss cheese | Bacon | cornichons **Teller 26.00**  
Bresaola | prosciutto crudo | salame | formaggio di montagna | pancetta cruda | sottaceti **Portion 18.00**

## Pizzoccheri\* V

Buchweizennudeln | Kartoffeln | Wirz | Casera | Parmesan | Salbei | Knoblauch | Spinat **24.00**  
Buckwheat noodles | potatoes | savoy cabbage | cheese | sage | garlic | spinach  
Pasta di grano saraceno | patate | verza | casera | parmigiano | salvia | aglio | spinaci

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

Kartoffeln | Speck | Bergkäse | Bio-Ei **23.50**  
Potatoes | bacon | cheese | fried egg (bio)  
Rösti di patate | pancetta | formaggio di montagna | uovo (bio)

## Rösti V

Nature **15.00**  
mit 2 Bio-Spiegeleier (aus dem Puschlav), with 2 fried egg (bio), con 2 uova (bio) **19.50**  
mit Kalbsbratwurst vom Plinio, Samedan, with Bratwurst (veal), con salsiccia «bratwürstel» **24.50**

## Ghackets mit Hörnli\*

Rinds-Hackfleisch aus dem Puschlav | Hörnli-Pasta | Apfelmus **22.00**  
Minced beef (CH) | pasta | apple puree  
Carne macinata di manzo (CH) | purea di mele

## Ricotta-Spinat-Ravioli

Salbeibutter | Knoblauch | gehobelter Morteratscher Stein aus der Sennerei Pontresina **25.00**  
Sage butter | garlic | planed Morteratsch stone from the Pontresina dairy  
Burro di salvia | aglio | ricci dellaa pietra di Morteratsch del caseificio di Pontresina

## Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

---

### *Flädli*suppe

Clear soup with omelette slices  
Brodo con crespelle

6.00

---

### *Kinder Hörnli*

Napoli  
Bolognese (CH)

10.00  
12.00

---

### «Sabi» Ravioli

Spinat-Ricotta-Ravioli | Tomatensauce  
Spinach Ricotta Ravioli | Tomato sauce  
Ravioli di spinaci e ricotta | salsa di pomodoro

12.00

---

### *Paniertes Poulet Schnitzel (CH), Gemüse und CULINARIUM Pommes frites*

Breaded Chicken Escalope, vegetables, CULINARIUM pommes frites  
Scaloppina di pollo impanata con verdure e CULINARIUM patate fritte

16.50

---

### *Wienerli (CH) mit CULINARIUM Pommes frites*

Vienna sausage (CH) with CULINARIUM French fries  
Würstel (CH) con CULINARIUM patate fritte

12.00

---

### *Chicken Nuggets Premium mit CULINARIUM Pommes frites*

Chicken nuggets (CH) with CULINARIUM French fries  
Chicken nuggets (CH) con CULINARIUM patate fritte

13.00

---

### *Kinder CULINARIUM Pommes frites*

CULINARIUM French fries (small portion)  
CULINARIUM patate fritte (piccola porziona)

6.50

---

## Süßes aus dem Schaufenster *natürlich hausgemacht*

---

### *Engadiner Nusstorte*

Engadiner nut cake  
Torta di noci Engadinese

8.00

---

### *Luftiger Maronikuchen*

Sweet chestnut cake  
Torta di castagne

7.50

---

### *Morteratsch-Kuchen*

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

7.50

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 | Mandeln | Rosinen  
Sugared pancake | raisins | plums | vanilla ice cream  
Omelette spezzata | salsa di prugne | gelato alla vaniglia

24.50