

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

«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 dir CHF 4.00 weniger.

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)
Lachs	Schweiz, Zucht, Lostalio GR

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 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.

Süppli

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 V

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 V

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

Lachs und Melone

Gazpacho von der Melone | SWISS LACHS aus der alpinen Zucht in Lostalio (GR) 24.00
Gazpacho from the melon | SWISS SALMON from alpine breeding in Lostalio (GR)
Gazpacho (zuppa fredda) di melone | SWISS SALMONE di allevamento alpino in Lostalio (GR)

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

Salat Palü* V

Wildkräutersalat | Himbeer-Vinaigrette | hausgemachtes Früchtebrot 22.50
Grilled vegetables | cottage cheese | salad leaves | herbs
Verdure alla griglia | fiocchi di latte | insalata | erbe aromatiche

Ziegenkäse aus Isola

Wildkräutersalat | Himbeer-Vinaigrette | hausgemachtes Früchtebrot 22.50
Goat chees from Isola | salad of wild herbs | raspberry vinaigrette | homemade fruit bread
Formaggio di capra di Isola | Insalata di erbe selvatiche | vinaigrette di lamponi |
pane alla frutta fatto in casa

Randen-Carpaccio V

Randen | Tomaten | Rucola | Parmesan 17.00
Slices of beetroot | tomatoes | rocket leaves | parmesan cheese
Carpaccio di barbabietole rosse | pomodori | rucola | parmigiano

Tatar Rind*

Tatar vom Schweizer-Rind | Zwiebeln | Ei | Toast | Butter klein, 70 gr. 20.00
Beef tartare (CH) | onions | egg | toast | butter gross, 140 gr. 29.00
Tartara di manzo (CH) | cipolle | uova | toast | burro

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

Bündner Lachs

Gebratenes Lachsfilet aus Lostallo (GR) | Zitronen-Kapern-Butter | Spinatsalat | Rispentomaten **36.50**
Roasted salmon fillet from Lostallo (GR) | lemon and caper butter | spinach salad | cherry tomatoes
Filetto di salmone arrosto di Lostallo (GR) | burro al limone e capperi | insalata di spinaci | pomodori a grappolo

Us Züri

Kalbsgeschnetzeltes (CH) | Pilzrahmsauce | Rösti | Gemüse **43.00**
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 **36.00**
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

100% Engadin Angus Beef Burger Beef von der Metzgerei Plinio, Samedan

Sesam-Brioche-Bun | Rucola | Tomaten | Zwiebeln | Speck | Bergkäse | BBQ-Sauce | Pommes **28.00**
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

«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

Wiener-Schnitzel

Schweizer Kalbsschnitzel paniert | Pommes Frites | Gemüse | Zitrone | Preiselbeere **43.50**
Breaded veal escalope (CH) | french fries | vegetables | lemon | cranberry
Scaloppina di vitello impanata (CH) | patatine fritte | verdure | limone | mirtilli rossi

Berggerichte

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**

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

Lammsalsiz vom Casty Bio Lamm, Zuoz | Brot | Butter | Essiggurken **15.00**
Lamb salsiz from the Casty Organic Farm, Zuoz | bread | butter | mixed pickles
Salame d'agnello Bio della Fattoria Casty, Zuoz | pane | burro | sottaceti

Engadin Angus Heublumen-Salsiz von der Metzgerei Plinio

Rindfleischsalsiz vom Black Angus Beef aus Samedan | Brot | Butter | Essiggurken **15.00**
Black Angus Beef Salsiz from Samedan | Bread | Butter | cornichons
Salsiz di manzo Black Angus di Samedan | Pane | Burro | Sottaceti

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

*Capuns**

Salsiz | Rohschinken | Krautstiel | Bergkäse | Speck | Schaum **25.00**
Local speciality: dumpling pasta with salsiz and cheese wrapped in chard | foam
Specialità locale a base di un impasto | prosciutto crudo | formaggio | pancetta | schiuma

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**

Pasta & Risotto

Zitronen-Thymian-Risotto* ✓

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

23.50

Gnocchi al Pomodoro ✓

Kartoffelgnocchi | Tomaten | Basilikum
Potato gnocchi | tomatoes | basil
Gnocchi di patate | pomodori | basilico

24.00

Ghackets mit Hörnli*

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

22.00

Ricotta-Spinat-Ravioli

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

25.00

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

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 patatine fritte

16.50

Wienerli (CH) mit CULINARIUM Pommes frites

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

12.00

Chicken Nuggets Premium mit CULINARIUM Pommes frites

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

13.00

Kinder CULINARIUM Pommes frites

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

6.50

Beilage, side dishes, contorni

Pommes frites, Risotto, Bratkartoffeln, Gemüse
French fries, risotto, roasted potatoes, vegetables
Patine fritte, risotto, patate arrostate, verdure

5.00

CULINARIUM Pommes frites Portion

French fries | Patatine fritte

9.00

Süßes aus dem Schaufenster *natürlich hausgemacht*

Engadiner Nusstorte 8.00

Engadiner nut cake
Torta di noci Engadinese

Saisonale Fruchtwähe (Heidelbeere / Aprikose / Kirsche) 7.00

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

Luftiger Maronikuchen

Sweet chestnut cake 7.50
Torta di castagne

Morteratsch-Kuchen 7.50

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

Cheesecake 9.00

Tiramisu 9.00

Panna cotta mit Erdbeer-Coulis 9.00

Panna cotta with strawberry coulis
Panna cotta con coulis di fragole

Engadinertorte von der Bäckerei Kochendörfer in Pontresina 8.00

Engadin cake from the Bakery Kochendörfer in Pontresina
Torta engadinese dal panificio Kochendörfer in Pontresina

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) 24.50

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

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce oder Vanille-Eis

Apple «strudel» with vanilla sauce or vanilla ice cream 12.50
Strudel di mele con salsa o gelato alla vaniglia