

Freude und Genuss

Lieber Morteratsch-Freund

Wir geben unser Bestes, um dir Freude und Genuss 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 mehrheitlich 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 im Tal sind täglich ab 9.00 Uhr geöffnet. Warme, «gluschtige» Gerichte servieren wir von 11.30 Uhr bis 16.00 und von 18.00 bis 20:30 Uhr. Dazwischen servieren wir den Piz Morteratsch, Glacés und Kuchen.

Und hier zwei Produkte, auf die wir besonders stolz sind:

Swiss Lachs

ist die alpine Lachszucht in Lostallo (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.

WLAN

Netzwerk: Hotel-Guest
Passwort: WLAN4Guests



«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 | Schweiz, Graubünden |
| Rindfleisch | Schweiz, Engadin, Bergell, Poschiavo |
| Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel | Schweiz |
| Trockenfleisch / Salami | Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien) |
| Lachs | Schweiz, Zucht, Lostalio GR |
| Wild | Schweiz und EU |

Die Liste mit den in den Speisen enthaltenen Allergenen befindet sich am Ende der Speisekarte.

The list with the allergens in the dishes is attached at the end of the menu.

La lista con gli allergeni è attaccata alla fine del menù.

Unsere Produzenten und Lieferanten sind uns sehr wichtig, daher möchten wir hier einige kurz vorstellen:

| | |
|-----------------------|--|
| Bianchi | Hier beziehen wir unser Schweizer Fleisch, den Fisch |
| Biancotti und Frey | Unsere treue und zuverlässige Gemüselieferanten |
| Duri Casty aus Zuoz | Von ihm kommt das wunderbare Lamm |
| Döss da Prada | Ihnen verdanken wir die Bio-Eier von glücklichen Hühnern aus dem Val Poschiavo |
| Bäckerei Kochendörfer | Macht die weltbeste Engadiner-Torte |
| Bäckerei Laager | Andri und sein Team versorgen uns mit feinem Brot |
| Familie Pedretti | Manche Bio-Fleisch Spezialität kommt von ihrem schönen Hof in Viano |
| Metzgerei Plinio | Der Metzger mit dem gewissen Etwas – wir vertrauen ihm |
| Sennerei Pontresina | Beliefert uns mit Käse, der unsere Herzen höher schlagen lässt |
| Semadeni | Beliefert uns mit allem Möglichen. Selbst im grössten Schneesturm kommt die Ware immer pünktlich ins Morteratsch |
| Steinkeller & Hunger | Wir brauchen teilweise bis zu 30 KG Pommes Frites pro Tag, und sie kommen von Steinkeller & Hunger |
| Zanetti | Er ist bekannt für seine Bresaola «Bernina Gold». Ein Besuch in der Metzgerei in Poschiavo lohnt sich allemal |
| Valentin | Der sympatische Grosshandel aus dem Dorf – bei ihm gibt es einfach alles. |

Wir sagen Danke für die tolle Zusammenarbeit

Vorspeisen und kleine Gerichte

Salate und Co

Unsere Dressings:

French Dressing
Italian Dressing
Hausdressing

Grüner Salat



Blattsalat | geröstete Kerne
Green salad | roasted nuts and seeds
Insalata verde | Semi tostati

11.00

Gemischter Salat



Verschiedene gemischte Salate und Rohkost
Different mixed salads
Insalata mista

14.00

Herbst- Salat

Blattsalat | Kürbis-Chutney | Granatapfel | Pilze | Rehstreifen
Green salad | pumpkin chutney | pomegranate | mushrooms | venison strips
Insalata verde | chutney di zucca | melograno | funghi | straccetti di capriolo

20.00

Ziegenkäse aus dem Engadin ✓

Kürbis-Chutney | Salatbouquet | Fruchtbrot | Feigensenf
Goat cheese | pumpkin chutney | salad bouquet | fruit bread | fig mustard
Formaggio di capra | chutney di zucca | bouquet di insalate | pane alla frutta | mostarda di fichi

20.00

Carpaccio di Bresaola "Bernina Gold"

Cherry-Tomaten | Steinpilze | Babyspinat | Morteratsch Stein käse
Cherry tomatoes | mushrooms | baby spinach | "Morteratsch Stein" (cheese)
Pomodorini | funghi porcini | spinaci | "Morteratsch Stein" (formaggio)

30.00

Focaccia

Culatello | Burrata | frische Feigen | Parmesan
Culatello | burrata | fresh figs | parmesan cheese
Culatello | burrata | fichi freschi | parmigiano

22.00

Piz Morteratsch

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Rohessspeck | Bergkäse | Essiggurken
Grison dry meat | raw ham | salami | Bacon | Swiss cheese | cornichons
Bresaola | prosciutto crudo | salame | pancetta stagionata | formaggio di montagni | cetrioli

Platte

35.00

Teller

26.00

Portion

18.00

Hirsch-Salsiz von Plinio

Deer Salsiz (salami)
Salsiz di cervo (salame)

15.00

Für die Fans von grossen Salaten

Salat Morteratsch

Grosser gemischter Salatteller / large mixed salad / *Insalatona mista*

Serviert mit: Served with: *servito con:*

| | |
|--|-------|
| Mit Pouletbrust / with chicken breasts / <i>con petto di pollo</i> | 24.00 |
| Mit Ziegenkäse / with goat cheese / <i>con formaggio di capra</i> | 26.00 |
| Mit Burrata / with burrata / <i>con burrata</i> | 26.00 |
| Mit Kichererbsenbratlingen / with chick pea patty / <i>con tortino di ceci</i> | 22.00 |
| Mit geräuchertem Lachs / with smoked salmon / <i>con salmone affumicato</i> | 26.00 |

Suppen

Tagessuppe

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

11.50

Gerstensuppe

Trockenfleisch aus dem Engadin | Rollgerste | Gemüse
Barley soup | dry meat | barley | vegetables
Zuppa d'orzo | carne secca grigionese | orzo | verdure

13.00

Gemüsebouillon

Vegetable broth

Brodo di verdure

Mit Flädli / with omelet slices / *con crespelle*

Mit Eierstich / with scrambled eggs / *Stracciatella*

Mit Basilikum-Raviolini / with basil raviolini / *con raviolini al basilico*

9.50

+ 2.00

+ 2.00

+ 4.00

Kürbissuppe

Pumpkin soup

Zuppa di zucca

12.50



Vegetarisch



Vegan

* kleine Portion möglich | Allergiker fragen bitte nach der Allergiedeklaration

Hauptgerichte

Unsere Spezialitäten

Bündner Lachs

36.50

Roter Reis | Kürbis | Cherry-Tomaten | Zitronensauce
Swiss Salmon | red rice | pumpkin | cherry tomatoes | lemon sauce
Salmone svizzero | riso rosso | zucca | pomodori ciliegini | salsa al limone

Rinds-Burger Morteratsch

32.00

Angus and Wagyu Rind von Plinio | Speck | Raclette | Tomaten | Zwiebeln | hausgepickelte Gurken
| hausgemachte BBQ-Sauce | Pommes Frites | Cole Slow
Angus and Wagyu Beef | bacon | raclette cheese | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade
BBQ-sauce | French fries | cole slow
Manzo di Angus e Wagyu | pancetta | formaggio di Raclette | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa |
cetrioli | patate fritte | cole slow

Veganer Burger Morteratsch

31.00

Veganes Soja-Patty | Tomaten | Zwiebeln | hausgepickelte Gurken | hausgemachte BBQ-Sauce |
Pommes Frites | cole slow
Vegan soja patty | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce | French fries | cole
slow
Burger di soia vegano | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa | cetrioli | patate fritte | cole slow

Hirschpfeffer

38.50

Polenta | Rotkraut
Venison stew | polenta | red cabbage
Stufato di cervo | polenta | cavolo rosso

Rote Bohnen*

30.00

Eintopf aus roten Bohnen | Cherry-Tomaten | Rosenkohl | Kichererbsenbratlinge
Stew of red beans | cherry tomatoes | brussels sprouts | chickpea patty
Minestra di fagiolini borlotti | pomodorini | cavoletti di Bruxelles | tortino di ceci

Polenta mit Schweinsbratwurst

32.00

Rosenkohl | Zwiebelsauce
Polenta with pork sausage | brussels sprouts | onion sauce
Polenta con salsiccia di maiale | cavoletti di Bruxelles | salsa di cipolle

Polenta mit Käse überbacken und Pilze*

28.00

Polenta with cheese au gratin | mushrooms
Polenta con formaggio gratinato | funghi

Rehschnitzel

42.00

Rösti | Pfifferling-Sauce | Rotkraut
venison escalope | Rösti/chanterelle sauce | red cabbage |
scaloppa di capriolo | Rösti | salsa di finferli | cavolo rosso

Berggerichte

Pizzoccheri*

24.00

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

Capuns*

Spätzliteig in Mangold eingepackt | im Milchwasser gekocht | mit Käse überbacken
Local speciality: dumpling pasta wrapped in chard | boiled in milk water | gratinated with cheese
Specialità locale: impasto avvolto in bietola | cotto in acqua con latte | gratinato con formaggio

Vegetarisch/ vegetarian /vegetariano

23.00

Mit Speck / with bacon (meat) / con bacon

25.00

Rösti Nature

15.00

Rösti Mit 2 Spiegeleier | with 2 fried eggs | con 2 uova

19.50

Rösti Mit Schweinsbratwurst vom Alpschwein | Zwiebelsauce
with porc sausage | onion sauce
con salsiccia di maiale | salsa alle cipolle

28.50

Rösti Mit Kürbis und Rosenkohl
with pumpkin and brussels sprouts
con zucca e cavoletti di Bruxelles

23.00

Bergsteiger Rösti

23.50

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

 Auch vegetarisch erhältlich/also available vegetarian / disponibile anche vegetariano

Pasta und Risotto

Penne *

Natur



Mit Tomatensauce | with tomato sauce | *con salsa di pomodoro* ✓

Mit Bolognese | with bolognese | *con ragù alla bolognese*

Mit Pilzsauce | mushroom sauce | *salsa ai funghi*

15.00

19.00

24.00

24.00

Safran Risotto mit Steinpilzen *

Saffron risotto with porcini mushrooms

Risotto allo zafferano e funghi porcini

29.00

Gnocchi* ✓

mit Rosenkohl | Kürbis | Oliven | Haselnuss | Morteratsch Stein (Käse)

with Brussels sprouts | pumpkin | olives | hazelnut | "Morteratsch Stein" (cheese)

con cavoletti di Bruxelles | zucca | olive | nocciole | "Morteratsch Stein" (formaggio)



Auch vegan erhältlich/also available vegan/*disponibile anche vegano*

27.00

Fondue

Fondue Morteratsch ab 2 Personen ✓

Raclette Kartoffeln | Brot

Potatoes | bread

Patate | pane

p.P

32.00

Nur auf Vorbestellung:

Fondue Chinoise

Rind | Kalb | Poulet | Hausgemachte Saucen | Pommes Frites | Reis

Beef | veal | chicken | homemade sauces | French fries | rice

Manzo | vitello | pollo | salse fatte in casa | patatine | riso

p.P

49.00



Vegetarisch



Vegan



* kleine Portion möglich | Allergiker fragen bitte nach der Allergiedeklaration

Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

Flädli-suppe

Clear soup with omelet slices

6.00

Brodo con crespelle

Kinder Penne

Natur

8.00

Napoli

10.00

Bolognese

12.00

Paniertes Poulet Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites

Breaded Chicken Escalope, vegetables, pommes frites

18.50

Scaloppina di pollo impanata con verdure e patatine fritte

Wienerli mit Brot

Vienna sausage with bread

10.00

Würstel con pane

Mit Pommes Frites /with French fries/ *con patatine fritte*

+3.00

Kinder Pommes frites

French fries (small portion)

6.50

patatine fritte (piccola porzione)

Kinder Pizza

Margherita

13.00

Wir servieren Kindergerichte auch für Erwachsene mit einem Aufschlag.

Kids dishes served for adults will be charged extra.

Piatti per bimbi serviti per adulti hanno un sopraprezzo.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

Hotel Morteratsch – 7504 Pontresina
+41 81 842 63 13 – mail@morteratsch.ch