

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

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

Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind, gibt es als kleine Portion.

Vorspeisen

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

Bündnerplättli Piz Morteratsch

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Rohessspeck | Bergkäse | Essiggurken

Platte

35.00

Grison dry meat | raw ham | Salsiz | salami | Bacon | Swiss cheese | cornichons

Teller

26.00

Bresaola | prosciutto crudo | Salsiz | salame | pancetta stagionata | formaggio di montagna |
cetrioli

Portion

18.00

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 / con petto di pollo

25.00

Mit Ziegenkäse / with goat cheese / con formaggio di capra

27.00

Mit Speck und Ei / with bacon and egg / con lardo e uova

24.00

Mit Kichererbsenbratlingen / with chick pea patty / con tortino di ceci

23.00

Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind, gibt es als kleine Portion.

Suppen

Gerstensuppe

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

13.00

Kürbissuppe

Pumpkin soup
Zuppa di zucca

12.50

Gemüsebouillon



Vegetable broth

Brodo di verdure

Mit Flädli / with omelet slices / *con crespelle*

Mit Eierstich / with scrambled eggs / *Stracciatella*

Mit Schinken-Raviolini / with ham raviolini / *con raviolini al prociutto*

9.50

+ 2.00

+ 2.50

+ 4.00

Hauptgerichte

Unsere Spezialitäten

Rinds-Burger Morteratsch

31.00

Angus and Wagyu Rind von Plinio | Speck | Raclette | Tomaten | Zwiebeln | hausgepickelte Gurken
| hausgemachte BBQ-Sauce | Pommes Frites

Angus and Wagyu Beef | bacon | raclette cheese | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade
BBQ-sauce | French fries

Manzo di Angus e Wagyu | pancetta | formaggio di Raclette | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa |
cetrioli | patate fritte

Veganer Burger Morteratsch

30.00

Veganes Soja-Patty | Tomaten | Zwiebeln | hausgepickelte Gurken | hausgemachte BBQ-Sauce |
Pommes Frites

Vegan soja patty | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce | French fries

Burger di soia vegano | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa | cetrioli | patate fritte

Rehschnitzel

42.00

Spätzli | Steinpilz-Rahm-Sauce | Rotkraut

Venison escalope | Rösti/chanterelle sauce | red cabbage |

scaloppa di capriolo | Rösti | salsa di finferli | cavolo rosso

Pouletschnitzel Wiener Art

32.00

Pommes Frites | Gemüse

Chicken Schnitzel | French fries | vegetables

Scaloppina di pollo pannata | patate fritte | verdura

Käsefondue Morteratsch ab 2 Personen[✓]

p.P

32.00

Raclettekartoffeln | Brot

Potatoes | bread

Patate | pane

Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind, gibt es als kleine Portion.

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

24.00

Mit Speck / with bacon (meat) / *con bacon*

26.00

Rösti Nature

15.00

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

20.00

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

25.00

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*

Schweinsbratwurst mit Pommes Frites und Zwiebelsauce

19.00

Porc sausage with French fries and onion sauce
Salsiccia di maiale con patatine e salsa alle cipolle

Auf Vorbestellung (24 Stunden im Voraus):

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

Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

Flädli-suppe

Clear soup with omelet slices
Brodo con crespelle

6.00

Kinder Pasta

Natur
Napoli
Bolognese

9.00
11.00
13.00

Paniertes Poulet Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites

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

18.50

Wienerli mit Brot

Vienna sausage with bread
Würstel con pane

10.00

Mit Pommes Frites /with French fries/ con patatine fritte

+4.00

Kinder Pommes frites

French fries (small portion)
patatine fritte (piccola porzione)

7.00

Kinder Pizza

Margherita

14.00

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.

Desserts und Glacé

<i>Affogato oder Choco Espresso (mit Schoggi Glacé)</i>	9.00
<i>Colonel (mit Vodka)</i>	12.50
<i>Kaiserschmarren (für 1 Person)</i>	14.50
<i>Hausgemachter Maronikuchen</i>	7.50
<i>Morteratschkuchen</i>	7.50
<i>Nusstorte</i>	8.00
<i>Glacé:</i>	4.50
<i>Vanille, Espresso croquant, Schoggi, Haselnuss, Pistazie, Honig-Mandel</i>	pro Kugel
<i>Sorbet:</i>	4.50
<i>Zitrone, Zwetschge</i>	pro Kugel
<i>Mit Rahm</i>	+1.50

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

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

Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind, gibt es als kleine Portion.