

Freude und Genuss

Liebe Gäste, herzlich Willkommen

Das Val Morteratsch ist der perfekte Ort, um ein bisschen zur Ruhe zu kommen und die Seele baumeln zu lassen, die Natur zu geniessen und schöne Erinnerungen zu sammeln.

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 Gerichte servieren wir von 11.30 Uhr bis 16.00 und von 18.00 bis 20:30 Uhr. Dazwischen servieren wir eine kleine Auswahl an Sattmachern.

WLAN

Netzwerk: Hotel-Guest
Passwort: WLAN4Guests

Oder hier, zum Scannen:



«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	Schweiz, Graubünden
Rindfleisch	Schweiz, Engadin, Bergell, Poschiavo
Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel	Schweiz
Rehfleisch	Deutschland/EU
Trockenfleisch / Salami	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Saibling	Schweiz, Zucht
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 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 viele Spezialitäten. 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

<p>Grüner Salat </p> <p>Blattsalat geröstete Kerne Green salad roasted nuts and seeds <i>Insalata verde Semi tostati</i></p>	12.00
<p>Gemischter Salat </p> <p>Verschiedene gemischte Salate und Rohkost Different mixed salads <i>Insalata mista</i></p>	14.00
<p>Winter Salat</p> <p>Spitzkabis Fenchel Salat Kürbis Chutney Birne Kürbiskerne Cabbage Fennel salad pumpkin chutney Pear pumpkin seed <i>Cavolo a punta chutney di zucca Insalata di finocchi pere semi di zucca</i></p>	18.00
<p>Rauchlachs aus Lostallo</p> <p>Toastbrot Topinambur-Chips Eierbutter Smoked Salmon toast Jerusalem artichoke crisps egg butter <i>Salmonc affumicato toast topinambur chips burro all'uovo</i></p>	28.50
<p>Randen-Tatar </p> <p>Karamellisierte Honig Spinatsalat Gemischte Kerne Birnen Beetroot tartare caramelised honey spinach salad mixed seeds pears <i>Tartare di barbabietola miele caramellato insalata di spinaci semi misti pere</i></p>	18.00
<p>Carpaccio vom Rind</p> <p>Steinpilze Morteratsch Stein knuspriges Brot Beef carpaccio porcini mushrooms Morteratsch Stein crunchy bread <i>Carpaccio di manzo Funghi porcini Morteratsch Stein pane croccante</i></p>	28.00
<p>Ziegenkäse aus dem Engadin </p> <p>Kürbis-Chutney Fruchtbrot Walnüsse Feigensenf Goat cheese pumpkin chutney fruit bread walnuts fig mustard <i>Formaggio di capra chutney di zucca pane alla frutta noci mostarda di fichi</i></p>	22.00
<p>Bündnerplättli Piz Morteratsch</p> <p>Bündnerfleisch Rohschinken Salsiz Salami Rohspeck Fruchtbrot Bergkäse Essiggurken Grison dry meat raw ham salsiz salami bacon fruit bread Swiss cheese cornichons <i>Bresaola prosciutto crudo salsiz salame pancetta pane alla frutta formaggio di montagna cetrioli</i></p>	<p>Platte 36.00</p> <p>Teller 27.00</p> <p>Portion 19.00</p>

Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind, gibt es als kleine Portion.  steht für vegetarische Gerichte.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

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

12.00

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

9.50

Mit Flädli / with omelet slices / *con crespelle*

+ 2.00

Mit Eierstich / with scrambled eggs / *Stracciatella*

+ 2.50


Gulaschsuppe

Goulash soup

Zuppa di goulasch

16.00

Hauptgerichte

<p>Wienerschnitzel vom Kalb Preiselbeeren Pommes Frites Spitz Kabis Salat <i>Viennese veal escalope cranberries spitz cabbage salad French fries</i> <i>Scaloppa di vitello alla viennese mirtilli rossi insalata di cavolo Spitz patate fritte</i></p>	46.00
<p>Geschmorter Rindsschulterspitzbraten Mainfelder Pinot Noir Sauce Spätzli Rosenkohl und Kürbis <i>Braised beef shoulder tip Mainfelder Pinot Noir sauce spätzli Brussels sprouts and pumpkin</i> <i>Brasato di spalla di manzo salsa al Pinot Nero Mainfelder spätzli Cavoletti di Bruxelles e zucca</i></p>	37.00
<p>Rehschnitzel Spätzli Steinpilz-Rahm-Sauce Rotkraut <i>Venison escalope Spätzli porcini mushroom sauce red cabbage </i> <i>Scaloppa di capriolo spätzli salsa di porcini cavolo rosso</i></p>	42.00
<p>Hacktäschli vom Zuozer Bio-Lamm Bratkartoffeln Wintergemüse Topinambur-Chips <i>Lamb meat ball with bio meat from Zuoz sauteed potatoes winter vegetable Jerusalem artichoke crisps</i> <i>Polpetta di agnello con carne bio di Zuoz patate arrosto verdure invernali topinambur chips</i></p>	36.00
<p>Rinds-Burger Morteratsch Angus and Wagyu Rind von Plinio Speck Raclette Tomaten Zwiebeln hausgepickelte Gurken hausgemachte BBQ-Sauce Pommes Frites Coleslaw-Salat <i>Angus and Wagyu Beef bacon raclette cheese tomatoes onion home pickled cucumbers </i> <i>homemade BBQ-sauce french fries coleslaw salad</i> <i>Manzo di Angus e Wagyu pancetta formaggio di Raclette pomodori cipolle salsa barbecue della casa </i> <i>cetrioli patate fritte Insalata coleslaw</i></p>	32.00
<p>Veganer Burger Morteratsch  Veganes Soja-Patty Tomaten Zwiebeln hausgepickelte Gurken hausgemachte BBQ-Sauce Pommes Frites veganer Coleslaw-Salat <i>Vegan soja patty tomatoes onion home pickled cucumbers homemade BBQ-sauce French fries </i> <i>vegan coleslaw salad</i> <i>Burger di soia vegano pomodori cipolle salsa barbecue della casa cetrioli patate fritte </i> <i>Insalata coleslaw vegana</i></p>	31.00
<p>Schweizer Saibling Zitronen-Thymian-Schaum Kürbiscrème Salzkartoffel Romanesco <i>Swiss char lemon and thyme foam sauce pumpkin cream boiled potatoes romanesco</i> <i>Salmerino svizzero salsa spumosa al limone e timo crema di zucca patate bollite romanesco</i></p>	39.00
<p>Käsefondue Morteratsch ab 2 Personen  Raclettekartoffeln Brot Essiggurken Silberzwiebeln <i>Potatoes bread pickles</i> <i>Patate pane cetriolini cipolline sott'aceto</i></p>	p.P 32.00

Berggerichte

Pizzoccheri* 	25.00
Buchweizennudeln Kartoffeln Spinat Casera Parmesan Salbei Knoblauch Buckwheat noodles potatoes spinach "casera" cheese parmigiano sage garlic <i>Pasta di grano saraceno patate spinaci casera parmigiano salvia aglio</i>	
Capuns* 	24.00
Spätzliteig in Mangold eingepackt im Milchwasser gekocht mit Käse überbacken Local speciality: dumpling pasta wrapped in chard boiled in milk water gratinated with cheese <i>Specialità locale: impasto avvolto in bietola cotto in acqua con latte gratinato con formaggio</i>	
Vegetarisch/ vegetarian /vegetarian 	26.00
Mit Speck / with bacon (meat) / <i>con bacon</i>	
Rösti Nature 	16.00
Rösti Mit 2 Spiegeleier with 2 fried eggs <i>con 2 uova</i> 	21.00
Rösti Mit Schweinsbratwurst vom Alpschwein Zwiebelsauce with porc sausage onion sauce <i>con salsiccia di maiale salsa alle cipolle</i>	29.50
Rösti Mit Kürbis und Rosenkohl 	24.00
with pumpkin and brussels sprouts <i>con zucca e cavoletti di Bruxelles</i>	
Nordische Rösti	36.00
Mit Rauchlachs aus Lostallo Sauerrahm Spinatsalat With smoked salmon from Lostallo sour cream spinach salad <i>Con salmone affumicato di Lostallo panna acida insalata di spinaci</i>	
Bergsteiger Rösti	26.00
Kartoffeln Speck Raclette Bio-Ei Potatoes bacon raclette cheese fried egg (bio) <i>Rösti di patate pancetta formaggio di raclette uovo (bio)</i>	
 Auch vegetarisch erhältlich/also available vegetarian / <i>disponibile anche vegetariano</i>	

Pasta & Co.

Steinpilz - Tortelloni ✓ *	28.00
Mushroom tortelloni <i>Tortelloni ai funghi porcini</i>	
Gnocchi ✓ *	27.00
Kürbis Spinat Walnuss-Pesto «Morteratsch Stein» (Käse) <i>Pumpkin spinach walnut pesto "Morteratsch Stein" (cheese)</i> <i>Zucca spinaci pesto di noci "Morteratsch Stein" (formaggio)</i> 🌱 vegan erhältlich	
Gnocchetti di pane ✓ *	25.00
Brot pizzokel Käse Lauch Spinat <i>Bread Pizzokel cheese leek spinach</i> <i>Gnocchetti di pane formaggio porro spinaci</i>	

Auf Vorbestellung (24 Stunden im Voraus, ab 2 Personen):

Fondue Chinoise	p.P 55.00
Rind Kalb Poulet Hausgemachte Saucen Pommes Frites Reis <i>Beef veal chicken homemade sauces French fries rice</i> <i>Manzo vitello pollo salse fatte in casa patate riso</i>	
Raclette	p.P 38.00
Kartoffeln Essiggurken Bünderteller Silberzwiebeln <i>Potatoes pickles Grison plate</i> <i>Patate cetriolini piatto dei Grigioni cipolline sott'aceto</i>	

Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

Flädli-suppe

Clear soup with omelet slice

6.00

Brodo con crespelle

Kinder Pasta

Natur

9.00

Napoli

11.00

Bolognese

13.00

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*

+4.00

Kinder Pommes frites

French fries (small portion)

7.00

Patatine fritte (piccola porzione)

Kinder Pizza

Margherita

14.00

Wir servieren keine Kindergerichte auch für Erwachsene.

Kids dishes served are not served for adults.

Piatti per bimbi non sono serviti per adulti.

Desserts und Glacé

Frisch vom Pâtissier

Hausgemachter Kaiserschmarrn (für 1 Person)

Mit Vanilleglacé und Zwetschgenkompott

Homemade Kaiserschmarrn with vanilla ice cream and prune compote

Kaiserschmarrn fatto in casa con il gelato alla vaniglia e la composta di prugne

14.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglacé

Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Strudel di mela con salsa di vaniglia o il gelato alla vaniglia

14.50

Täglich wechselnde Spezialitäten aus der Vitrine

Am besten, Sie werfen einen kleinen Blick in die Vitrine im Restaurant

The best is to have a look yourself at our daily specialties from the vitrine in the restaurant

Il meglio è, dare un'occhiata alla vetrina nel ristorante

Glacé

Affogato

Vanilleglacé mit Espresso

Vanilla ice cream with espresso

Gelato alla vaniglia con espresso

9.00

Colonel

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sorbet with vodka

Sorbetto al limone con vodka

12.50

Coupe Dänemark

Vanilleglacé, Schoggi-Sauce, Mandeln

Vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds

Gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato, mandorle

9.50

Coupe Primavera

Zitronensorbet, Zwetschgensorbet und Fruchtsalat

Lemon sorbet, prune sorbet and fruit salad

Sorbetto al Limone, sorbetto di prugna e insalat di frutta

9.50

Coupe Wintertraum

Espresso-Glacé, Haselnussglacé, Espressosauce und Haselnussknusper

Espresso ice cream, hazelnut ice cream, espresso sauce and hazelnut crunch

Gelato al caffè e gelati di nocciole con la salsa di caffè e il croccante di nocciole

9.50

Als Kugel

Rahmglacé: Vanille, Espresso, Schoggi, Haselnuss, Pistazie, Honig-Mandel

Sorbet: Zitrone, Zwetschge

Mit Rahm

4.50
pro Kugel

+1.50

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