

# 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)
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

## Unsere Dressings:

French Dressing  
Italian Dressing  
Hausdressing

## Salate und Co

### Grüner Salat 12.00

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

### Gemischter Salat 14.00

Verschiedene gemischte Salate und Rohkost  
Different mixed salads  
*Insalata mista*

### Ziegenkäse aus dem Engadin 22.00

Kürbis-Chutney | Fruchtbrot | Walnüsse | Feigensenf  
Goat cheese | pumpkin chutney | fruit bread | walnuts | fig mustard  
*Formaggio di capra | chutney di zucca | pane alla frutta | noci | mostarda di fichi*

### Rauchlachs aus Lostallo 28.50

Toastbrot | Topinambur-Chips | Eierbutter  
Smoked Salmon | toast | Jerusalem artichoke crisps | egg butter  
*Salmone affumicato | toast | croccantini di topinambur | burro all'uovo*

### Randen-Tatar 18.00

Karamellisierte Honig | Spinatsalat | Gemischte Kerne | Birnen  
Beetroot tartare | caramelised honey | spinach salad | mixed seeds | pears  
*Tartare di barbabietola | miele caramellato | insalata di spinaci | semi misti | pere*

### Flammkuchen 23.50

Sauerrahm | Speck | Zwiebel  
Sour cream | bacon | onion  
*Panna acida | pancetta affumicata | cipolla*

### Flammkuchen vegi 22.50


Sauerrahm | Randen | Wallnüsse | Spinat  
Sour cream | beetroot | walnuts | spinach  
*Panna acida | barbabietola | noci | spinaci*

### Bündnerplättli Piz Morteratsch

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Rohspeck | Fruchtbrot | Bergkäse | Platte 36.00  
Essiggurken

Grison dry meat | raw ham | salsiz | salami | bacon | fruit bread | Swiss cheese | cornichons Teller 27.00

*Bresaola | prosciutto crudo | salsiz | salame | pancetta | pane alla frutta | formaggio di montagna | cetrioli* Portion 19.00


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

## 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>	25.00
Mit Ziegenkäse / with goat cheese / <i>con formaggio di capra</i> ✓	27.00
Mit Rauchlachs aus Lostallo / with smoked from Lostallo / <i>con salmone affumicato da Lostallo</i>	28.00
Mit Kichererbsenbratlingen / with chick pea patty / <i>con tortino di ceci</i> 	23.00

## 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*

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*

Mit Flädli / with omelet slices / *con crespelle* ✓

9.50

+ 2.00

Mit Eierstich / with scrambled eggs / *Stracciatella* ✓

+ 2.50

### Gulaschsuppe

Goulash soup

*Zuppa di goulasch*

16.00

# Berggerichte

---

<b>Pizzoccheri*</b> ✓	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>	
<b>Capuns*</b> ✓	
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 /vegetariano ✓	24.00
Mit Speck / with bacon (meat) / <i>con bacon</i>	26.00
<b>Rösti</b> Nature 	16.00
<b>Rösti</b> Mit 2 Spiegeleier   with 2 fried eggs   <i>con 2 uova</i> ✓	21.00
<b>Rösti</b> Mit Schweinsbratwurst vom Alpschwein   Zwiebelsauce with porc sausage   onion sauce <i>con salsiccia di maiale   salsa alle cipolle</i>	29.50
<b>Rösti</b> Mit Kürbis und Rosenkohl ✓ with pumpkin and brussels sprouts <i>con zucca e cavoletti di Bruxelles</i>	24.00
<b>Nordische Rösti</b>	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>	
<b>Bergsteiger Rösti</b>	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>	
<b>Schweinsbratwurst</b> mit Pommes Frites und Zwiebelsauce Porc sausage with French fries and onion sauce <i>Salsiccia di maiale con patatine e salsa alle cipolle</i>	19.00

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

# Unsere Hauptspeisen

---

## Rinds-Burger Morteratsch

32.00

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

*Angus and Wagyu Beef | bacon | raclette cheese | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce | french fries | coleslaw salad*

*Manzo di Angus e Wagyu | pancetta | formaggio di Raclette | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa | cetrioli | patatine fritte Insalata coleslaw*

## Veganer Burger Morteratsch

31.00

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

*Vegan soja patty | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce | French fries | vegan coleslaw salad*

*Burger di soia vegano | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa | cetrioli | patatine fritte | insalata coleslaw vegana*

## Rehschnitzel

42.00

Spätzli | Steinpilz-Rahm-Sauce | Rotkraut

*Venison escalope | Spätzli | porcini mushroom sauce | red cabbage |*

*scaloppa di capriolo | Spätzli | salsa di porcini | cavolo rosso*

## Spare-Ribs

36.00

Hausgemachte BBQ-Sauce | Pommes Frites | Marktgemüse

*Homemade BBQ sauce | french fries | vegetable mix*

*Salsa BBQ fatta in casa | patatine fritte | verdure miste*

## Käsefondue Morteratsch ab 2 Personen

p.P

Raclettekartoffeln | Brot | Essiggurken | Silberzwiebeln

*Potatoes | bread | pickles*

*Patate | pane | cetriolini | cipolline sott'aceto*

32.00

# Pasta & Co.

---

## Pasta\*

Natur 	16.00
Mit Tomatensauce   with tomato sauce   <i>con salsa di pomodoro</i> * 	20.00
All'Arrabiata (scharf)   all'Arrabiata (spicy)   <i>all'arrabiata</i> * 	22.00
Mit Bolognese   with bolognese   <i>con ragù alla bolognese</i> *	26.00

## Steinpilz - Tortelloni \*

Mushroom tortelloni

*Tortelloni ai funghi porcini*

28.00

## Gnocchi \*

Kürbis | Spinat | Walnuss-Pesto | «Morteratsch Stein» (Käse)  
*Pumpkin | spinach | walnut pesto | "Morteratsch Stein" (cheese)*

*Zucca | spinaci | pesto di noci | "Morteratsch Stein" (formaggio)*



vegan erhältlich

27.00

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

---

### 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  
55.00

### Raclette

Kartoffeln | Essiggurken | Bünderteller | Silberzwiebeln  
*Potatoes | pickles | Grison plate*  
*Patate | cetriolini | piatto dei Grigioni | cipolline sott'aceto*

p.P  
38.00

## Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

---

### **Flädli**suppe

Clear soup with omelet slice

6.00

*Brodo con crespelle*

### **Kinder Pasta**

Natur

9.00

Napoli / Tomato sauce / *salsa pomodori*

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 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

## Frisch vom Pâtissier

**Hausgemachter Kaiserschmarrn (für 1 Person)** 14.50  
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*

**Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglacé** 14.50  
Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream  
*Strudel di mela con salsa di vaniglia o il gelato alla vaniglia*

**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** 9.00  
Vanilleglacé mit Espresso  
Vanilla ice cream with espresso  
*Gelato alla vaniglia con espresso*

**Colonel** 12.50  
Zitronensorbet mit Vodka  
Lemon sorbet with vodka  
*Sorbetto al limone con vodka*

**Coupe Dänemark** 9.50  
Vanilleglacé, Schoggi-Sauce, Mandeln  
Vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds  
*Gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato, mandorle*

**Coupe Primavera** 9.50  
Zitronensorbet, Zwetschgen sorbet und Fruchtsalat  
Lemon sorbet, prune sorbet and fruit salad  
*Sorbetto al Limone, sorbetto di prugna e insalat di frutta*

**Coupe Wintertraum** 9.50  
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*

**Als Kugel** 4.50 pro Kugel  
Rahmglacé: Vanille, Espresso, Schoggi, Haselnuss, Pistazie, Honig-Mandel  
Sorbet: Zitrone, Zwetschge  
Mit Rahm +1.50

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