

# *Freude und Genuss*

---

## *Liebe Morteratsch-Freunde*

Wir mögen gutes Essen, gute Gesellschaft und die schöne Umgebung. Mit viel Freude teilen wir unsere Leidenschaft für Genuss mit unseren Gästen. Lassen Sie sich verzaubern von der beeindruckenden Berglandschaft und verwöhnen von unseren zauberhaften Mitarbeitenden. Guten Genuss!

## *So kochen wir...*

Wir versuchen von hier, saisonal und regional, unkompliziert und «uu guat» zu kochen. Wir setzen auf Schweizer Fleisch und Fisch und beziehen unsere Ware lokal vom Bauer, Winzer, Metzger, Bäcker und Kleinproduzenten wo es geht. Wir schätzen den persönlichen Austausch sehr.

Unsere gemütlichen «Stüven» und die wohl schönste Terrasse im Tal sind täglich ab 9.00 Uhr geöffnet. Warme Küche servieren wir von 11.30 Uhr bis 16.00 und von 18.00 bis 20:30 Uhr. Dazwischen servieren wir kalte Platten, Glacés und Kuchen.

## *W-LAN*

Netzwerk: Hotel-Guest  
Passwort: WLAN4Guests



## Top-Produkte aus der Region (Herkunft)

---

Rindfleisch	Schweiz, Engadin, Bergell, Poschiavo
Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch / Salami	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Lachs	Schweiz, Zucht, Lostallo 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.  
*l'elenco delle allergie si trova 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

## Salate und Co

### Unsere hausgemachten Dressings:

French Dressing  
Italian Dressing

### Grüner Salat



Blattsalat | Beeren  
Green salad | berries  
*Insalata verde | bacche*

11.00

### Gemischter Sommersalat



Blattsalate | Karotten | Gurken | Radiesli | Erbsen | Kresse | Kräuter | Früchte  
Leaf salad | carrots | cucumber | radish | peas | cress | herbs | fruit  
*Insalata verde | carote | cetrioli | ravanelli | piselli | crescione | erbi | frutta*

16.00

### Ceasar Salad

Romanasalat | Cherry Tomaten | Kapern | Parmesan | Ei  
Roman salad | cherry tomatoes | caper | parmigiano | egg  
*Insalata romana | pomodorini | capperi | parmigiano | uova*

16.00

### Kohlrabi-Carpaccio

Mortersatsch-Stein (Käse) | Beeren  
Mortersatsch-Stein (cheese) | berries  
*Carpaccio di rapa | Mortersatsch-Stein (formaggio) | frutti di bosco*

17.00

### Kastanien-Salametti von Plinio

Salametti zum Selberschneiden | hausgepickelte Gurken  
Chestnut salametti | home pickled cucumber  
*Salametti di castanie | cetriolo sottaceto*

14.00

### Käse vom Brett

Heutaler zum selberschneiden | hausgepickelte Gurken  
"Heutaler" alpine cheese | home pickled cucumber  
*Formaggio alpino "heutaler" | cetriolo sottaceto*

12.00

### Bündnerplättli Piz Mortersatsch

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Rohessspeck | Bergkäse | Essiggurken  
Grison dry meat | raw ham | Salsiz | salami | Bacon | Swiss cheese | cornichons  
*Carne secca dei grigioni | prosciutto crudo | Salsiz | salame | pancetta stagionata | formaggio di montagna | cetrioli sottaceto*

Platte

35.00

Teller

26.00

Portion

18.00

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

# Suppen

---

## Gerstensuppe

13.00

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

## Tagessuppe

12.50

Je nach Lust und Laune unserer Küchencrew  
Soup of the day: According to our chef's mood  
*Zuppa del giorno: secondo l'umore dello chef*

# Hauptgerichte

---

## Rinds-Burger Morteratsch

31.00

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

## Veganer Burger Morteratsch

30.00

Hausgemachtes Hirse-Patty | Tomaten | Zwiebeln | hausgepickelte Gurken | hausgemachte BBQ-  
Sauce | Pommes Frites | Cole Slaw  
Homemade millet patty | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce | French fries |  
cole slaw  
*Burger di miglio fatto in casa | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa | cetrioli | patatine fritte | cole slaw*

## Parmigiana

33.00

Aubergine | Mozzarella | Tomatensauce | Parmesan  
Egg plant | mozzarella | tomato sauce | parmigiano  
*Melanzana | mozzarella | salsa di pomodoro | parmigiano*

## Spinatspätzli « Capunet » \*

24.00

Spezialität aus dem Puschlav | Spinat | Käse  
Speciality from Val Poschiavo | spinach | cheese  
*Specialità dalla Val Poschiavo | spinaci | formaggio*

## 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*

## Käsefondue Morteratsch ab 2 Personen

p.P

Raclettekartoffeln | Brot  
Potatoes | bread  
*Patate | pane*

32.00

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

## 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

Mit Salsiz / with salsiz (meat) / con salsiz (salame)

24.00

26.00

## Bergsteiger Rösti

Kartoffeln | Speck | Raclette | Bio-Ei

Potatoes | bacon | raclette cheese | fried egg (bio)

Patate | pancetta | formaggio di raclette | uovo (bio)

25.00

## Senner Rösti ✓

Kartoffeln | Raclette | Bio-Ei

Potatoes | raclette cheese | fried egg (bio)

Patate | formaggio di raclette | uovo (bio)

23.00

## Gletscher Rösti ✓

Kartoffeln | 2 Bio-Spiegeleier

Potatoes | 2 fried bio eggs

Patate | con 2 uova bio

20.00

## Rösti mit Kalbsbratwurst ✓

Kartoffeln | Kalbsbratwurst

Potatoes | veal sausage

Patate | salsiccia di vitello

28.50

## Rösti Nature

Einfach, weil sie so gut ist

Just because it tastes so well

Solo perché è così buona

16.00

## Rigatoni Bolognese

Rindfleisch | Tomatensauce

Beef | tomato sauce

Manzo | salsa pomodoro

26.00

## Rigatoni Napoli ✓

Tomatensauce

Tomato sauce

Salsa pomodoro

21.00

## Portion Pommes Frites

French Fries

Patatine Fritte

10.50

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

# Kinderkarte

## Sabi-Suppe

Kleine Portion Gerstensuppe  
Small portion of barley soup  
*Piccolo zuppa d'orzo*



6.00

## Rigatoni Grummo

Mit Bolognese  
Pasta | beef sauce  
*Pasta | bolognese*



13.50

## Rigatoni Fix

Mit Tomatensauce  
Pasta | tomato sauce  
*Pasta | sugo di pomodoro*



11.00

## Pluschins Milchreis

Mit Beerenobst  
Rice pudding | berries  
*Riso al latte | frutti di bosco*



12.00

## Kleine Portion Pommes Frites

Small portion of French Fries  
*Piccola porzione di patatine fritte*

7.00

Die Gletscherfreunde in unserer Erlebnisregion Bernina Glaciers jetzt auch interaktiv erfahren! Smartphone zücken und zur Erinnerung eigene Fotos oder Videos der Abenteuer mit Sabi, Grummo, Fix sowie Pluschin knipsen.

*The glacier friends can now also experience interactively in our Bernina Glaciers adventure region! Pull out your smartphone and take your own photos or videos of the adventures with Sabi, Grummo, Fix and Pluschin as a souvenir.*

*Gli amici dei ghiacciai ora possono vivere anche esperienze interattive nella nostra regione avventurosa Bernina Glaciers! Tira fuori il tuo smartphone e scatta le tue foto o video delle avventure con Sabi, Grummo, Fix e Pluschin come souvenir.*



# Glacé

## Kugel Glacé

Feines Glacé mit Schweizer Milch  
Scoop of Ice cream with Swiss milk  
*Pallina di gelato con il latte svizzero*

4.50 pro  
Kugel

### Aromen

Vanille, Schoggi, Erdbeer, Eiskaffee, Stracciatella, Karamell, Pistazie, Kokosnuss

### Flavours

Vanilla, chocolate, strawberry, ice coffee, stracciatella, caramel, pistacchio, cocco nut

### Gusti

*Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Cafè, Stracciatella, Caramello, Pistacchio, Noce di cocco*

## Kugel Sorbet

Scoop of sorbet  
*Pallina di sorbetto*

4.50 pro  
Kugel

### Aromen

Zitrone, Süssmost aus schweizer Hochstammäpfeln

### Flavours

Lemon, Apple juice, of swiss apples

### Gusti

*Limone, Succo di mela di mele svizzere*

Mit Rahm | with whipped cream | *Con panna montata*

+1.50

## Affogato

Vanilleglacé | heisser Espresso  
Vanilla ice cream | hot espresso  
*Gelato vaniglia | espresso caldo*

9.00

## Coupe Morteratsch

Stracciatellaglacé | Pistazienglacé | Rahm | Schoggisauce | Granola  
Stracciatella ice cream | pistache ice cream | whipped cream | chocolate sauce | granola  
*Gelato stracciatella | pistacchio | panna montata | salsa al cioccolato | granola*

14.50  
Klein 9.50

## Coupe Dänemark

Vanilleglacé | Schoggiglacé | Rahm | Schoggisauce  
Vanilla ice cream | chocolate ice cream | whipped cream | chocolate sauce  
*Gelato di vaniglia | gelati di cioccolato | panna montata | salsa di cioccolato*

14.50  
Klein 9.50

## Coupe Kaffee Traum

Kaffeeglacé | Karamellglacé | Rahm | Kaffeespitter  
Coffee ice cream | caramel ice cream | whipped cream | coffee spall  
*Gelato di café | gelato di caramello | panna montata | scaglia di caffè*

14.50  
Klein 9.50

## Coupe Romanoff

Vanilleglacé | Erdbeerglacé | Frische Erdbeeren | Rahm | Erdbeersauce  
Vanilla ice cream | strawberry ice cream | strawberries | whipped cream | strawberry sauce  
*Gelato vaniglia | gelato fragola | fragole fresche | panna montata | salsa di fragole*

15.50  
Klein 10.50

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

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