

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)
Saibling	Schweiz, Zucht, Lostallo GR
Hecht	Zucht, 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.
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
Local Fisch	Hier beziehen wir unsere Schweizer Fische – vielen Dank für Euren nachhaltigen Einsatz.
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

Gemischter Sommersalat mit Chischiöl

21.00

Blattsalate | Karotten | Gurken | Radiesli | Erbsen | Kresse | Kräuter | Früchte | Käse in Buchweizenteig gebacken

Leaf salad | carrots | cucumber | radish | peas | cress | herbs | fruit | fried cheese in buckwheat doe

Insalata verde | carote | cetrioli | ravanelli | piselli | crescione | erbe aromatiche | frutta | formaggio fritto in impasto di grano saraceno

Rindstartar

Puschlaver Bio Ei | Wildkräuter | hausgemachte Brioche

25.00

Beef tartar | bio egg from val Poschiavo | wild herbs | homemade brioche

Tartarra di manzo | uovo bio dalla val poschiavo | erba selvatica

Auberginen Variation

Aubergine | Mini-Ratatouille | Auberginen-Kaviar | frische Kräuter

23.00

Eggplant | mini ratatouille | eggplant caviar | fresh herbs

Melanzane | mini-ratatouille | caviar di melanzane | erbe fresche

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

Fischgang

Hecht

28.00

Grilliertes Gemüse | Bratkartoffeln | Fischesauce
Luce (fish) | grilled vegetables | fried potatoes | fish sauce
Luccio (pesce) | verdure alla griglia | patate arrosto | salsa di pesce

Schweizer Saibling

33.00

Sellerie | Fenchelsalat | Buttermilch | Hausbrot
Swiss char (fish) | celery | fennel salad | buttermilk | homemade bread
Salmerino Svizzero | sedano | insalata di finocchio | latticello | pane fatto in casa

Hauptgerichte

Rinderschulter «Brasato»

41.00

Polenta | buntes Gemüse
Braised shoulder piece of beef | polenta | vegetables
Brasato di spalla di manzo | polenta | verdura

Schweinsbäckchen

38.00

Als Eintopf gekocht | Polenta | buntes Gemüse | frische Kräuter
Pork cheek cooked in a stew | polenta | vegetables
Guanciale di maiale | polenta | verdura | erbe aromatiche

Fledermaus-Steak vom Rind

42.00

Gebratene Pilze | Fenchel | Jus | frische Kräuter | Focaccia
Spider steak | pan fried mushrooms | fennel | gravy | fresh herbs | focaccia
Spider steak | funghi saltati | finocchio | jus | erbe aromatiche | focaccia

Lammragout

41.00

Lamm aus Zuoz | Kartoffeln | Karotten | frische Bohnen | Pastinake | frische Kräuter
Lamb stew with lamb from Zuoz | potatoes | carrots | fresh green beans | parsnip | fresh herbs
Spezzatino di agnello da Zuoz | patate | carote | pastinaca | fagioli verdi | erbe aromatiche

Spinatspätzli «Capunet» 24.00

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

Rigatoni aus dem Val Poschiavo 25.00

Datterino Tomaten | Basilikum
 Rigatoni made in Val Poschiavo | Datterino tomatoes | basil
Rigatoni prodotte in Val Poschiavo | datterini | basilico

Rinds-Burger Morteratsch 31.00

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

Veganer Burger Morteratsch 30.00

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

Käsefondue Morteratsch ab 2 Personen p.P.

Raclettekartoffeln | Brot 32.00
 Potatoes | bread
Patate | pane

Auf Vorbestellung – to pre order

Mindestens 24 Stunden im Voraus

Ribemlais-Poulet „culinarium“ im Ganzen für 2 Personen

Buchweizenspätzli | Bratkartoffeln | Sommergemüse | Jus p.P.
 38.00.
 Swiss “ribemlais” (corn) chicken in one piece for 2 people | buckwheat dumplings | fried potatoes | summer vegetable | gravy
Pollo svizzero “ribemlais” (granoturco) intero per 2 persone | spätzli di grano saraceno | patate arroste | verdura estiva | jus

Kinderkarte

Sabi-Suppe

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



6.00

Rigatoni Grummo

Mit Bolognese
Pasta | beef sauce
Pasta | bolognese



13.50

Rigatoni Fix

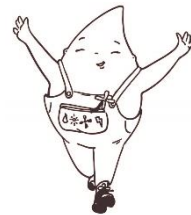
Mit Tomatensauce
Pasta | tomato sauce
Pasta | sugo di pomodoro



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 be experienced interactively in our Bernina Glaciers adventure area! 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 spill
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