

**MORTERATSCH**  
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA



Geniessen wir gemeinsam diesen Ort voller Geschichte

*Herzlich Willkommen im  
Hotel Mortersch*

## Liebe Gäste

Ich, Julia Bohren, und mein Team heissen Sie ganz Herzlich Willkommen im wunderschönen Val Morteratsch. Die einzigartige Lage an der Rhätischen Bahn und die wunderschöne Aussicht machen das Hotel und Restaurant zu einem ganz speziellen Fleckchen Erde. Kommen Sie an, lassen Sie die Schönheit der Natur auf Sich wirken und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

## So kochen wir...

Unser Küchenchef Mirko Thieme und sein Team setzen tagtäglich alles daran, Sie mit feinen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Wie sagt man so schön: Liebe geht durch den Magen.

Wir legen einen grossen Wert auf lokale Spezialitäten, saisonal zubereitet, mit regionalen Zutaten. Wir setzen auf Schweizer Fleisch und Fisch und beziehen unsere Ware wo es geht lokal vom Bauer, Winzer, Metzger, Bäcker und Kleinproduzenten wo es geht. Wir schätzen die persönliche Beziehung und den Austausch mit unseren Lieferanten 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, Suppen und Kuchen.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

Hotel Morteratsch – 7504 Pontresina

+41 81 842 63 13 – [mail@morteratsch.ch](mailto:mail@morteratsch.ch)

# Top-Produkte aus der Region (Herkunft)



Rindfleisch	Schweiz, Engadin, Bergell, Poschiavo
Kalbsfleisch, Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch / Salami	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Forelle	Schweiz, Zucht, Brüggli ZG
Hecht	Zucht EU
Schweinefleisch	Graubünden, Engadin, Alp Stretta
Wildfleisch	Schweiz

Unsere Produzenten und Lieferanten sind uns sehr wichtig, daher möchten wir hier einige kurz vorstellen:

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 Lager	Andri und sein Team versorgen uns mit feinem Brot
Familie Pedretti	Manche Bio-Fleisch Spezialität und unsere Eier kommen 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

### *Wintersalat mit Chisciöl* ✓

21.00

Blattsalate | Karotten | eingelegter Kürbis | Hanfsaat | Chisciöl (Käse in Buchweizenteug frittiert) | hausgemachte französische oder italienische Salatsauce

Green salad | carrots | pickled pumpkin | hemp seed | Chisciöl (cheese fried in buckwheat flour) | homemade French or Italian dressing

Insalata verde | carote | zucca sotto aceto | seme di canapa | chisciöl (formaggio fritto in farina di grano saraceno) | salsa francese o italiana fatta in casa

Allergene: Gluten, Sellerie, Ei, Sulfite, Senf

### *Rindstartar*

26.00

Hausmarinade | eingelegte Pilze | Ei | hausgemachte Brioche

Beef tartar | homemade marinade | pickled mushrooms | egg | homemade brioche

Tartarra di manzo | marinata casa | funghi sottoaceto | uovo | brioche fatta in casa

Allergene: Gluten, Ei

### *Geräucherte Forelle*

21.00

Apfel | Stangensellerie | Meerrettich

Smoked trout | apple | celery | horse radish

Trota affumicata | mela | sedano | cren

Allergene: Sulfite, Ei, Laktose

### *Ziegenkäse Panna Cotta* ✓

17.00

Portulak | Tomatengel

Goat cheese Panna cotta | portulaca | tomato gel

Panna cotta di formaggio di capra | portulaca | gel di pomodori

Allergene: keine

### *Vorspeisen Variation* ✓

23.00

Falafel | Bergackerbohnen „Foul“ | eingelegte Gemüse

Falafel | mountain broad bean „Foul“ | pickled vegetable

Falafel | „Foul“ di fava | verdure sottoaceto

Allergene: Sulfite, Gluten

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

✓ kennzeichnen vegetarische Gerichte

## Suppen

### *Gerstensuppe*

Trockenfleisch aus dem Engadin | Rollgerste | Gemüse  
Barley soup | dry meat | barley | vegetables  
Zuppa d'orzo | carne secca grigionese | orzo | verdure  
Allergene: Gluten, Sulfite, Sellerie

13.00

### *Tagessuppe*

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  
Allergene: Fragen Sie unsere Servicemitarbeitende

12.50

# Hauptgerichte

*Linsenragout* \* 27.00

Panella (sizilianisches Kichererbsengebäck) | Federkohl | Senf  
Lentils stew | Panella (sicilian chick pea pastry) | kale | mustard  
Ragù di lenticche | panella | cavolo nero | senape  
Allergene: Senf, Sulfite, Sellerie

*Hechtfilet* 29.00

Hausgemachtes Sauerkraut | Petersilienkartoffeln | Fischsauce  
Luce filet | homemade sauerkraut | parsley potatoes | fish sauce  
Filetto di luccio | crauti fatti in casa | patate cotte allo prezzemolo | salsa di pesce  
Allergene: Laktose, Sulfite, Sellerie

*Schweizer Hirschracks* 52.00

Speck | Rosenkohl | Jus | hausgemachte Focaccia  
Swiss Deer racks | bacon | brussel sprouts | homemade Focaccia  
Costole di cervo svizzero | lardo | cavolini di bruxelles | focaccia fatta in casa  
Allergene: Sulfite, Sellerie, Gluten

*Gamsrücken aus heimischer Jagd* 42.00

Geschmorte Feigenrotkohl | glasierte Maroni | Sanddronjus | Kartoffel-Pastinaken-Gratin  
Chamois locally hunt | figue red cabbage | glazed chestnut | sallow thorn gravy | potato  
and parnsip gratin  
Camoscio di caccia locale | cavolo rosso con fichi | castanie | salsa di oviello spinoso |  
gratin di patate e pastinacca  
Allergene: Sulfite, Sellerie, Laktose

*Cassoulet vom Alp Stretta Schwein* 36.00

Alpschwein | weisse Bohnen | gedörrte Bohnen | Federkohl  
Cassoulet | alpine porc | white beans | dried beans | kale  
Cassoulet | maiale alpino | fagioli bianchi | fagioli secchi | | cavolo nero  
Allergene: Senf, Sulfite, Sellerie

*vegetarisches Cassoulet*  29.00

Weisse Bohnen | gedörrte Bohnen | Sellerie | Federkohl  
Vegetarian Cassoulet | white beans | dried beans | selery | kale  
Cassoulet vegetariano | fagioli bianchi | fagioli secchi | sedano | cavolo nero  
Allergene: Senf, Sellerie

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

 kennzeichnen vegetarische Gerichte

*Kartoffel-Lauch-Topf*  19.00

Kartoffelschaum | hausgemachter Cassis-Senf  
 Potato leek stew | homemade black currant mustard  
 Piatto di patate | porro | senape di ribes neri fatta in casa

Allergene: Laktose, Sulfite, Sellerie

Auf Wunsch mit Hirsch-Bratwurst vom Hirsch aus dem Val Bernina

On request served with deer sausage from deer from the Val Bernina

Su richiesta servito con la salsiccia di cervo dal cervo della Val Bernina

Allergene: Sulfite

+13.00

*Rinds-Burger Morteratsch* 31.00

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

Allergene: Senf, Sesam, Sulfite, Gluten, Ei, Milch

*Veganer Burger Morteratsch* 

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 |  
 patatine fritte

Allergene: Senf, Sesam, Sulfite, Gluten, Ei, Lactose


29.50

*Buchweizenspätzli* \* 

Spezialität aus dem Misox | Karotten | Kartoffeln | Käse  
 Speciality from Misox buckwheat dumplings | carrots | potatoes | cheese  
 Specialità dalla Valle Mesolcina gnocchetti di grano saraceno | carote | patate |  
 formaggio

Allergene: Gluten, Ei, Laktose

24.00

*Rigatoni della Val Poschiavo Napoli* \* 

Geschmorte Tomaten | Basilikum  
 Braised tomato | basil  
 Pomodori brasait | basilico

Allergene: Gluten

23.00

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

 kennzeichnen vegetarische Gerichte

## Gerichte zum Teilen - To share - Da dividere

### *Suppenterrine ab 2 Personen zum Selberschöpfen*

All you can eat: Wählen Sie zwischen der Gerstensuppe und der Tagessuppe und teilen Sie sich eine Suppenterrine p.P  
21.00  
 All you can eat: Choose between the barley soup and the soup of the day and share it  
 All you can eat: Scegliete tra la zuppa d'orzo e la zuppa del giorno da dividere.  
 Allergene siehe Suppen

### *Käsefondue Morteratsch ab 2 Personen* ✓

Raclettekartoffeln | Brot p.P  
 Potatoes | bread  
 Patate | pane 32.00  
 Allergene: Gluten

### *Raclette zum Selber schmelzen am Tisch ab 2 Personen* ✓

Gletscher-Raclette von der Sennerei Pontresina | Raclette-Kartoffeln | hausgepickelte Gurken | Silberzwiebeln | Maiskolben p.P  
 Gletscher Raclette cheese from the alpine dairy Pontresina | raclette potatoes | homepickled cucumbers | pearl onions | pickled corn 32.00  
 Formaggio raclette „Gletscher“ della malga di Pontresina | patate raclette | cetrioli sottoaceto | cipolline sottoaceto | mais sottoaceto  
 Allergene: Sulfite

### *Schweizer Ente in zwei Gängen ab 2 Personen*

Die Keule serviert mit Stampfkartoffeln | Rahmwirsing | glasierte Maroni | Entensauce p.P  
48.00  
 Die Brust serviert mit Feigenrotkohl | Plain in pigna

Swiss duck served in two services

The cudgel served with mashed potatoes | savoy cabbage with cream | glazed chestnut | duck gravy

The brest served with red cabbage with figs | Plain in Pigna (potato speciality from the Grisons)

Anatra svizzera servita in due portate

La mazza servita con purè di patate | cavolo verza alla panna | maroni glacés | salsa di anatra

Il petto servito con cavolo rosso ai fichi | Plain in Pigna (specialità grigionese alle patate)

Allergene: Laktose, Sulfite, Sellerie



## Kinderkarte

### *Sabi-Suppe*

Kleine Portion Gerstensuppe  
Small portion of barley soup  
Piccola zuppa d'orzo  
Allergene: Gluten, Sulfite, Sellerie

6.00



### *Rigatoni Grummo*

Mit Bolognese  
Pasta | beef sauce  
Pasta | bolognese  
Allergene: Gluten

13.50



### *Rigatoni Fix*

Mit Tomatensauce  
Pasta | tomato sauce  
Pasta | sugo di pomodoro  
Allergene: Gluten

11.00



### *Pluschins Milchreis*

Mit Birnen  
Rice pudding | pears  
Riso al latte | pere  
Allergene: Laktose

12.00



### *Kleine Portion Pommes Frites*

Small portion of French Fries  
Piccola porzione di patatine fritte

7.00

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

## Glacé

### *Kugel Glacé*

Feines Schweizer Glacé - Scoop of Swiss Ice cream - Pallina di gelato svizzero

**Aromen**

Vanille, Schoggi, Erdbeer, Eiskaffee, Stracciatella, Karamell, Pistazie, Kokosnuss (vegan)

4.50 pro  
Kugel

**Flavours**

Vanilla, chocolate, strawberry, ice coffee, stracciatella, caramel, pistacchio, cocco nut (vegan)

**Gusti**

Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Cafè, Stracciatella, Caramello, Pistacchio, Noce di cocco (vegano)

### *Kugel Sorbet*

**Aromen**

Süssmost aus schweizer Hochstammäpfeln, Zitrone, Aprikose, Blutorange (alle vegan)

4.50 pro  
Kugel

**Flavours**

Apple juice, of swiss apples  
apricot, blood orange, lemon (all vegan)

**Gusti**

Succo di mela di mele svizzere,  
Limone, albicocca, arancia sanguina (tutti vegani)

Mit Rahm - with whipped cream - Con panna montata

+1.50

*Käseteller*

18.00

Blauschimmelkäse von der Kuh (Pixel) | Tschliner Schafskäse | Ziegenreblochon von Willy Schmid | hausgemachter Quitten-Fruchtgummi | Feigensenf | hausgebackenes Birnenbrot

Cow blue cheese | sheep cheese | goat reblochon | homemade quince pate de fruit | fig's mustard | homemade pear bread

Formaggio blu di vacca | formaggio pecora | reblochon di capra | pate de fruit di mela cotogna | pane di pere fatto in casa

Allergene: Gluten, Laktose, Senf

*Affogato*

9.00

Vanilleglacé | heisser Espresso

Vanilla ice cream | hot espresso

Gelato vaniglia | espresso caldo

Allergene: Laktose

*Coupe Morteratsch*

Stracciatellaglacé | Pistazienglacé | Rahm | Schoggisauce

Straciatella ice cream | pistache ice cream | whipped cream | chocolate sauce

Gelato straciatella | pistacchio | panna montata | salsa al cioccolato

14.50

Klein 9.50

Allergene: Laktose

*Coupe Kaffee Traum*

Kaffeeglacé | Karamellglacé | Rahm | Karamellsauce

Coffee ice cream | caramel ice cream | whipped cream | caramel sauce

Gelato di café | gelato di caramello | panna montata | salsa di caramello

14.50

Klein 9.50

Allergene: Laktose

*Coupe „Mortaroff“*

Vanilleglacé | Erdbeerglacé | Aprikosenkompott | Rahm | Erdbeersauce

Vanilla ice cream | strawberry ice cream | apricot compote | whipped cream |

strawberry sauce

Gelato vaniglia | gelato fragola | composta di albicocche | panna montata | salsa di fragole

14.50

Klein 9.50

Allergene: Laktose