

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 Sie 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 bekanntlich 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 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.

*Herzlich Willkommen im
Hotel Morteratsch*

Top-Produkte aus der Region (Herkunft)



Rindfleisch	Schweiz, Engadin, Bergell, Poschiavo
Kalbfleisch, Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch / Salami	Graubünden, Schweiz
Forelle	Schweiz, Zucht, Brüggli ZG
Hecht	Zucht EU
Schwein	Graubünden, Alp Stretta, Engadin

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 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

Blattsalat

Deutsch: Blattsalat | hausgemachte französische oder italienische Salatsauce

English: Green salad | homemade French or Italian dressing

Italiano: Insalata verde | salsa francese o italiana fatta in casa

Allergene: Sulfite, Senf, Ei (Dressing)

12.00

Gemischter Wintersalat

Blattsalate | Karotten | eingelegter Kürbis | Hanfsaat | hausgemachte französische oder italienische Salatsauce

Green salad | carrots | pickled pumpkin | hemp seed | homemade French or Italian dressing

Insalata verde | carote | zucca sotto aceto | seme di canapa | salsa francese o italiana fatta in casa

Allergene: Sellerie, Ei, Sulfite, Senf

17.00

Nüsslisalat

Ei | Speck | Croutons | Französische Sauce

Lamb's lettuce | egg | bacon | croutons | French dressing

Dolcetta | uova | pancetta | crostini | salsa francese

Allergene: Gluten, Sellerie, Ei, Sulfite, Senf

17.00

Bodenkohlrabi-Carpaccio

Mortersch-Stein (Käse) | glasierte Maroni

Cabbage turnip carpaccio | Mortersch-Stein (cheese) | glazed chestnut

Carpaccio di rapa | Mortersch-Stein (formaggio) | maron glace

Allergene: Sulfite

17.00

Pedretti's Schafs-Salsiz

Salsiz zum Selberschneiden vom Bio Hof Pedretti aus dem Val Poschiavo | hausgepickelter Kürbis

Sheep salsiz from the organic Farm of Family Pedretti in Val Poschiavo | home pickled pumpkin

Salsiz di peccora dall'azienda Bio della famiglia Pedretti in Val Poschiavo | zucca sottaceto fatta in casa

Allergene: Sulfite

14.00

Käse vom Brett

Heutaler zum selberschneiden | hausgepickelte Gurken

"Heutaler" alpine cheese | home pickled cucumber

Formaggio alpino "Heutaler" | cetriolo sottaceto

Allergene: Sulfite

12.00

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

 kennzeichnen vegetarische Gerichte

Bündnerplättli „Piz Morteratsch“

Bündner Rohschinken Bauernsalsiz vom Heuberger Salami vom Zanetti Tannenspeck vom Plinio Bresaola vom Zanetti Bergkäse hausgebackenes Birnenbrot	Platte	35.00
Grison raw ham Farmer's Salsiz from Heuberger's Zanetti's Salami Plinio's pine tree bacon Bresaola Swiss cheese homemade pear bred	Teller	26.00
Prosciutto crudo grigionese Salsiz da Heuberger salame dallo Zanetti pancetta dal Plinio formaggio di montagna pane di pera fatto in casa Allergene: Sulfite, Schwefeldioxid, Gluten	Portion	18.00

Suppen

Gerstensuppe

Trockenfleisch aus Graubünden 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

Rinds-Burger Morteratsch 29.50

Medium gebratener Burger vom Back Angus Rind von Plinio | Brioche Bun | Speck | Raclette | Tomaten | hausgepickelte Zwiebeln | hausgepickelte Gurken | hausgemachte BBQ-Sauce | Pommes Frites

Black Angus Beef | Brioche bun | bacon | raclette cheese | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce French fries

Manzo di Black Angus | pane brioche | pancetta | Raclette formaggio | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa | cetrioli patatine fritte

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

Veganer Burger Morteratsch 28.50

Hausgemachtes Hirse-Patty | veganes Brioche Bun | Tomaten | hausgepickelte Zwiebeln | hausgepickelte Gurken | hausgemachte BBQ-Sauce | Pommes Frites

Homemade millet patty | vegan brioche bun | tomatoes | onion | home pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce | French fries

Burger di miglio fatto in casa | pane brioche vegano | pomodori | cipolle | salsa barbecue della casa | cetrioli | patatine fritte

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

Buchweizenspätzli * 24.00

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

Pizzoccheri * 24.00

Buchweizennudeln | Kartoffeln | Wirsing | Bergkäse | Kräuterbutter

Buckwheat noodles | potatoes | savoy cabbage | alpine cheese | herbs butter

Pasta di grano saraceno | patate | verza | formaggio alpino | burro alle erbi

Allergene: Gluten, Laktose

*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 di spätzli avvolto in bietola | cotto in acqua con latte | gratinato con formaggio

Allergene: Lackose, Sulfite, Sellerie

Vegetarisch | vegetarian | vegetariano 

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

24.00

26.00

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

 kennzeichnen vegetarische Gerichte

<i>Bergsteiger Rösti</i>	25.00
Kartoffeln Speck Raclette Bio-Ei Potatoes bacon raclette cheese fried egg (bio) Patate pancetta formaggio di raclette uovo (bio) Allergene: Ei	
<i>Senner Rösti</i> 	23.00
Kartoffeln Raclette Bio-Ei Potatoes raclette cheese fried egg (bio) Patate formaggio di raclette uovo (bio) Allergene: Ei	
<i>Gletscher Rösti</i> 	20.00
Kartoffeln 2 Bio-Spiegeleier Potatoes 2 fried bio eggs Patate con 2 uova bio Allergene: Ei	
<i>Rösti mit Kalbsbratwurst</i>	28.50
Kartoffeln Kalbsbratwurst Potatoes veal sausage Patate salsiccia di vitello Allergene: Laktose	
Auf Wunsch mit Jus served with gravy on request servita con jus se desiderato	+ 5.00
Allergene: Sulfite, Sellerie	
<i>Rösti Nature</i> 	16.00
Einfach, weil sie so gut ist Just because it tastes so well Solo perché è così buona	
<i>Rigatoni della Val Poschiavo Bolognese</i> *	26.00
Rindfleisch gehackt hausgemachte Tomatensauce Minced beef homemade tomato sauce Bolognese di manzo salsa pomodoro fatta in casa Allergene: Gluten, Sulfite, Sellerie	
<i>Rigatoni della Val Poschiavo Napoli</i> * 	21.00
Tomatensauce hausgemacht Tomato sauce homemade Salsa pomodoro fatta in casa Allergene: Gluten	
<i>Portion Pommes Frites</i>	11.00

Gerichte zum Teilen - To share - Da dividere

Suppenterrine ab 2 Personen zum Selberschöpfen

p.P
21.00

All you can eat: Wählen Sie zwischen der Gerstensuppe und der Tagessuppe und teilen Sie sich eine Suppenterrine

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

p.P

Raclettekartoffeln | Brot

Potatoes | bread

Patate | pane

Allergene: Gluten, Sulfite

32.00

Raclette zum Selber schmelzen am Tisch ab 2 Personen

p.P

Gletscher-Raclette von der Sennerei Pontresina | Raclette-Kartoffeln | hausgepickelte Gurken | Silberzwiebeln | Maiskolben

Gletscher Raclette cheese from the alpine dairy Pontresina | raclette potatoes | homepickled cucumbers | pearl onions | pickled corn

Formaggio raclette „Gletscher“ della malga di Pontresina | patate raclette | cetrioli sottoaceto | cipolline sottoaceto | mais sottoaceto

Allergene: Laktose, Sulfite, Senf

32.00

Das Raclette servieren wir nur im Innenbereich.

Raclette is only served inside.

La Raclette è servita solo al interno.

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 patate fritte

7.00

Treffe dich mit unseren Freunden Sabi, Grummo, Fix und Pluschin für tolle Erlebnisse in der Region von Bernina Glaciers
Für Gross und Klein

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 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, coco 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

Apfelstrudel mit Vanillesauce

15.50

Apple Strudel with vanilla sauce
Strudel di mela con salsa di vaniglia
Allergene: Gluten, Laktose

Käseteller

18.00

Blauschimmelkäse von der Kuh (Pixel) | Schafskäse | Ziegenreblochon |
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
Allergene: Laktose

14.50
Klein 9.50

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
Allergene: Laktose

14.50
Klein 9.50

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
Allergene: Laktose

14.50
Klein 9.50

Alle Preise sind inkl. MwSt.
Hotel Morteratsch AG
Via Mortereratsch 4
7504 Pontresina
www.morteratsch.ch