

MORTERATSCH
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA



Geniessen wir gemeinsam diesen Ort voller Geschichte

*Herzlich Willkommen im
Hotel Mortersch*

Liebe Gäste

Der Gastgeber Ramón Bachmann, und sein Team heissen Sie Herzlich Willkommen im wunderschönen Val Morteratsch. Die einzigartige Lage am Fuss des Morteratsch Gletscher, 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 konsequent auf frische, saisonale Zutaten aus dem Engadin und der Schweiz.

Uns sind lokale Spezialitäten, Saisonalität und regionale Zutaten sehr wichtig. Wir produzieren unser Speiseangebot im Haus. Unser Fokus liegt auf Schweizer Fleisch und Fisch und wir beziehen unsere Ware lokal vom Bauer, Winzer, Metzger, Bäcker und Kleinproduzenten, wo es geht. Die persönliche Beziehung und den Austausch mit unseren Lieferanten ist eine grosse Bereicherung für uns. So kommt zum Beispiel, das Fleisch für unsere Salami von Schweinen von der Alp Stretta im Val da Fain oder die Pasta und der Buchweizen aus der Val Poschiavo. Das Brot kommt von den Bäckern unseres Vertrauens, gewisse Brote backen wir selber und der Rest wird in der Schweiz hergestellt. Auch alle Fische kommen aus der Schweiz und was nicht in der Schweiz „wächst“, wird auch nicht angeboten, so lautet unser Motto.

Seit März 2025 sind wir stolzes Mitglied der Slow Food Schweiz Cooks`Alliance.

Unsere gemütlichen «Stüven» und die wohl schönste Terrasse im Tal sind täglich ab 9.00 Uhr geöffnet. Gerichte aus der warmen 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.



Top-Produkte aus der Region *(Herkunft)*

Trockenfleisch / Salami	▼	Schweiz, Graubünden
Rindfleisch		Schweiz, Engadin, Poschiavo
Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel		Schweiz, Graubünden
Schweinefleisch		Schweiz, Graubünden, Engadin, Alp Stretta
Fisch		Schweiz, Zucht oder Wildfang

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

Frey	Unsere treue und zuverlässige Gemüselieferanten
Döss da Prada	Ihnen verdanken wir die Bio-Eier von glücklichen Hühnern aus dem Val Poschiavo
Bäckerei Kochendörfer	Produziert und liefert unsere feinen Burger Buns
Bäckerei Laager	Andri und sein Team versorgen uns mit feinem Brot
Bergkartoffeln.ch	Von Freddy Christandl bekommen wir unsere Ackerbohnen
Familie Pedretti	Manche Bio-Fleisch Spezialität kommt von ihrem schönen Hof in Viano
Metzgerei Branchi	Der Metzger aus dem Poschiavo. 100% Val Poschiavo, Suisse Bio
Metzgerei Plinio	Der Metzger von da oben. Bei ihm beziehen wir unser Hamburger und andere Black Angus Spezialitäten
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 versorgt uns mit feinem Fleisch. 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

Nüsslisalat

17.00

Ei | Speck | Brotcroutons | französisches Dressing
Lamb's lettuce | egg | bacon | bread croutons | homemade french dressing
Valeriana | uova | pancetta | croutons | condimento francese fatto in casa
Allergene: Gluten, Sellerie, Sulfite, Ei

Gemischter Wintersalat

17.00

Blattsalat | | Karotte | Rote Beete | Eingelegter Kürbis | cerealien | Gurke |
hausgemachte französische oder italienische Salatsauce
Green salad | Carrot | Beetroot | Pickled pumpkin | Cereals | Cucumber | Homemade
French or Italian salad dressing
Insalata verde | Carota | Barbabietola rossa | Zucca sott'aceto | Cereale | Cetriolo |
Salsa francese o italiana fatta in casa
Allergene: Sellerie, Sulfite, Ei (Dressing)

Rindstatar

26.00

Hausmarinade | Blattsalat | Eicreme | hausgemachte Brioche
Beef tartar | homemade marinade | green salad | egg cream | homemade brioche
Tartara di manzo | insalata verde | marinata casa | crema d'uovo | pan brioche fatta in
casa
Allergene: Gluten, Ei, Fisch, Sulfite

Vorspeisen-Variation Morteratsch

23.00

Falafel | Bergackerbohnen „Foul“ | eingelegtes Gemüse
Falafel | mountain broad bean „Foul“ | pickled vegetable
Falafel | „Foul“ di fava | verdure sott'aceto
Allergene: Sulfite, Gluten

Pedrettis Blutwurst (100% Val Poschiavo)

24.00

Gebraten | Apfel | Kartoffeln | Fenchel
Black pudding pan fried | apple | potato | fennel
Sanguinaccio | mela | patata | finocchio
Allergene: Lactose, Sulfite, Sellerie

Suppen

Gerstensuppe

13.00

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

Kürbiscremesuppe mit Amaretti

14.00

Pumpkin soup | amaretti
Zuppa di zucca | amaretti
Allergene: Gluten, Sellerie

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
Allergene: Fragen Sie unsere Servicemitarbeitende

Hauptgerichte

Fischfilet nach Verfügbarkeit

37.00

Gebraten | Topinambur | Salzzitrone | Estragon | hausgebackene Brioche
Fish fillet (depending on availability) | Jerusalem artichoke | Salted lemon | Tarragon |
Homemade brioche
Filetto di pesce secondo disponibilità | Topinambur | Limone salato | Dragoncello |
Brioche fatta in casa
Allergene: Gluten, Laktose, Sulfite, Sellerie

Wildplätzli nach Tagesangebot***

42.00

Rosenkohl | Gebackener Kürbis | Preiselbeeren | Buchweizenspätzle
Wild game cutlet according to daily special | Brussels sprouts | Baked pumpkin | Cranberries |
Buckwheat spaetzle
Medaglioni di selvaggina secondo l'offerta giornaliera | Cavoletti di Bruxelles | Zucca al forno |
Mirtilli rossi | Spätzle di grano saraceno
Allergene: Gluten, Laktose, Sulfite, Sellerie

Schweizer Hirschracks***

54.00

Speck | Rosenkohl | hausgebackene Focaccia | Jus
Swiss venison racks | Bacon | Brussels sprouts | Homemade focaccia | Gravy
Costolette di cervo svizzero | Pancetta | Cavoletti di Bruxelles | Focaccia fatta in casa | Jus
Allergene: Gluten, Sulfite, Sellerie

Hirsch Entrecôte* **

54.00

Kürbis I Holunderjus I Cassis-Rotkraut I hausgebackene Focaccia
Venison entrecôte I Pumpkin I Elderberry jus I Cassis red cabbage I Homemade focaccia
Entrecôte di cervo I Zucca I Salsa al sambuco I Cavolo rosso al cassis I Focaccia fatta in casa
Allergene: Sellerie, Senf

Hirschbratwurst* **

39.00

Hausgemachtes rotes Sauerkraut I Kartoffelstampf I Senf-Rahmsauce
Venison bratwurst I Homemade red sauerkraut I Mashed potatoes I Mustard cream sauce
Salsiccia di cervo I Crauti rossi fatti in casa I Patate schiacciate I Salsa alla senape e panna
Allergene: Laktose, Senf

Meat Love* **

41.00

Hirsch und Kalb I Kartoffelstampf I Rahmsauce
Venison and veal I Mashed potatoes I Cream sauce
Cervo e vitello I Patate schiacciate I Salsa alla panna
Allergene: Laktose, Senf, Sulfite

Roulade Morteratsch* **

42.00

Roulade: Gams, Rind, Cassis, Rotkohl I Sellerie I hausgebackene Brioche
Roulade: chamois, beef, cassis, red cabbage I celery I homemade brioche
Roulade: camoscio, manzo, cassis, cavolo rosso I sedano I brioche fatta in casa
Allergene: Laktose, Senf, Sulfite

****Alles Wild stammt aus heimischer Jagd*

****All game comes from local hunting grounds*

****Tutta la selvaggina proviene dalla caccia locale*

***Rigatoni della Val Poschiavo Bolognese* ***

26.00

Rindfleisch gehackt | hausgemachte Tomatensauce
Minced beef | homemade tomato sauce
Bolognese di manzo fatta in casa
Allergene: Senf, Sulfite, Sellerie

***Rigatoni della Val Poschiavo Napoli* ***

21.00

Tomatensauce hausgemacht
Tomato sauce homemade
Salsa pomodoro fatta in casa
Allergene: Gluten, Sulfite, Sellerie

***Buchweizenspätzle* ***

24.00

Federkohl | Senf | Bergkäse
Kale | Mustard | Mountain cheese
Cavolo riccio | Senape | Formaggio di montagna
Allergene: Gluten, Senf, Ei

Rinds-Burger Morteratsch

33.00

Black Angus Rind Burger | Brioche Bun | Speck | Raclettekäse | Tomaten | Blattsalat |
hausgepickelte Zwiebeln | hausgepickelte Gurken | hausgemachte BBQ-Sauce
Pommes Frites
Black Angus Beef | Brioche bun | bacon | raclette cheese | tomatoes | green salad | home
pickled onion | tomato | home pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce | French fries
Manzo di Black Angus | pane brioche | pancetta | Raclette formaggio | pomodori |
insalata verde | cipolle sotto aceto fatti in casa | salsa barbecue della casa | sott'aceto fatti in casa |
patatine fritte
Allergene: Senf, Sesam, Sulfite, Gluten, Ei, Laktose

Veganer Burger Morteratsch

29.50

Hausgemachtes Hirse-Patty | veganes Brioche Bun | Tomaten | Blattsalat | hausgepickelte
Zwiebeln | hausgepickelte Gurken | hausgemachte BBQ-Sauce | Pommes Frites
Homemade millet patty | vegan brioche bun | tomatoes | home pickled onion | home
pickled cucumbers | homemade BBQ-sauce | French fries
Burger di miglio fatto in casa | pane brioche vegano | pomodori | cipolle sott'aceto fatti
in casa | salsa barbecue della casa | cetrioli sotto aceto fatti in casa | patatine fritte
Allergene: Senf, Sesam, Sulfite, Gluten

Gerichte zum Teilen - To share

Käsefondue Morteratsch ab 2 Personen ✓

p.P.
32.00

Raclettekartoffeln | Brot

Potatoes | bread

Patate | pane

Allergene: Gluten, Sulfite

Raclette zum Selberschmelzen am Tisch ab 2 Personen ✓

p.P.
32.00

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

sott'aceto fatti in casa | cipolline sottoaceto | mais sottoaceto

Allergene: Laktose, Sulfite, Senf

Das Raclette servieren wir nur im Innenbereich.

Raclette is only served inside.

La Raclette è servita solo al interno.

Schweizer Ente in zwei Gängen ab 2 Personen

p.P.
48.00

Die Keule serviert mit Stampfkartoffeln | Rahmwirsing | glasierte Maroni

Die Brust serviert mit Cassis-Rotkohl | Mini-Kartoffelklösschen

The leg served with mashed potatoes | creamed savoy cabbage | glazed chestnuts

The breast served with cassis red cabbage | mini potato dumplings

La coscia servita con patate schiacciate | cavolo verza alla panna | castagne glassate

Il petto servito con cavolo rosso al cassis | mini gnocchetti di patate

Allergene: Sulfite, Gluten, Sellerie, Laktose

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt |

Hotel Morteratsch AG | Via Morteratsch 4 | 7504 Pontresina

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

✓ kennzeichnen vegetarische Gerichte

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 hausgemachter Tomatensauce
Pasta | homemade tomato ragout
Pasta | ragù di pomodoro fatto in casa



11.00

Kleine Portion Pommes Frites

Small portion of French Fries
Piccola porzione di patatine fritte

7.00

Kleine Portion Gemüse

Small portion of vegetables
Piccola porzione di verdura

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.



Dessert & Glacé

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace

14.90

Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Strudel di mele con salsa alla vaniglia o gelato alla vaniglia

Allergene: Gluten, Sulfite, Nüsse

Quitte-Vanille Parfait Morteratsch

11.00

Quince and vanilla parfait

Parfait alla mela cotogna e vaniglia

Allergene: Laktose, Ei

Tagesdessert

Fragen Sie unser Personal

Ask our staff

Chiedete al nostro personale

Kugel Glacé

4.50 pro
Kugel

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

Aromen

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

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

4.50 pro
Kugel

Aromen

Süssmost aus schweizer Hochstammäpfeln, Vegan: Zitrone, Aprikose, Blutorange,

Flavours

Apple juice, of swiss apples, Vegan: apricot, blood orange, lemon

Gusti

Succo di mela di mele svizzere, Vegani: Limone, albicocca, arancia sanguina

Mit Rahm | with whipped cream | Con panna montata

+1.50

Affogato

9.00

Vanilleglacé I heisser Espresso
Vanilla ice cream I hot espresso
Gelato vaniglia I espresso caldo

Allergene: Gluten, Laktose

Coupe Morteratsch

14.50

Klein 9.50

Stracciatellaglacé I Pistazienglacé I Rahm I Schoggisauce
Straciatella ice cream I pistache ice cream I whipped cream I chocolate sauce
Gelato stracciatella I pistacchio I panna montata I salsa al cioccolato

Allergene: Gluten, Laktose

Coupe Dänemark

14.50

Klein 9.50

Vanilleglacé I Schoggiglacé I Rahm I Schoggisauce I Walnuss
Vanilla ice cream I chocolate ice cream I whipped cream I chocolate sauce I walnuts
Gelato di vaniglia I gelati di cioccolato I panna montata I salsa di cioccolato I noci

Allergene: Gluten, Laktose

Coupe Kaffee Traum

14.50

Klen 9.50

Kaffeeglacé I Karamellglacé I Rahm I Karamellsauce
Coffee ice cream I caramel ice cream I whipped cream I caramel sauce
Gelato di café I gelato di caramello I panna montata I salsa di caramello

Allergene: Gluten, Laktose, Nüsse

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