

Stiivetta





**DIESE AUSSICHT GIBT ES ALS DESSERT.
MOUNTAIN DINING TÄGLICH BIS 23 UHR.**

Romantik Hotel Muottas Muragl, CH-7503 Samedan – Engadin St. Moritz, Tel. +41 (0)81 842 82 32, www.muottasmuragl.ch



Mountain Dining

ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

MUOTTAS MURAGL





Hausgemachte Suppen / Zuppe „fatte in casa“

Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo Barley soup	CHF	12.90
Tomatencremesuppe Crema di pomodoro Tomato cream soup	CHF	12.10
Kürbiscrèmesuppe mit Jakobsmuschelragoût Crema di zucca con ragù di capesante Pumpkin cream soup with St. Jacques scallop ragout	CHF	21.20
Tom Kah Kai Zuppa di pollo e gamberetti piccante con latte di cocco Spicy chicken soup with coconut milk and prawns	CHF	18.60
Rindskraftbrühe mit Fleischortellini Brodo di manzo con tortellini di carne Clear beef soup with filled meat tortellini	CHF	17.30

Salate / Insalate

Bunter Blattsalat Insalata verde Green salad	CHF	11.20
Gemischter Salat Insalata mista Mixed salad	CHF	12.20
Caesar Salad Insalata di lattuga "Cesar"	CHF	16.30
Salatteller mit Ei und Melone Piatto grande d'insalata con uova e melone Mixed salad platter with egg and melon	CHF	22.50
Mozzarella di Bufala mit Tomaten Insalata caprese con mozzarella di bufala Bufala-mozzarella cheese with tomatoes	CHF	19.30
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalat Formaggio di capra con speck rosolato su letto d'insalata Fried goat cheese with bacon and green salad	CHF	19.40

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen hausgemachtes Akazienhonig - Safrandressing, französisches Dressing oder Olivenöl und Aceto Balsamico



Vorspeisen / Antipasti

Antipasto Stüvetta		CHF	16.80
Grilliertes Gemüse, gefüllte Peppadew, Pilzterrine und Puschlaver Rohschinken Verdure grigliate, farcito peppadew, terrina di funghi e prosciutto crudo di Poschiavo Grilled vegetables, stuffed peppadew, mushroom terrine and raw ham			
Rindfleischtartar		CHF	30.80
Tartare di manzo	kl. Port	CHF	25.80
Beef tartar			
Bündnerteller		CHF	30.70
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Alpkäse	½ Port	CHF	25.70
Piatto di affettato misto grigionese Grison-platter (Air-dried beef, ham, salsiz, alp cheese)			
Schwartenmagen mit Sauce Vinaigrette		CHF	20.90
Aspic di carne di maiale con salsa vinaigrette Pork galantine with vinaigrette sauce			
Hausgeräucherter Lachs mit Toast		CHF	29.10
Salmon affumicato con pane tostato	½ Port	CHF	24.10
Smoked salmon served with toast			
Krevetten-Avocadococktail		CHF	17.90
Cocktail di gamberetti e avocado Shrimps and avocado cocktail			
Riesenkrevetten gebraten mit Chili und Knoblauch	(6 Stück)	CHF	19.90
Code di gamberi rosolati con aglio e peperoncino fresco Prawns fried with chili and garlic			
Burgunder Schnecken	(12 Stück)	CHF	31.20
Mit hausgemachtem Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert	(6 Stück)	CHF	18.70
Lumache di burgogna gratinate con burro alle erbe e aglio fatte in casa Burgundy snails gratinated with a home-made herb & garlic butter			



Hausgemachte Pasta / Pasta fatta in casa

Liebe Gäste, unsere hausgemachten Teigwaren werden von unseren Köchen frisch für Sie hergestellt.

Maccheroni all'arrabbiata	CHF	23.90
Tagliolini al ragù di cervo Tagliolini mit Hirschragoût / Tagliolini with deer ragout	CHF	24.90
Gnocchi al gorgonzola	CHF	24.50
Ravioli alla panna con prosciutto e coste Ravioli an Schinken-Krautstielrahmsauce Ravioli with ham-chard-creamsauce	CHF	25.40
Cannelloni "Marguns"	CHF	24.90
Tortelloni "Stüvetta" (ricotta e spinaci) Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt / Tortelloni with ricotta and spinach	CHF	25.60
Tagliatelle carbonara	CHF	24.50
Pappardelle ai funghi porcini Pappardelle mit Steinpilzen / Pappardelle with belatus	CHF	31.70
Spaghetti allo Scoglio (con frutti di mare) Spaghetti mit Meeresfrüchten / Spaghetti with sea food	CHF	44.90

Risotto / Risotti

Risotto alla milanese Risotto mit Safran / Risotto with saffron	CHF	24.10
Risotto ai funghi porcini Risotto mit Steinpilzen / Risotto with belatus	CHF	30.20
Risotto con gamberoni Risotto mit Krevetten / Risotto with shrimps	CHF	34.90



Vegetarische Gerichte / Piatti vegeteriani

Gemüseteller "Stüvetta" CHF 27.10
Piatto di verdura "Stüvetta"
Mixed vegetable platter "Stüvetta"

Krautstielragoût mit warmem Brie und Wildreis CHF 30.70
Ragù di coste con brie caldo e riso selvatico
Chard ragout with warm brie cheese and wild rice

Marinierte Auberginenspiesse mit Tomaten-Polenta und gratiniertem Ziegenkäse CHF 29.30
Spiedini di melanzane marinate con polenta al pomodoro e formaggio di capra gratinato
Marinated Eggplant spit with tomato-polenta and goat cheese

Fischgerichte / Pesci

Lachs-Capuns auf Kürbisragoût CHF 28.10
Capuns di salmone su ragù di zucca
Salmon capuns on pumpkin ragout

Felchenfilet nach Zuger Art mit Trockenreis CHF 30.70
Filetto di lavarello alla zughese (panna, vino bianco ed'erbe)
con riso bianco
Whitefish with creamy white wine-herb sauce and rice



Unsere Spezialitäten / Le nostre specialità

Schweinshaxe vom Grill mit Bratkartoffeln	ca. 500 gr	CHF	32.70
Stinco di maiale allo spiedo con patate saltate Grilled knuckle of porc served with sauted potatoes			
Bollito Misto		CHF	40.90
Siedfleisch, Huhn, Wurst und Gemüse Mixture of boiled beef, chicken, sausages and vegetables			
Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto		CHF	48.60
Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano Saltimbocca served with saffron-risotto			
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse		CHF	46.90
Scaloppina alla Viennese con patatine fritte e verdure Breaded veal escalope with french fries and vegetables			
Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes frites und Gemüse		CHF	49.90
Cordon-bleu di vitello con patate fritte e verdure Cordon-bleu with french fries and vegetables			
Kutteln nach Florentiner Art		CHF	30.70
Trippa Fiorentina Tripe served in a tomato sauce			
Geschmorte Kalbsbacke in Trüffelsauce mit glasierten Zucchetti und Polenta-Cannelloni		CHF	38.50
Guanciale di vitello in umido al tartufo con zucchine glassate e cannelloni di polenta Braised veal cheek in Truffle sauce served with glazed Zucchetti and polenta-cannelloni			
Original „Züri Gschnätzlets“ mit Rösti		CHF	45.90
Sminuzzato di vitello alla zurighese con rognoncini e rösti Chipped veal with calf's kidney accompanied with rösti			
Rustikale Hausbratwurst (200gr.) mit Lauchkartoffelgratin		CHF	28.00
Salsiccia rustica della casa con gratin di patate e porri Home-sausage served with leek-potato-gratin			
Hirschmedaillon mit Cognacsauce und Marronirisotto		CHF	39.60
Medaglioni di cervo con salsa al cognac e risotto alle castagne Deer medallions with cognac - sauce and chestnut risotto			



Grill

**Lammrack am Stück im Ofen gebraten
mit glasierten Zucchini und Bratkartoffeln** CHF 51.30

Carré d'agnello al forno con zucchine glassate e patate saltate
Lamb rack served with glazed zucchini and roast potatoes

**Rindstagliata mit Bratkartoffeln
und Blattspinat** ca. 300gr CHF 59.00

Tagliata di manzo con patate saltate e spinaci
Sliced Beef with fried potatoes and spinach

**Rindsfilet "Trais Fluors" mit Baked potatoes,
Schnittlauchsauerrahm und Gemüse** ca. 200gr CHF 61.10

Filetto di manzo "Trais Fluors" con patate al cartoccio
servite con panna acida aromatizzata con erba cipollina
Fillet of beef "Trais Fluors" served with baked potatoes

Kalbskotelette "Jacky" mit Pappardelle ca. 350gr CHF 68.10

Cotoletta di vitello "Jacky" con pappardelle
Veal cutlet "Jacky" served with pappardelle

Produktdeklaration

Geflügel:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz/Argentinien*/Schottland
Schweine- und Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland
Bison	Kanada

Rindfleisch Argentinien*: Kann mit Antibiotika und/oder anderen
Antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



Desserts / Dolci

Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Vanille-Eis Frittelle di mele con salsa alla vaniglia o gelato Applefritters served with custard or ice cream	CHF	14.90
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille-Eis Strudel di mele con salsa alla vaniglia o gelato Applestrudel served with custard or ice cream	CHF	15.20
Schokoladenmousse Mousse al cioccolato Chocolate mousse	CHF	13.10
Warmer Schoggikuchen mit Bitterorangensauce Tortino al cioccolato tiepido servito con salsa all'arancio Warm chocolate cake with a bitter orange sauce	CHF	17.30
Gebrannte Crème "Grossmutter-Art" Crema al caramello alla moda della nonna Caramel custard	CHF	9.80
Zimt-Panna cotta mit Rumzweitschen Panna cotta alla cannella con prugne al rum Cinnamon panna cotta with rum plums	CHF	11.20
„Fior di latte“-Eis mit heissen Himbeeren Gelato Fior di latte con lamponi caldi “Fior di latte” ice cream with hot raspberry	CHF	14.20
Williamszabbaione mit Zitronencake Zabaione profumato al Williams con cake di limone Williams zabaglione served with lemoncake	CHF	14.80
Orangen Tiramisu mit Datteln und Kiwisalat Tiramisu all'arancio con datteri e insalata di kiwi Orange tiramisu with dates and kiwi salad	CHF	14.00

Der Totalbetrag der Rechnung wird auf dem Kassabeleg auch in EURO ausgewiesen.
La somma finale del conto viene espressa anche in EURO.

Alle Preise inkl. MwSt.
Prezzi incluso IVA



ZIMMER MIT AUSSICHT AUF ROMANTIK.

Romantik Hotel Muottas Muragl, CH-7503 Samedan – Engadin St. Moritz, Tel. +41 (0)81 842 82 32, www.muottasmuragl.ch



Mountain Dining

ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

MUOTTAS MURAGL

