

menu[®]

MÜLLER
s • t • ü • v • a • s

VORSPEISEN

ANTIPASTI

Salmone affumicato "La Curuna" con pane tostato *

Rauchlachs "La Curuna" mit Toastbrot CHF 24.00 Porzione Bocconcino CHF 17.00

Mozzarella di bufala con pomodori peretti e salsa al basilico* ○

Büffelmozzarella mit Birnentomaten und Basilikumsauce CHF 19.00

Prosciutto crudo San Daniele con macedonia di melone ○

San Daniele Rohschinken mit Melonensalat CHF 26.00 Porzione Bocconcino CHF 19.00

SALATE

INSALATE

Insalata verde * ○

Sommerlicher Blattsalat CHF 9.00

Insalata mista * ○

Bunter, gemischter Salatteller CHF 12.00 Dressings: italienisch, französisch, balsamico

Insalata estiva con frutti di bosco, ribes e ravanelli * ○

Sommersalat mit Waldfrüchten, Johannisbeeren und Radieschen CHF 14.00

SUPPEN

MINESTRE

Zuppa d'orzo grigionese con pancetta croccante affumicata al fieno della Val Poschiavo

Bündner Gerstensuppe mit Heu geräuchertem, krokantem Puschlaver Speck CHF 14.00

Crema di pomodoro con basilico fritto * ○

Tomatencremesuppe mit frittiertem Basilikum CHF 13.00

Crema d'asparagi con asparagi verdi *

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel CHF 13.00

* Vegetarische Gerichte – Piatti vegetariani



○ glutenfreie Gerichte – Piatti senza glutine



Bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

HAUSGEMACHTE PASTA

PASTA

Canederli tiepidi di formaggio al burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Käsnocken mit heisser Butter
und Parmesan CHF 19.00 ½ Portion CHF 16.00

Ravioli di grano di segale farciti con ricotta e spinaci, burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricottafüllung,
heisser Butter und Parmesan CHF 24.00 ½ Portion CHF 18.00

Canederli di spinaci con burro fuso e parmigiano *

Südtiroler Spinatknödel mit heisser Butter und Parmesan
CHF 19.00 ½ Portion CHF 16.00

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti alla Bolognese CHF 19.00 ½ Portion CHF 16.00

FISCHGERICHTE

PESCE

Sogliola alla griglia con salsa tartar e patate lesse ◯

Seezunge vom Grill
mit Sauce Tartar und Pommes Nature CHF 45.00

Trancio di salmone al vino rosso, riso e verdure

Lachstranche an Rotweinsauce, Reis und buntes Gemüse CHF 38.00

FLEISCHGERICHTE

CARNE

Filetto Stroganoff con spaetzli

Rindsfiletspitzen Stroganoff mit hausgemachten Spätzli CHF 38.00

Paillard di vitello alla griglia con verdura e pommes frites ○

Kalbspaillard vom Grill mit Gemüse und Pommes frites CHF 39.00

Tagliata di „Angus“ con verdura e pommes frites ○

Tagliata vom Angus (aufgeschnittenes Entrecôte)
mit Gemüse und Pommes frites CHF 47.00

Filetto di manzo flambato con Vodka, salsa alla senape, verdure e patate fritte

Rindsfilet mit Wodka flambiert an Senfsauce mit Gemüse und Pommes Frites CHF 57.00

⋮ **contorno in aggiunta / zusätzliche Beilagen** CHF 3.00

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Filetto di cervo flambato con cognac e salsa alle bacche di ginepro, servito con spaetzli, crauti rossi, salsa ai mirtilli e castagne glassate

Hirschfilet mit Cognac flambiert, Wacholdersauce, Spätzli, Rotkraut,
Maroni und Preiselbeeren CHF 49.00 pro Person

Châteaubriand (200 gr.)

con salsa bernese, funghi, patate fritte e verdure ○

Chateaubriand (200 gr.)
mit Sauce Béarnaise, Pilzen, Gemüse und Pommes frites CHF 59.00 pro Person

Fleischherkunft: Kalb: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz / Wild: Schweiz, Österreich

DESSERT

Eiscaffé viennese

Eiskaffee Wiener Art CHF 10.00

Tortino di cioccolato tiepido con gelato al limoncello *

Lauwarmes Schoggitörtchen mit Limoncello Eis * CHF 14.00

Variazione di sorbetti fatti in casa: rosmarino, citronella e arancia rossa

Hausgemachte Sorbetkomposition: Rosmarin, Zitronengras und Blutorange CHF 13.00

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 12.00 klein CHF 8.00

GELATI:

* **Cioccolato, vaniglia, caffè, fragola, stracciatella**

Schoggi, Vanille, Mocca, Erdbeere, Stracciatella CHF 3.50 a pallina / pro Kugel

SORBETTI:

Pera, mela, * limone

Birne, Apfel, Zitrone CHF 3.50 a pallina / pro Kugel

A PARTIRE DA 2 PERSONE / AB 2 PERSONEN

Crêpes Suzettes con gelato alla * vaniglia

Crêpes Suzette mit Vanilleeis CHF 18.00 pro Pers.

Zabaione tiepido con gelato alla * vaniglia

Lauwarme Zabaione mit Vanilleglacé CHF 16.00 pro Pers.

FORMAGGI

Bis di formaggi engadinesi: Bever e Morteratsch con miele al balsamico e pane alla pera

Zweierlei Engadiner Käse: Bever und Morteratsch an Balsamicohonig und Birnenbrot CHF 15.00

dazu passend

..... **Rosenmuskateller: Ansit Waldgries, Bozen, Südtirol** 100 % Rosenmuskateller, Passito: die Trauben werden bis im Januar – Februar getrocknet und anschliessend teils im Barrique ausgebaut. Der Name der Traube kommt vom feinen Rosenduft des Dessertweins

..... **Moscato Rosa** 100 % Moscato Rosa, Passito: da gennaio a febbraio l'uva viene dapprima seccata e successivamente vinificata in carati. Il nome dell'uva deriva dal suo profumo di rosa. CHF 5.20 4 cl

* gelato di produzione artigianale engadinese / im Engadin hergestelltes Glacé

