



# Bankett Winter 22/23

## VORSPEISEN KALT

- Lachs Tatar mit Limette, Avocado und Tapioka Cracker** - CHF 26.50  
Tatar di salmone con lime, Avocado e cracker di tapioca  
Salmon Tartare with lime, avocado e tapioca crisp
- Nüsslisalat mit Ei und Bauernspeck** - CHF 18.00  
Insalata di soncino con uova e pancetta  
Lamb lettuce with egg and bacon
- Vitello Tonnato mit Kürbiskern-Pesto und eingelegten roten Zwiebeln** - CHF 28.00  
Vitello tonnato con pesto al semi di zucca e cipolle rosse agro dolce  
Finely sliced cooked veal, thunfish sauce, pumpkin seed pesto and pickled red onions.
- Saisonaler Blattsalat mit Croutons** - CHF 14.50  
Insalata verde con crostini  
Mixed leaf salad with croutons
- Engadiner Vorspeisenteller mit Sciatt, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salzis und Birnenbrot** - CHF 25.50  
Piatto di formaggio di montagna e carne secca engadinese con sciatt e pane alle pere  
Local cured meats and cheeses with deep fried buckwheat cheese dumplings and pear bread
- Burrata mit Pistazien und San Daniele Schinken** - CHF 28.00  
Burrata con pistacchi e prosciutto di san Daniele  
Burrata with pistachio nuts and san Daniele cured ham
- Salz gebackene Randen mit Leinsamen-Cracker und Blaubeeren (Vegan)** - CHF 22.00  
Barbabietole cotte al sale con cracker al semi di lino e mirtilli (Vegan)  
salt baked beetroots with linseed cracker and blueberries (vegan)
- Rindstatar mit eingelegtem Eigelb, knusprigem Ruchbrot und Toast** - CHF 31.50  
Tartar di Manzo con tuorlo marinato, pane Nero e toast  
Beef tartare with cured eggolk, local whole wheat bread and toast



# Bankett Winter 22/23

## VORSPEISEN WARM

- Hausgemachte Capuns mit Bündnerfleisch und Bergkäse in aromatischer Kraftbrühe** - CHF 24.50  
Capuns con carne secca , formaggio di montagna e brodo aromatico  
Spätzle dough wrapped in Swiss chard with local cured beef, mountain cheese and aromatic broth
- Jakobsmuschel Saltimbocca mit Zitronenrisotto** - CHF 32.00  
Saltimbocca di cappesante con risotto al limone  
Scallops wrapped with parma ham & sage and lemon risotto
- Hausgemachte Tortelli mit getrüffeltem Kalbsfleisch, Butter und Salbei** - CHF 26.00  
Tortelli fatti in casa di vitello e Tartufo con burro e salvia  
Homemade Veal & Truffle Tortelli with butter and sage

## SUPPEN

- Engadiner Hochzeit-Suppe** - CHF 14.00  
Zuppa engadinese con speck e verdure  
Local wedding soup with bacon and vegetables
- Vegane Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch, Kurkuma und Mandel** - CHF 13.00  
Zuppa vegana di patate dolce, latte di cocco, curcuma e mandorle  
Vegan sweet potatoe soup with coconut milk, curcuma and almonds
- Rinds-Consommé mit Griesnocken und Gemüse** - CHF 14.00  
Consommé di manzo con gnocchi di semola e verdure  
Beef consommé with semolina dumplings and vegetables
- Bündner Gran Alpin Gerstensuppe** - CHF 13.50  
Zuppa di orzo Gran Alpin  
local gran alpin barley soup
- Malanser Weissweinsuppe mit Saibling Tatar** - CHF 14.50  
Zuppa di vino bianco con tatar di salmerino  
White wine soup with lake char tartare



# Bankett Winter 22/23

## HAUPTGÄNGE

- Ossobuco mit Safranrisotto, Gremolata und wildem Brokkoli** - CHF 44.50  
Ossobucco con Risotto allo zfferano, Gremolata e broccoli selvatiche  
Braised veal shin with safran risotto, gremolata and wild broccoli
- Kalbsrücken am Stück gebraten mit Calvados Rahmsauce, Spätzle und Wurzelgemüse** - CHF 49.00  
Lonza di vitello cotto intero con salsa al Calvados, Spätzle e radice glasate  
Whole roasted loin of veal with creamed Calvados sauce, Spätzle and glazed root vegetables
- Am Stück gebratenes Rinderfilet mit Trüffel-Jus, Baum Nuss Gnocchi und Kohlrabi** - CHF 56.00  
Fileto di manzo con salsa tartufata, gnocchi alle noci, e cavolo rapa  
Whole roasted filet of beef with truffle jus, walnut gnocchi and Kohlrabi
- Gespickter Rinderschmorbraten mit Polenta und Marktgemüse** - CHF 37.00  
Brasato di Manzo con polenta e verdure stagionale  
Braised shoulder of beef with polenta and seasonal vegetables
- Supreme von der Maispouardenbrust, Taleggio Risotto und Wurzelspinat** - CHF 35.50  
Suprema di pollo allo mais con risotto al taleggio e spinaci  
Corn fed chicken supreme with taleggio risotto and spinach
- Schweinskusper-Braten mit pommery Senf-Jus, Kartoffelpüree und Rübli** - CHF 34.00  
Spalla di Maiale con Cotena croccante salsa almustarda pommery, purea di patate e carrote  
Crispy pork shoulder with pommery mustard jus and glazed carrots
- Saibling mit Brot-Spinat-Nocken und Prosecco buerre blanc** - CHF 38.00  
Salmerino, gnocchi di pane e spinaci e salsa al Prosecco  
Lake char with bread & spinach dumplings and Prosecco buerre blanc
- Gebratener Wolfsbarsch mit Kräutergnocchi, Hokkaido Kürbisschaum** - CHF 48.00  
Filetto di branzino con gnocchi alle erbe e espumadi zucca Hokkaido  
Pan fried Seabass with herb gnocchi and Hokkaido pumpkin foam.
- Veganes Thai Gemüse Curry mit frittiertem Tofu und Jasminreis** - CHF 32.00  
Thai curry di verdure vegana con tofu fritto e riso jasmin  
Vegan thai vegetable curry with deep fried tofu and stemmed Jasmin rice
- Risotto mit "Delica" Kürbis, Salbei und Pecorino Käse** - CHF 33.00  
Risotto al Zucca delica con pecorino e salvia  
Risotto with delica pumpkin, sage and pecorino cheese
- Hirsch Entrecote mit Thymianjus, Süsskartoffel Püree, Wirsing und Kräuterseitlingen** - CHF 48.00  
Entrecote di cervo con salsa al timo, patate dolce, versa e funghi  
Entrecote of venison with thyme jus, sweet potatoe mash, savoy cabbage and mushrooms



## Bankett Winter 22/23

### DESSERT

- Tiramisu** – CHF 13.50
- Maroni Kuchen mit Glühweinsauce** - CHF 13.50  
Torta di castagne con salsa di vin brulee  
Chestnut cake with mulled wine sauce
- Schokoladen Royal mit Mango Coulis** - CHF 15.00  
Royal al cioccolato fondente con coulis di mango  
Dark chocolate Royal with mango coulis
- Tarte Tatin vom Apfel mit Vanille Eis** - CHF 14.00  
Tarte tatin di mela con gelato alla vaniglia  
Apple tarte tatin with vanilla sauce
- Mandarinen Panna cotta** - CHF 12.50  
Panna cotta al mandarino  
Mandarin panna cotta
- Sorbet Variation** - CHF 10.50  
Variazione di sorbetti  
Selection of sorbets
- Zitronen Vodka Sorbet** - CHF 13.50  
Scroppino con Vodka e limone  
Iced Vodka lemon sorbet
- Schokoladen & Mandel Tarte mit fiore di latte Eis** - CHF 14.00  
Torta Caprese con gelato al fiore di latte  
Flourless chocolate & almond tart with fiore di latte ice-cream
- Nusstorte 2.0 im Glas serviert** - CHF 14.50  
Torta di noci engadinese 2.0 servito al bicchiere  
Engadine walnut cake 2.0 served in a glas
- Halbgefrorenes mit Zimt & Mohn und Zwetschgenröster** - CHF 13.50  
Semifreddo al canella e semi di pavavero con composta di Susine  
Cinamon & poppy seed Parfait with plum compot

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
Tutti i nostri prezzi sono in CHF incl. IVA.  
All our prices are in CHF incl. VAT

**Bitte beachten Sie, dass die Preise ohne Gewährleistung sind.  
Diese können sich aufgrund von höheren Energie- und Einkaufskosten der  
Zutaten verändern.**

ROMANTIK HOTEL MUOTTAS MURAGL  
CH-7503 Samedan, Engadin St. Moritz, Telefon +41 81 842 82 32  
info@muottasmuragl.ch, muottasmuragl.ch