

VORSPEISEN / PRIMI PIATTI / STARTERS

GRÜNER BLATTSALAT 11.50

Insalata verde
Green leaf salad

NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND CROÛTONS 17.00

Insalata di songino con uovo, pancetta e crostini
Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons

RINDSTATAR MIT COGNAC, KNUSPRIGEM RUCHBROT UND TOAST 30.50 | 35.50

Tartare di manzo al Cognac, pane scuro tostato e toast
Beef tartare with cognac, toasted whole wheat bread and toast
+ POMMES FRITES | Patate fritte | French fries 5.00

APÉROPLÄTTLI "MUOTTAS MURAGL" 16.50

MIT ROHSCHINKEN, PARMESAN, OLIVEN, GRISSINI & SCIATT

Prosciutto crudo, parmigiano, olive, grissini & Sciatt
with ham, parmesan, olives, grissini and "Sciatt"

ENGADINER RUNDFAHRT 36.00

MIT FLEISCHSPEZIALITÄTEN VON DER METZGEREI HATECKE, BERGKÄSE UND BIRNENBROT

Piatto di affettati misti della macelleria Hatecke, formaggio di montagna e pane alle pere
Assorted types of beef from butchery Hatecke, mountain cheese and pear bread

BÜNDNER GRAN ALPIN GERSTENSUPPE MIT BÜNDNERFLEISCH 14.50

Zuppa d'orzo Gran Alpin con carne secca
Grison Gran Alpine barley soup with air-dried beef

+ WÜRSTLI VON DER METZGEREI HATECKE | Salsicce della macelleria Hatecke | sausage from butchery Hatecke 3.00

VEGANE KÜRBISSUPPE MIT CURRY UND GERÖSTETEM KOKOS 13.50

Zuppa di zucca con curry e cocco arrostito
Vegan pumpkin-curry soup and toasted coconut

HAUPTSPEISEN / SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

**FALAFEL BURGER IM ROGGENBROT
MIT LATTICH, TZATZIKI UND SÜSSKARTOFFEL FRITES 29.50**
Burger di ceci con pane di segale, lattuga, salsa tzatziki e patate dolci fritte
Falafel burger in rye bread with lettuce, tzatziki and sweet potato fries

**ANGUS-BEEF BURGER "MUOTTAS MURAGL"
MIT LATTICH, SPECK, TOMATEN RELISH, CHEDDAR FONDUE
UND POTATO DIPPERS 31.50**
Burger di manzo Angus "Muottas Muragl"
con lattuga, fonduta di cheddar, pomodoro, pancetta e patate fritte
Angus beef burger "Muottas Muragl" with lettuce, bacon, tomato relish, cheddar cheese and potato dippers

WIENERSCHNITZEL MIT PREISELBEEREN, GEMÜSE UND POMMES FRITES 48.50
Scaloppina di vitello alla viennese con mirtilli rossi, verdure e patate fritte
Breaded veal escalope with cranberries, vegetables and French fries

„ZÜRCHER GESCHNETZELTES" MIT BUTTERRÖSTI 42.50
Sminuzzato di vitello con funghi e Rösti
Sautéed veal stripes "Züri Style" with mushrooms and Rösti

GEBRATENER SAIBLING MIT RAHMSPINAT UND SALZKARTOFFELN 36.00
Filetto di Salmerino fritto con spinaci alla panna e patate bollite
Pan fried lake char with creamed spinach and steamed potatoes

HAUPTSPEISEN / SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

HAUSGEMACHTE CAPUNS MIT BÜNDNERFLEISCH UND BERGKÄSE MIT AROMATISCHER RINDERKRAFTBRÜHE (4 STÜCK) 36.00

Pasta di canederli in foglie di coste con carne secca e formaggio di montagna
cotti nel brodo aromatizzato (4 pezzi)

Spätzli dough in chard leaf with air-dried beef and mountain cheese cooked in aromatic beef broth (4 pieces)

CARNAROLI RISOTTO MIT WALDPILZEN UND STEINPILZERDE 28.00

Risotto carnaroli mantecato con funghi selvatici e funghi porcini
Canaroli risotto with mushrooms and cep crumble

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 24.50

Bucatini all'amatriciana
Bucatini with cured meat and tomato sauce

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN & KÄSE / DOLCI & FORMAGGI / SWEETS & CHEESE

HAUSGEMACHTE RÜEBLITORTE 8.00

Torta di carote fatta in casa
Homemade carrot cake

ENGADINER NUSSTORTE 9.50

Torta Engadinese di noci
Engadine nut cake

HAUSGEMACHTE FRÜCHTEWÄHE: ZWETSCHGE 8.00

Torta fatte in casa: prugna
Homemade pie: plum

KLASSISCHES TIRAMISU 13.50

Tiramisu classico
Classic tiramisu

**KÄSEVARIATION DER SENNEREI PONTRESINA
MIT HAUSGEMACHTEM TESSINER FEIGENSENF UND BIRNENBROT 15.50**
Formaggi della latteria di Pontresina con senape di fico fatta in casa e pane di pere
Cheese variation from the dairy in Pontresina with homemade fig mustard and pear bread

PRODUKTE DEKLARATION / DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA / PRODUCT DECLARATION

Rind | Manzo | beef - Schweiz
Kalb | Vitello | veal - Schweiz
Schwein | Maiale | pork - Schweiz
Poulet | Pollo | chicken - Schweiz
Truthahn | Tacchino | turkey - Frankreich
Saibling | Salmerino | lake char - Schweiz
Lachs | Salmone | salmon - Norwegen
Sardine | Sardine | sardine - Frankreich

UNSERE LOKALEN PRODUZENTEN / I NOSTRI PRODUTTORI REGIONALI / OUR LOCAL PRODUCERS

Metzgerei Heuberger, St. Moritz
Geronimi Comestibles, St. Moritz
Hatecke, Scoul
Peduzzi, Savognin
Aris-Murtaröl AG, Plaun da Lej
Sennerei Pontresina
Bäckerei Bad, St. Moritz
Bäckerei Laagers, Samedan
Frey Comestibles, St. Moritz

ALLERGENE / ALLERGENI / ALLERGENS

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.
Volentieri le diamo informazioni dettagliate su possibili allergeni che ci sono nei nostri prodotti/piatti
We can give you detailed informations about possible allergens in the individual products/dishes.

PREISE / PREZZI / PRICES

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.