



ROMANTIK HOTEL

MUOTTAS MURAGL

MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Muottas Muragl Apéropackages

Apéro „Simple“

Nüssli, hausgemachte Grissini, Oliven und Käsewürfel

Noci, Grissini fatti in casa, olive e formaggio

Nuts, homemade grissini, olives and cheese

CHF 7.50 pro Person

Apéro „Vegetarisch“

Samosa, Tomaten-Mozzarella Spiesse,

Gemüsecruditée mit Alpenkräuterdip, Falafel mit Hummus Dip, Oliven
und pikante Currysuppe in der Espressotasse serviert

Samosa, spiedini di pomodori e mozzarella,

verdure crude con salsa alle erbe di montagna, falafel con salsa hummus, olive
e zuppa di curry piccante servita in tazza

Samosa, tomato-mozzarella skewer,

raw vegetable crudité with mountain-herb sauce, falafel with hummus dip, olives
and spicy curry soup served in a cup

CHF 15.00 pro Person

Apéro „Klassisch“

Canapés belegt mit Rauchlachs, Ei, Roastbeef und Rindstatar,
Schinkengipfeli, Minipizzette, Gemüsecruditée mit Alpenkräuterdip
und Käse-Trauben Spiesse

Canapes con salmone affumicato, insalata di uova, roastbeef e tartar di manzo,
sfoglie al prosciutto, pizzette, verdure crude con salsa alle erbe di montagna
e spiedini di formaggio e uve

Canapes with smoked salmon, egg salad, roastbeef and beef tartare,
ham croissant, mini pizza, raw vegetable crudité with mountain-herb sauce
and cheese-grape skewer

CHF 18.50 pro Person



ROMANTIK HOTEL

MUOTTAS MURAGL

MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Apéro „Mediterran“

Flammkuchen, Bresaolaröllchen mit Frischkäsefüllung,
Tomaten-Mozzarella Spiesse, Oliven, Grissini mit Rohschinken,
Feigen im Speckmantel und gemischte Bruschetta
Flammkuchen, Involantino di Bresaola con formaggio fresco,
spiedini di pomodori e mozzarella, olive, Grissini con prosciutto crudo,
fichi avvolti in pancetta e bruschetta mista
Tarte flambée, Bresaola rolls filled with cream cheese,
tomato-mozzarella skewer, olives, grissini with raw ham,
figs wrapped in bacon and mixed bruschetta

CHF 23.00 pro Person

Apéro „Exotisch“

Samosa, Thunfisch Sushi,
Chicken-Satay Spiesse mit Erdnussdip, Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce
und pikante Currysuppe in der Espressotasse serviert
Samosa, sushi al tonno,
spiedini di pollo-satay con salsa di arachidi, Involantini primavera con salsa agrodolce
e zuppa di curry servita in tazza
Samosa, tuna sushi,
chicken-satay skewer with peanut sauce, spring rolls served with sweet-chili sauce
and spicy curry soup served in a cup

CHF 25.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL

MUOTTAS MURAGL

MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Apéro „Engadina“

Bündner Spezialitäten serviert auf dem Lärchenstamm

Bündnerfleisch, Rohschinken, Bresaola, Salsiz und Coppa garniert mit Käse aus der Region und Birnenbrot, Empanadas mit Engadiner Angus Rind, „Sciatt“ (kleine Buchweizenkrapfen mit geschmolzenem Käseherz), Gemüsecruditée mit Alpenkräuterdip und Gerstensuppe in der Espressotasse serviert

Piatto di affettati misti grigionesi servito su ceppi di larice

carne secca, prosciutto crudo, Bresaola, Salsiz, Coppa

con formaggio d'alpe e pane alle pere, empanadas con manzo Angus,

„Sciatt“ (frittelline di saraceno con cuore di formaggio fuso),

verdure crude con salsa all'erbe di montagne e zuppa d'orzo servita in tazza

Assorted types of air-dried beef and ham, Salsiz, Coppa, mountain cheese and local pear bread

served on a larch trunk, empanadas with Engadine Angus beef

„Sciatt“ (small buckwheat fritters with melted cheese heart), raw vegetable crudité

with mountain-herb sauce and barley soup served in a little cup

CHF 29.00 pro Person