



ROMANTIK HOTEL  
MUOTTAS MURAGL  
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

## Bankettvorschläge Abend Sommer

Planen Sie ein privates Fest, einen Familien- oder Firmenanlass?  
Möchten als Gruppe in einer einmaligen Umgebung und einzigartigen Kulisse  
kulinarisch verwöhnt werden?

Im

### Romantik Hotel Muottas Muragl

können Sie in kleinem Kreise  
oder auch mit bis zu 200 Gästen unvergessliche Feste feiern...

Erreichen Sie mit der 1907 eröffneten Drahtseilbahn ihr Fahrtziel auf 2'456 m ü. M.,  
so bleibt es nicht dabei, dass die Weingläser mit den Sternen um die Wette glänzen.

Das im Dezember 2010 nach 1 ½-jähriger Umbauzeit neu eröffnete  
Romantik Hotel Muottas Muragl ermöglicht Ihnen einen fantastischen Ausblick  
von der eisbedeckten Berninagruppe bis über die einmalige Oberengadiner Seenlandschaft.

Mountain Dining auf Muottas Muragl,

ein idealer Ort zum Verweilen, sei es zum Apéro,  
einem Lunch oder einem festlichen Candle-Light-Dinner.

Die Kombination von Arven- und Nussholz verbunden mit Natursteinen  
erzeugt das stilvolle und festliche Ambiente von Muottas Muragl.

Geniessen Sie Mountain Dining im Einklang mit der Engadiner Bergwelt  
und lassen Sie sich kulinarisch mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten  
aus Küche und Keller verwöhnen.

...oder in der **Villa Lyss**.

Im liebevoll umgebauten Maiensäss mit Hüttenromantik,  
nur wenige Schritte vom Bergrestaurant entfernt.

Diese bietet Raum für jede Art von Gesellschaftsanlässen  
bis maximal 23 Personen.

Feiern Sie die Feste wie sie fallen, in lockerer und urgemütlicher Atmosphäre.  
Das Cheminée ist angefeuert, das Holz knackt und eine wohlige Wärme breitet sich aus  
und das Fest in privatem Ambiente kann beginnen.

Wir freuen uns sehr,

Ihnen im Folgenden unsere Menüvorschläge vorstellen zu dürfen.  
Diese können Ihnen eine Anregung sein, jedoch stehen wir Ihnen für spezielle Wünsche,  
Dekoration, Musik, Menüzusammenstellung und Weinauswahl  
auch gerne beratend zur Seite.

Wir versichern Ihnen heute schon unsere grösste Aufmerksamkeit  
und freuen uns Sie bald bei uns als Gast begrüßen und verwöhnen zu dürfen.



ROMANTIK HOTEL  
MUOTTAS MURAGL  
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

## Dinner Menu 1

### **Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing und grünem Spargel**

Insalata con condimento di lampone e asparagi verdi  
Salad with raspberry dressing and green asparagus

\* \* \*

### **Rindskraftbrühe mit Markbein und Lauch**

Consommé di manzo con midollo e porro  
Clear beef soup with bone marrow and leek

\* \* \*

### **Kalbsnierstück im Ofen rosa gegart auf Thymian Sauce, Rosmarinkartoffeln und Röteli glasierten Rüepli**

Lombo di vitello al forno con salsa al timo, patate al rosmarino e Röteli carote glassate  
Whole cooked loin of Veal, rosemary potatoes and Röteli glazed carrots

\* \* \*

### **Weisses Schokoladenmousse mit Rhabarber und kandierten Haselnüssen**

Mousse al cioccolato bianco con Rabarbaro e noci canditi  
White chocolate mousse with rhubarb and candied hazelnuts

CHF 92.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL  
MUOTTAS MURAGL  
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

## Dinner Menu 2

### **Bergkräuter gebeizter Lachs mit Zitronengel, Wasabi Mayonnaise und Brunnenkresse**

Salmone marinato alle herbe apline con gel di limone, wasabi mayonnaise e crescione aquatico  
Salmon cured with local herbs, lemon gel, wasabi mayonnaise and watercress

\* \* \*

### **Tom Kha Suppe mit Chili und Koriander**

Zuppa Tom Kha con peperoncino e coriandolo  
Tom Kha soup with chilly and coriander

\* \* \*

### **Schweinefilet an Steinpilzsauce, Butterspätzli und Marktgemüse**

Filetto di maiale con salsa di porcini, Spätzli e verdure stagionale  
Pork fillet with boletus, Spätzli and seasonal Vegetables

\* \* \*

### **„Sgroppino“**

### **Gerührtes Zitronensorbet mit Vodka und Champagner serviert mit marinierten Erdbeeren**

Sorbetto al limone con Vodka e Champagne servito con fragole marinate  
Stirred lemon sorbet with Vodka and Champagne served with marinated strawberries

CHF 74.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL  
MUOTTAS MURAGL  
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

## Dinner Menu 3

### **Hausgemachte Capuns „Val Roseg“ mit Bündnerfleisch und Bergkäse**

Pasta di canederli in foglie di coste con carne secca e formaggio di montagna  
Spätzli dough with air-dried beef in chard leaf and mountain cheese

\* \* \*

### **Malanser Weissweinsuppe mit Forellen Tartar**

Crema al vino bianco con Tartara di trota  
Creamy white wine soup with local trout Tatar

\* \* \*

### **Kalbsfleisch Saltimbocca, Ricotta Gnocchetti und Zucchetti**

Saltimbocca di vitello con gnocchetti di Ricotta e zucchetti  
Veal saltimbocca, with Ricotta gnocchi and courgette

\* \* \*

### **Sommer Tiramisu mit frischen Himbeeren**

Tiramisu estivo con lampone fresche  
Summer Tiramisu with fresh raspberries

CHF 82.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL  
MUOTTAS MURAGL  
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

## Dinner Menu 4

### **Cavaillon Melone mit Bündner Rohschinken**

Melone Cavaillon con Prosciutto crudo grigionese  
Cavaillon melon with grison cured ham

\* \* \*

### **Erbсен-Minz Suppe mit Sauerrahm**

Zuppa di piselli e menta con panna acida  
Pea-mint soup with creme fraiche

\* \* \*

### **Perlhuhnbrust mit Zitronenrisotto und sautiertem Spinat**

Suprema di Faraona con Risotto al limone e spinaci saltati  
Roast Guinea fowl breast with lemon risotto and sauteed spinach

\* \* \*

### **Basilikum Erdbeeren Parfait mit frischen Waldbeeren**

Semifreddo alle fragole e basilico con frutti di bosco freschi  
Strawberry-basil parfait with fresh wild berries

CHF 74.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL  
MUOTTAS MURAGL  
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

## Produkte-Deklaration | Dichiarazione di provenienza | Product declaration

Geflügel   Volatili   Poultry	Schweiz, Frankreich
Rind   Manzo   Beef	Schweiz
Schwein   Maiale   Pork	Schweiz
Kalb   Vitello   Veal	Schweiz
Lachs / Salmone / Salmon	Norwegen                      Schweiz

## Preise | Prezzi | Prices

Alle unsere Menus werden mit Friandise serviert.

Die Preise verstehen sich pro Person in CHF inklusive 7.7% MwSt. ohne Bahnfahrt.

Tutti i nostri menù sono serviti con Friandise.

I prezzi sono a persona in CHF inclusivi di IVA all 7.7% e senza il viaggio in treno.

All our menus are served with Friandise.

Listed prices are per person in CHF including 7.7% VAT without the funicular fare.

## Bahn | Funicolare | Cable car

Die Standseilbahn Muottas Muragl fährt von morgens 7:45 Uhr  
jeweils alle halbe Stunde um '15 und '45.

Die letzte Berg- und Talfahrt geht am Abend um 23:00 Uhr.

La funicolare Muottas Muragl è operativa dalle 7.45

poi ogni mezz'ora alle '15 e '45.

L'ultima funicolare scende alle 23.00.

The cable car Muottas Muragl starts in the morning at 7.45am  
and leaves every half an hour '15 and '45.

The last cable car leaves at 11.00pm.