



ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Bankettvorschläge Abend Winter

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 folgendem 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 Menü 1

Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei und Croûtons
Insalata di songino "Mimosa" con uovo e crostini
Field salad "Mimosa" with egg and croutons

* * *

Tomatencremesuppe mit Basilikumöl und Bergkräuter Grissino
Crema di pomodori con olio al basilico e grissino di erbe alle montagne
Tomato cream soup with mountain herb grissino

* * *

**Schweinsfilet am Stück gegart mit Steinpilzsauce,
Wintergemüse und dreifarbigen Butterspätzli**
Filetto di maiale al forno con salsa ai funghi porcini,
verdure invernali e spätzli tricolore
Roasted pork tenderloin with boletus sauce,
winter vegetables and three-colored spätzli

* * *

Mandel Panna Cotta mit Granatapfelsauce
Panna cotta alle mandorle con salsa al melograno
Almond panna cotta with pomegranate sauce

CHF 72.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Dinner Menü 2

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch an Salbeibutter

Ravioli fatti in casa ripieni di vitello con burro al salvia
Homemade ravioli filled with veal in sage butter

* * *

Karotten-Ingwer Suppe mit Orangenfilets

Zuppa di carote allo zenzero con filetti d'arancia
Carrot-ginger soup with orange fillets

* * *

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ begleitet von Pilaw Reis

Strisce di filetto di manzo „Stroganoff“
accompagnato da riso pilaf
Beef tenderloin stripes “Stroganoff”
accompanied by pilaf rice

* * *

„Sgroppino“

Gerührtes Zitronensorbet mit Champagner und Vodka
Sorbetto al limone con Champagne e Vodka
Lemon sorbet stirred with Champagne and Vodka

CHF 85.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Dinner Menü 3

Thunfisch-Sashimi auf Wintersalat an Zitronengras Dressing
Sashimi di tonno su insalate invernali con salsa alla citronella
Tuna sashimi on winter salad with lemongrass dressing

* * *

Rinderkraftbrühe mit seinen Ravioli
Consommé di manzo con i suoi ravioli
Clear beef soup with its ravioli

* * *

**Kalbsrücken im Ofen gegart unter der Kastanienkruste
mit grünen Bohnen und Weissweinsrisotto**
Lombata di vitello al forno sotto crosta di castagne
accompagnata da fagiolini verdi e risotto al vino bianco
Roasted saddle of veal under a chestnut crust
with green beans and white wine risotto

* * *

Schokoladen Halbgefrorenes mit Orangenfilets
Semifreddo al cioccolato con filetti d'arancio
Chocolate parfait with orange fillets

CHF 92.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Dinner Menü 4

Hausgemachte Wildfleischterrine
begleitet von Knollensellerie-Rosinen Salat und Sauce Cumberland
Terrina di selvaggina casereccia
con insalata di sedano gambo e uva secca con salsa cumberland
Homemade game terrine
with celery root-raisins salad and cumberland sauce

* * *

Kürbiscremesuppe mit Amaretto
Crema di zucca con Amaretto
Pumpkin cream soup with Amaretto

* * *

Rindsfilet „Wellington“
mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin
Filetto di manzo "Wellington" con verdure invernali e gratin di patate
Fillet of beef "Wellington" with winter vegetables and potato gratin

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Apple strudel with vanilla sauce

CHF 106.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Dinner Menü 5 - FISCH

Mediterraner Tintenfischsalat
Insalata di polipo alla mediterranea
Mediterranean octopus salad

Safrancremesuppe mit Jakobsmuschel und Langustine
Crema di zafferano con capesante e scampo
Saffron cream soup with scallop and langoustine

Grilliertes Wolfsbarschfilet an Zitronenbutter, Pak Choi und Salzkartoffeln
Branzino alla griglia con burro al limone, pak choi e patate lesse
Grilled sea bass fillet with lemon butter, pak choi and boiled potatoes

Klassisches Tiramisu
Tiramisu classico
Classic tiramisu

CHF 88.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Dinner Menü 6 - VEGETARISCH

Hausgemachtes Gemüse Capuns „Muottas Muragl“ mit Bergkäse

Pasta di canederli avvolta in foglie di coste
con verdure miste e salsa alla panna gratinati con formaggio
Chard leaf stuffed with spätzli dough and vegetables
covered with creamy sauce and gratinated with cheese

Mangoldsuppe mit Knoblauchcroûtons und Sauerrahm

Zuppa di coste con crostini all'aglio e panna acida
Chard soup with garlic croutons and sour cream

Wintergemüse Curry mit Pilaw Reis

Curry alle verdure invernali con riso pilaf
Winter vegetable curry with pilaf rice

Hausgemachte Sorbetvariation

serviert auf Ananascarpaccio

Variatione di sorbetti fatti in casa serviti su carpaccio d'ananas
Homemade sorbet variation served on thin sliced pineapple

CHF 69.00 pro Person



ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
MOUNTAIN DINING – SINCE 1907

Produkte-Deklaration | Dichiarazione di provenienza | Product declaration

Rind Manzo Beef	Schweiz
Schwein Maiale Pork	Schweiz
Kalb Vitello Veal	Schweiz
Wildfleisch Selvaggina Game	Österreich
Thunfisch Tonno Tuna	Asien; Wildfang
Wolfsbarsch Branzino Sea bass	Griechenland; Zucht
Jakobsmuschel Capesante Scallop	USA
Langustine Scampo Langoustine	Neuseeland; Wildfang
Tintenfisch Polipo Octopus	Italien; Wildfang

Preise | Prezzi | Prices

Alle unsere Menus werden mit Amuse-Bouche und Friandises serviert.
Die Preise verstehen sich pro Person in CHF inklusive 7.7% MwSt. ohne Bahnfahrt.

Tutti i nostri menù sono serviti con Amuse-Bouche e Friandises.
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 Amuse-Bouche and Friandises.
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 7.45 am
and leaves every half an hour '15 and '45.
The last cable car leaves at 11.00 pm.