

Speisekarte Menu

Stüva Chünetta

Bereits frühmorgens um 7:30 Uhr lädt die Stüva Chünetta mit lockerer Atmosphäre und viel Liebe zum Detail zu einem guten Kaffee und einem Stück der bekannten «tuorta da nuschn fat in chesa» ein.

Aber auch urchig, spritzig und gluschtig geht's in der Stüva Chünetta zu. Hier trifft sich die Welt an Holztischen – bei rustikalen Klassikern von der Speisetafel und bei einem lokalen Bier.

Stüva Bellavista

Die Stüva Bellavista ist das Herzstück unseres Hotels und dominiert in den Farben hellblau und weiss. Hellblau wie die Seen und der Himmel des Engadins; weiss spricht für den Berg Bellavista selbst, welchen Sie von der Stüva in brillanter Aussicht betrachten können. Lassen Sie sich von unseren ausgezeichneten Kochkünsten verwöhnen. Bei uns werden einfache und regionale Produkte auf hohem Niveau zubereitet und serviert.

Stüvetta Nora

Nur Abends

Unsere kleine Stüva Nora befindet sich nur ein paar Schritte vom Hotel entfernt. Hier können Sie Abends in alpiner Behaglichkeit Käse-Spezialitäten, wie Fondue und Raclette geniessen (Bei wenig Anmeldungen werden Raclette und Fondue in der Stüva Chünetta serviert).

Die Stüva Nora eignet sich auch besonders für kleinere private Anlässe für bis zu 24 Personen. Im Vorraum der Stüva befindet sich eine kleine Stehbar, an welcher sich Ihre Gäste bei einem lockeren Apéro auf den Abend einstimmen können.

Gerichte mit * können auch als kleine Portion bestellt werden, dafür verrechnen wir Ihnen CHF 4.00 weniger. Am Abend stellen wir Ihnen zusätzliche Angebote zusammen, je nach Saison, nach dem Motto «Cuisine du marché».

*“Das Essen ist
einer der vier
Zwecke des
Daseins.
Welches die
anderen drei sind,
darauf bin ich
noch nicht
gekommen”*

Charles-Louis de Montesquieu

Fondue & Raclette

Glescher Fondue

Käsefondue | Knoblauch | Brot | Kartoffeln
Cheese fondue | garlic | bread | potatoes
Fondue di formaggio | aglio | pane | patate

32.00 pro Person

Raclette à discrétion

Käse | Plättli mit Fleischspezialitäten | Essiggemüse | Kartoffeln
Cheese | regional meat (cold) | pickled vegetables | potatoes
Formaggio | carne (pancetta, bresola...) | sottoaceti | patate

35.00 pro Person

Fondue Chinoise

Rind | Kalb | Poulet | hausgemachte Saucen | Salat | Beilage nach Wahl
Beef | veal | chicken | homemade dips | salad | choose your favorite side dish
Manzo | vitello | pollo | l'aise fatte in casa | insalata | contorno di scelta

49.00 pro Person

Suppen

Tomatencremesuppe

Tomate | Rahm | Basilikum
Tomato | cream | basilic
Crema di pomodoro | panna | basilico

11.00

Marronicremesuppe

Marroni | Steinpilze | Rahm
Chestnut soup | cepe mushroom | cream
Crema di castagne | porcini | panna

12.00

Siedfleischsuppe

Rindfleisch | Flädli | Gemüse
Beef stew soup | celestine | vegetable
Brodo di manzo | frittatine | verdure

12.00

Gerstensuppe

Trockenfleisch | Rollgerste | Gemüse | Bündnerfleisch-Grisini
Barley soup
Zuppa d'orzo

12.00

Pikante Gulaschsuppe

Rind | Peperoni | Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Kartoffeln
Beef | red pepper | tomatoes | onions | potatoes
Manzo | peperoni | pomodori | cipolle | patate

14.00

Vorneweg

Grüner Salat

Blattsalat | geröstete Kerne | Dressing: Französisch oder Italienisch 9.00
Green salad leaves | dressing: french or italian
Insalata verde | salsa: italiana o francese

Gemischter Salat

Blattsalat | Rohkost | Dressing: Französisch oder Italienisch 12.00
Mixed salad | crudités | dressing: french or italian
Insalata mista | salsa: italiana o francese

Valtellina*

Bresaola | Steinpilze | Rucola | Parmesan 22.00
Dry beef from Valtellina | cepe mushroom | rocket leaves | parmesan cheese
Bresaola | porcini | rucola | parmigiano

Nüsslisalat Mimosa (auch vegetarisch möglich ✓)

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croutons | Dressing: Französisch oder Italienisch 17.00
Lamb's lettuce | bacon | egg | bread croutons | dressing: french or italian
Valerianella | speck | uova | crostini di pane | salsa: italiana o francese

Tatar Forelle

Tatar von der geräucherten Forelle | Randencrapaccio | Zitrusalat | Vinaigrette 22.00
Tartare of smoked trout | beetroot carpaccio | citrus salad | vinaigrette
Tartara di trota affumicata | carpaccio di barbabietola | insalata di agrumi | vinaigrette

Tatar Rind

Tatar vom Rindfleisch | Zwiebeln | Ei | Toast | Butter
Beef tartare | onions | egg | toast | butter
Tartara di manzo | cipolle | uova | toast | burro

klein, 70 gr. 19.00
gross, 140 gr. 28.00

Risotto, Pasta

Randen-Risotto* ✓

Risotto Acquarello | Randen | Erbsen | 3 Riesengarnelen gebraten 24.00
Risotto Acquarello | beetroot | peas | 3 fried giant prawns ohne Garnelen 19.00
Risotto Acquarello | barbabietola | piselli | 3 gamberi giganti

Mama mia* ✓

Kartoffelgnocchi | Tomaten | Spinatblätter | Pinienkernen 22.00
Potatoes gnocchi | tomatoes | spinach leaves | pine nut
Gnocchi i patate | pomodori | spinaci | pinoli

Wander's Genuss*

Penne | Poulet | Tomate | Rahm | Pilze | Kräuter 19.00
Penne | chicken | tomatoes | cream | mushrooms | herbs
Penne | pollo | pomodori | panna | funghi | erbe aromatiche

Penne

Tomatensauce | tomato sauce | salsa di pomodoro ✓ 17.00
Bolognese | bolognese sauce (minced beef tomato) | ragù di manzo 19.00

Hauptsache

Salzwasser

Kabeljaufilet | Selleriepüree | Fenchel | Tomatenragout | Schaum 37.00
Cod fillet | celery puree | fennel | tomatoe ragout | foam
Filetto di merluzzo | purea di sedano | finocchio | ragù di pomodoro | schiuma

Süßwasser

Zander | Rahmwirz | Bratkartoffeln | Schaum 35.00
Pike perch | creamy savoy cabbage | roasted potatoes | foam
Lucioperca | cavolo verzotto | patate arrosto | schiuma

Us Züri

Kalbsgeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Rösti | Gemüse 42.00
Sliced veal | mushroom creamy sauce | rösti (hash brown) | vegetables
Striscioline di vitello | salsa con panna e funghi | rösti di patate | verdura

Stroganoff

Rindsgeschnetzeletes (Huft) | Essiggurke | Peperoni | Pilze | Spätzli | Sauerrahm 39.00
Sliced beef | pickle | pepperoni | mushrooms | spätzli | sour cream
Tagliata di manzo | cetriolino | peperoni | funghi | spätzli | panna

Mit Liebe geschmort

Lammhaxe | Rosmarinjus | Kartoffelwürfel | Speckbohnen 31.00
Lamb shank | rosemary jus | potato cubes | bacon beans
Stinco di agnello | jus di rosmarino | cubetti di patate | fagioli pancetta

Beef - Burger

Bagel | Rucola | Tomate | Zwiebeln | Speck | Bergkäse | BBQ-Sauce | Pommes 26.00
Bagel | rocket leave | tomato | onion | bacon | cheese BBQ-sauce | french fries
Bagel | rucola | pomodoro | cipolle | pancetta | formaggio | salsa barbecue | patatine fritte

Berggerichte

Piz Morteratsch

Bündnerfleisch Rohschinken Salsiz Salami Bergkäse	Platte 32.00
Grison dry meat smoked ham swiss cheese	Teller 24.00
Bresaola prosciutto crudo salame formaggio di montagna	Portion 16.00

Salsiz auf dem Brett zum selber schneiden

Hirschsalsiz Brot Butter Mixed pickles	12.00
Venison salami bread butter mixed pickles	
Salametti di cervo pane burro sottoaceti	

Pizzoccheri ✓*

Buchweizennudeln Kartoffeln Wirz Casera Parmesan Salbei	22.00
Buckwheat noodles potatoes savoy cabbage cheese sage	
Pasta di grano saraceno patate verza casera parmigiano salvia	

Käsespätzli ✓*

Quarkspätzli Käse Rahm Zwiebeln	19.00
Dumpling cheese cream onions	
Spätzle formaggio panna cipolle	

*Capuns**

Salsiz Rohschinken Krautstiel Bergkäse Speck	24.00
Local speciality dumpling pasta with salsiz wrapped in chard	
Specialità locale a base di un impasto prosciutto crudo formaggio pancetta	

Äpler Makkaronen (auch vegetarisch möglich ✓)*

Makkaroni Speck Bergkäse Rahm Zwiebeln	20.00
Makkaroni pasta bacon cheese cream onions	
Maccheroni pancetta formaggio panna cipolle	

Bergsteiger Rösti

Kartoffeln Speck Bergkäse Ei	21.00
Potatoes bacon cheese sunny side up egg	
Rösti di patate pancetta formaggio di montagna uovo	

Rösti ✓

Nature	14.00
mit Spiegelei, with egg sunny side up, con uovo	18.00
mit Kalbsbratwurst, with Bratwurst (veal), con salsiccia "bratwürstel"	24.00
mit Engadiner Wurst, with engadiner sausage, con salsiccia Engadinese	24.00

Beilage, Side dish, Contorni

Pommes, Nüdeli, Spätzli, Risotto, Bratkartoffeln, Rösti, Gemüse
Patatine fritte, noodle, spätzle, risotto, roasted potatoes, rösti (hash brown), vegetables
Tagliatelle, spätzle, risotto, patate arrostate, rösti di patate, verdure

Portion Pommes frites

9.00

French fries
Patatine fritte

Herkunft

Black Angus Rind	Engadin (Schweiz)
Rindfleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz und Frankreich
Wildfleisch	Engadin (Schweiz) und Osttirol (Österreich)
Trockenfleisch	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Lachs	Norwegen
Zander	Estland (Osteuropa)

Süßes aus dem Schaufenster

Saisonale Fruchtwähe

7.00

Seasonal homemade fruit tart
Torta di frutta

New-York Cheesecake

7.00

Engadiner Nusstorte

7.00

Engadiner nut cake
Torta di noci Engadinese

Engadiner Torte

8.00

Engadiner tart
Torta Engadinese

Morteratsch-Kuchen

7.00

mit viel Haselnuss und Schoggi
with lots of hazelnut and chocolate
con tante nocciole e cioccolato

Kleine hausgemachte Süssigkeiten im Glas

Weisses Schokoladenmousse

8.00

mit Amerettini und Birnenkompott
White chocolate mousse with amarettini and pear compote
Mousse al cioccolato bianco con amarettini e compotsta di pera

Jogurt

8.00

mit Wallnuss-Crumble, Honig und Feigen
with walnut crumble, honey and figs
con cumble di noci, miele e fichi

Aus der Patisserie frisch hergezaubert

Kaiserschmarrn (Für 2 Personen, bitte rechnen Sie mit 10 Minuten Wartezeit)

24.00

Luftiger Kaiserschmarrn | Zwetschgenragout | Vanilleglace
Suared pancake | raisins | plums | vanilla ice cream
Omelette spezzata | salsa di prugne | gelato alla vaniglia

Guido's Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis

12.00

Guido's apple "strudel" with vanilla sauce or vanilla ice cream
Strudel di mele di Guido con salsa o gelato alla vaniglia

Bratapfel mit Marzipan, Rosinen, Rum und Vanille-Eis

12.00

Mela al forno con marzapane, uvetta, rum e gelato alla vaniglia
Baked apple with marzipan, raisins, rum and vanilla ice cream

Marronikuchen mit Nusstorten-Eis

12.00

Sweet chestnut cake with nut cake ice cream
Torta di castagne con gelato di torta di noce

Hausgemachte Glace, Ice Cream, Gelati

Vanille, Schokolade, Meringue, Haselnuss, Williams-Birnen-Sorbet, Zwetschgensorbet

Vanilla, chocolate, meringue, hazelnut, wiliams pear sorbet, plum sorbet
Vaniglia, cioccolato, meringa, nocciola, sorbetto di pere wiliams, sorbetto di prugne

pro Kugel, per scoop, per pallina 3.50

mit Schlagrahm, with whipped cream, con panna montana 1.50

Frappélatte (Kaffee, coffee, cafe) gross 8.50

mini 6.50

Frappe (nach Wahl, your choice, a scelta) 8.50

Affogato

Vanille Eis | Espresso 7.00

Vanilla ice cream | espresso

Gelato alla vaniglia | espresso

Engadiner Nusstorte



Nehmen Sie sich ein Stück Engadin mit nach Hause.

Feinster Mürbeteig, cremig-karamellige Füllung und ein intensiver Nussgeschmack.

Wer gerne Süsses mag, für den ist die Nusstorte ein **MUSS**. Unsere Nusstorte gibt es an der Reception in drei unterschiedlichen Grössen zu kaufen. Gerne senden wir Ihnen die Nusstorte auch nach Hause oder an Ihre Freunde. Einfach bestellen und dann zu Hause geniessen - als Dessert, zwischendurch oder zum Zvieri mit Kaffee oder Tee. Fragen Sie uns, wenn Sie Morteratsch Klassiker wie unseren Cheesecake ebenfalls zum Mitnehmen bestellen möchten.


MORTERATSCH
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Morteratsch
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13
mail@morteratsch.ch