

# Freude und Genuss

## Lieber Morteratsch-Freund

Wir geben unser Bestes, um dir Freude und Genuss zu gewährleisten! Hierfür bewältigen wir einen grossen Aufwand zu fairen und transparenten Preisen.

## So kochen wir...

Von hier, von jetzt, unkompliziert und «uu guat» – so kochen wir, so mögen wir`s. Wir setzen mehrheitlich auf Schweizer Fleisch und beziehen unsere Ware lokal vom Bauer, Winzer, Metzger, Bäcker und Kleinproduzenten. Wir schätzen den persönlichen Austausch sehr.

Unsere heimeligen «Stüven» und die wohl schönste Terrasse im Tal sind täglich ab 9.00 Uhr geöffnet. Warme, «gluschtige» Gerichte servieren wir von 11.30 Uhr bis 16.00 und von 18.00 bis 21.00 Uhr. Dazwischen servieren wir den Piz Morteratsch, Suppen und Kuchen.

Bleib gesund! Denn wir möchten dich immer wieder sehen!

Deine Morteratsch-Crew

## Neuheit

**Neu** kannst du auf der Terrasse ganz bequem und schnell deine Bestellung mit deinem Handy über den QR-Code aufgeben.

**Schritt 1:** Speisekarte studieren, Getränke und Gerichte auswählen- am besten du bestellst gleich für den ganzen Tisch, dann geht es noch schneller.

**Schritt 2:** QR-Code scannen und Bestellung aufgeben.

**Schritt 3:** Bestellung bezahlen.

**Schritt 4:** Geniessen.

Gerichte mit \* können auch als kleine Portion bestellt werden, dafür verrechnen wir dir CHF 4.00 weniger.

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

Charles-Louis de Montesquieu

## Top-Produkte aus der Region (Herkunft)

Lamm	Schweiz, Graubünden
Rindfleisch	Schweiz, Engadin, Bergell, Poschiavo
Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Geflügel	Schweiz
Trockenfleisch / Salami	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Lachs	Schweiz, Zucht, Lostalio GR

Informiere dich bei unseren Mitarbeitern über die enthaltenen Allergene oder frag nach der Liste mit allen Kennzeichnungen. Our staff will be pleased to inform you about the presence of allergens in individual dishes or simply request our allergen list.

*I nostri collaboratori sono lieti di fornirgli informazioni sugli allergeni presenti nei cibi. Oppure chiedi la nostra lista allergia.*

***Unsere Produzenten und Lieferanten sind uns sehr wichtig, daher möchten wir hier einige kurz vorstellen:***

Bianchi	Hier beziehen wir unser Schweizer Fleisch, den Fisch und speziell unser Alpstein Ribelmais Mistchraterli
Biancotti und Frey	Unsere treue und zuverlässige Gemüselieferanten
Duri Casty aus Zuoz	Von ihm kommt das wunderbare Lamm
Döss da Prada	Ihnen verdanken wir die Bio-Eier von glücklichen Hühnern aus dem Val Poschiavo
Bäckerei Kochendörfer	Macht die weltbeste Engadiner-Torte
Bäckerei Laager	Andri und sein Team versorgen uns mit feinem Brot
Familie Pedretti	Manche Bio-Fleisch Spezialität kommt von ihrem schönen Hof in Viano
Metzgerei Plinio	Der Metzger mit dem gewissen Etwas – wir vertrauen ihm
Sennerei Pontresina	Beliefert uns mit Käse, der unsere Herzen höher schlagen lässt
Zanetti	Er ist bekannt für seine Bresaola «Bernina Gold». Ein Besuch in der Metzgerei in Poschiavo lohnt sich allemal
Semadeni	Beliefert uns mit allem Möglichen. Selbst im grössten Schneesturm kommt die Ware immer pünktlich ins Morteratsch

***Wir sagen Danke für die tolle Zusammenarbeit!***



Vegetarisch



Vegan



\* kleine Portion möglich

Allergiker fragen bitte nach der Allergiedeklaration

*Und hier zwei Produkte, auf die wir besonders stolz sind*

«SWISS LACHS»

ist die alpine Lachszucht in Lostallo (GR), wo der Lachs im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika aufwächst. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet. Man schmeckt`s.



«Bresaola Bernina Gold»

nennt sich der unglaublich schmackhafte Bresaola von der Metzgerei Zanetti in Poschiavo, welcher mit der Goldmedaille im Qualitätswettbewerb der Schweizer Fleischproduzenten ausgezeichnet wurde.



# Suppen

---

## Tagessuppe

Je nach Lust und Laune der Küchencrew 10.50  
Soup of the day | whatever the kitchen crew prepares for you  
Zuppa del giorno | a seconda dell'umore della squadra di cucina

---

## Tomatensuppe

Tomato soup 11.50  
Zuppa di pomodori

---

## Gerstensuppe

Trockenfleisch aus dem Engadin | Rollgerste | Gemüse 12.50  
Barley soup | dry meat | barley | vegetables  
Zuppa d'orzo | carne secca grigionese | orzo | verdure  
Mit Wienerli / with wiener würstel / con la salsiccia wiener + 3.50

---

## Gemüsebouillon

Vegetable broth 9.50  
Brodo di verdure + 2.00  
Mit Flädli / with omelet slices / con crespelle + 2.00  
Mit Eierstich / with scrambled eggs / Stracciatella

---

## Pikante Gulaschsuppe

Spicy goulash soup 15.00  
Zuppa di gulasch piccante

---

## Apfel-Sellerie Suppe

Apple cellery soup 13.00  
Zuppa di mela e sedano



Vegetarisch



Vegan



\* kleine Portion möglich | Allergiker fragen bitte nach der Allergiedeklaration

# Salate und Vorspeisen

## Unsere Dressings:

French Dressing

Italian Dressing

Hausgemachtes Apfeldressing / *homemade apple dressing / dressing alla mela fatto in casa*

## Grüner Salat

Blattsalat | geröstete Kerne

*Green salad | roasted nuts and seeds*

*Insalata verde | Semi tostati*

10.00

## Gemischter Salat

Blattsalat | Mais | Karotten | Fenchel | Randen

*Green salad | Mais | carrots | fennel | beet root*

*Insalata verde | Mais | carote | finocchio | barbabietola*

13.00

## Nüsslisalat Mimosa\*

Speck | Ei | Croutons | French Dressing

*Lamb's lettuce | bacon | egg | croutons | french dressing*

*Dolcetta | bacon | uova | croutons | french dressing*

 Auch vegetarisch erhältlich/also available vegetarian / *disponibile anche vegetariano*

18.00

## Pinsa Raclette

Raclette von der Sennerei Pontresina | Rohessspeck | Rucola

*Raclette cheese from the alpine dairy Pontresina | bacon | rocket salad*

*Formaggio raclette dal caseificio Pontresina | bacon | rucola*

 Auch vegetarisch erhältlich/also available vegetarian / *disponibile anche vegetariano*

22.00

## Focaccia „Mortersatsch“

Rohschinken | Feigen | Salatbouquet

*Raw ham | figs | salad bouquet*

*Prosciutto crudo | fichi | bouquet d'insalata*


19.00

## Salat „Mortersatsch“\*

Blattsalate | Gemüse | Balsamico Glace | Gebratene Pouletbruststreifen | Italian Dressing

*Green salad | vegetables | balsamic glasure | sauteed slices of chicken | Italian dressing*

*Insalata verde | verdura | glassa al balsamico | strisce di pollo in padella | italian dressing*

 Auch vegan erhältlich mit Kichererbsenbratlingen/also available vegan with chick-pea patty / *disponibile anche vegano con tortini di ceci*

21.00

## Randen-Carpaccio

Randen | Rucola | Parmesan

*Slices of beetroot | rocket salad | parmesan cheese*

*Carpaccio di barbabietole rosse | rucola | parmigiano*

 Auch vegan erhältlich/also available vegan/*disponibile anche vegano*

17.00

## Carpaccio di Bresaola „Bernina Gold“

Steinpilze | Rucola | Parmesan | Nüsse

*Ceps | rocket salad | parmesan cheese | nuts*

*Funghi porcini | rucola | parmigiano | noci*

28.00

## Käsevariation

Käsespezialitäten aus der Region | Fruchtsenf | Fruchtebrot | Nüsse

*Cheese specialties from the area | fruity mustard | fruit bread | nuts*

*Specialità di formaggi locali | senape di frutta | pane di frutta | noci*

17.00

# Berggerichte

## Piz Morteratsch

Bündnerfleisch   Rohschinken   Salsiz   Salami   Rohessspeck   Bergkäse   Essiggurken	Platte	35.00
Grison dry meat   raw ham   salami   Bacon   Swiss cheese   cornichons	Teller	26.00
Bresaola   prosciutto crudo   salame   pancetta stagionata   formaggio di montagna   cetrioli	Portion	18.00

## Bio Lamm-Salsiz aus Zuoz auf dem Brett zum selber schneiden

Lammsalsiz   Brot   Butter   Essiggurken	15.00
Lamb salsiz   bread   butter   cornichons	
Salame d'agnello   pane   burro   cetrioli	

## Heublumen-Salsiz vom Engadiner Angus Beef

Rindfleischsalsiz   Brot   Butter   Essiggurken	18.00
Black Angus Beef Salsiz   bread   butter   cornichons	
Salsiz di manzo Black Angus   pane   burro   cetrioli	

## Pizzoccheri\*

Buchweizennudeln   Kartoffeln   Wirz   Casera   Parmesan   Salbei   Knoblauch   Spinat	24.00
Buckwheat noodles   potatoes   savoy cabbage   "casera" cheese   parmigiano   sage   garlic   spinach	
Pasta di grano saraceno   patate   verza   casera   parmigiano   salvia   aglio   spinaci	

## Capuns\*

Spätzliteig in Mangold eingepackt   im Milchwasser gekocht   mit Käse überbacken	
Local speciality: dumpling pasta wrapped in chard   boiled in milk water   gratinated with cheese	
Specialità locale: impasto avvolto in bietola   cotto in acqua con latte   gratinato con formaggio	
Vegetarisch / vegetarian / vegetariano	23.00
Mit Speck / with bacon (meat) / con bacon	25.00

## Bergsteiger Rösti

Kartoffeln   Speck   Bergkäse   Bio-Ei	23.50
Potatoes   bacon   cheese   fried egg (bio)	
Rösti di patate   pancetta   formaggio di montagna   uovo (bio)	

✓ Auch vegetarisch erhältlich / also available vegetarian / disponibile anche vegetariano

## Rösti

Nature	15.00
Mit 2 Spiegeleier   with 2 fried eggs   con 2 uova ✓	19.50
Mit Schweinsbratwurst vom Alpschwein   with porc sausage   con salsiccia di maiale	23.50
Mit Gemüse   with vegetables   con verdura	22.00

## Polenta aus dem Valposchiavo \*

Immer serviert mit Gemüse   always served with vegetables   sempre servito con verdura	15.00
Und Käse   and cheese   e formaggio ✓	18.00
Und Schweinsbratwurst vom Alpschwein   and porc sausage   e salsiccia di maiale	20.50
Und „Cotechino“ (Brühwurst vom Schwein)   and «cotechino» (boiled porc sausage)   e cotechino	20.50
Und „Mortadella di Fegato“ (Tessiner Schweinewurst mit Schweinsleber)   and «mortadella di fegato»   e mortadella di fegato (di maiale)	23.50

# Hauptgänge

## Bündner Lachs

Gebratenes Lachsfilet aus Lostalio (GR) | Taggiasca Oliven | Gemüse | Würfelpotatoen 36.50  
*Roasted salmon fillet from Lostalio (GR) | taggiasca olives | vegetables | potatoes*  
*Filetto di salmone arrosto di Lostalio (GR) | olive taggiasca | verdura | patate arrosto*

## Us Züri

Kalbsgeschnetzeltes | Pilzrahmsauce | Gemüse | Rösti 43.00  
*Sliced veal | creamy mushroom sauce | vegetables | rösti (hash brown)*  
*Sminuzzato di vitello | salsa con panna e funghi | verdure | rösti di patate*

## Lamm mit Liebe geschmort \*

Schweizer Lammvoressen | Speckbohnen | Bratkartoffeln 36.00  
*Swiss lamb ragout | beans with bacon | potatoes*  
*Spezzatino d'agnello svizzerol fagiolini con pancetta | patate*

## Engadiner Angus Beef Burger

Burger Bun | Rucola | Tomaten | Zwiebeln | Speck | Bergkäse | BBQ-Sauce | Pommes Frites 28.00  
*Burger bun | rocket leaves | tomatoes | onion | bacon | cheese | BBQ-sauce | french fries*  
*Pane di burger | rucola | pomodori | cipolle | pancetta | formaggio | salsa barbecue | patatine fritte*



Auch vegan erhältlich mit veganem Patty / also available vegan patty / disponibile anche vegano

## Flat Iron Steak

Rinds-Schulter | Kräuterbutter | Gemüse | Bratkartoffeln 37.00  
*Beef steak | herbal butter | vegetables | potatoes*  
*Bistecca di manzo | burro alle erbe | verdura | patate*

## Veganer Linseneintopf \*



Kürbis | Spinat | Kichererbsenbratlinge 28.00  
*Vegan Lentils stew | pumpkin | spinach | chick-pea patty*  
*Stufato di lentiche vegano | zucca | spinaci | tortino di ceci*

### Speziell

Verfeinere dein Gericht mit 5gr.  
Schwarzem Trüffel

+ CHF 12.00



Vegetarisch



Vegan



kleine Portion möglich | Allergiker fragen bitte nach der Allergiedeklaration

# Risotto & Pasta

## Safranrisotto mit Steinpilzen\*



Risotto Acquarello | Steinpilze | Safran

25.50

Risotto Acquarello | ceps | saffron

Risotto Acquarello | funghi porcini | zafferano

## Blumenkohl-Gnocchi\*



Kürbis | Spinat | geräucherte Mandeln | veganer Rahm - vegan

24.00

Cauliflower gnocchi | pumpkin | spinach | smoked almonds | vegan cream Gnocchi di cavolfiori | zucca | spinaci | mandorle affumicate | panna vegana

## Penne\*



Natur

15.00

Mit Tomatensauce | with tomato sauce | con la salsa di pomodori

19.00

All'Arrabiata (scharf) | all'Arrabiata (spicy) | all'arrabiata

22.00

Mit Bolognese | with bolognese | con il ragù alla bolognese

24.00

# Fondue und Raclette

## Gletscher Fondue von der Sennerei Pontresina ab 2



32.00

Käsefondue | Brot | Kartoffeln

Pro Person

Cheese fondue | garlic | bread | potatoes Fondue

di formaggio | aglio | pane | patate

Mit extra Knoblauch / with extra garlic / con aglio extra

+3.00

Mit Kirsch / with kirsch (alcohol) / con kirsch (alcohol)

+6.00

## Raclette à discrétion von der Sennerei Pontresina ab 2

Käse | Plättli mit Fleischspezialitäten | Essiggemüse | Kartoffeln

35.00

Cheese | regional cold cuts | pickled vegetables | boiled potatoes

pro Person

Formaggio | affettati misti | sottoaceti | patate bollite

nur auf Vorbestellung (mind. 1 Tag im Voraus) / on reservation (at least 1 day in advance)

## Fondue Chinoise mit Schweizer Fleisch

49.00

Rind | Kalb | Poulet | hausgemachte Saucen | Salat | Beilagen nach Wahl

Pro Person

Beef | veal | chicken | homemade dips | salad | choose your favorite side dish

Manzo | vitello | pollo | salse fatte in casa | insalata | contorno di scelta



Vegetarisch



Vegan



\* kleine Portion möglich | Allergiker fragen bitte nach der Allergiedeklaration



# Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

---

## **Flädlsuppe**

Clear soup with omelet slices

Brodo con crespelle

6.00

---

## **Kinder Penne**

Natur

8.00

Napoli

10.00

Bolognese

12.00

---

## **Paniertes Poulet Schnitzel, Gemüse und Pommes frites**

Breaded Chicken Escalope, vegetables, pommes frites

Scaloppina di pollo impanata con verdure e patatine fritte

18.50

---

## **Wienerli mit Brot**

Vienna sausage with bread

10.00

Würstel con pane

Mit Pommes Frites /with French fries/ con patatine fritte

+3.00

---

## **Chicken Nuggets Premium mit Pommes frites**

Chicken nuggets with French fries

Chicken nuggets con patatine fritte

13.00

---

## **Kinder Pommes frites**

French fries (small portion)

6.50

patatine fritte (piccola porzione)



Vegetarisch



Vegan

\* kleine Portion möglich | Allergiker fragen bitte nach der Allergiedeklaration

# Süßes aus dem Schaufenster natürlich hausgemacht

<b>Engadiner Nusstorte</b>	8.00
Engadiner nut cake Torta di noci Engadinese	
<b>Saisonale Fruchtwähe (Zwetschge / Apfel)</b>	7.00
mit Schweizer Zwetschgen I mit Schweizer Äpfeln Seasonal homemade fruit tart: with swiss prunes I with swiss apples Torta di frutta: prugne di svizzera I mele di svizzera	
<b>Luftiger Maronikuchen</b>	7.50
Sweet chestnut cake Torta di castagne	
<b>Morteratsch-Kuchen</b>	7.50
mit viel Haselnuss und Schoggi with lots of hazelnut and chocolate con tante nocciole e molto cioccolato	
<b>Engadinertorte von der Bäckerei Kochendörfer in Pontresina</b>	8.00
Engadin cake from the Bakery Kochendörfer in Pontresina Torta engadinese dal panificio Kochendörfer in Pontresina	
<b>Mini - Cheesecake</b>	7.50
<b>Schoggi Mousse mit Birnenkompott</b>	9.00
Chocolate mousse with pear compote Mousse au chocolat con la composta di pere	
<b>Crème Caramel</b>	9.00
<b>Affogato</b>	8.50

# frisch zubereitet

---

## **Kaiserschmarrn für 2 (für 2 Personen, bitte rechnet mit 10 min. Wartezeit)**

Luftiger Kaiserschmarrn | Zwetschgenragout | Vanille-Eis | Mandeln | Rosinen 24.50

*Sugared pancake | raisins | plums | vanilla ice cream | almonds*

*Omelette spezzata | salsa di prugne | gelato alla vaniglia | mandorle | uvetta*

---

## **Apfelstrudel mit Vanille-Sauce oder Vanille-Eis**

Apple «strudel» with vanilla sauce or vanilla ice cream

*Strudel di mele con salsa o gelato alla vaniglia* 12.50

# Glacé und Sorbet

---

## **Glacé**

Vanille | Haselnuss | Schoggi | Honig-Mandeln | Pistazie | Mokka

Pro Kugel 4.00

*Vanilla | hazelnut | chocolate | honey-almond | pistacchio | mokka (coffee)*

*Vaniglia | noci | cioccolato | miele-mandorle | pistacchio | mocca*

## **Sorbets**

Zitronen-Limette | Schwarze Johannisbeere

Pro Kugel 4.00

*Lemon-Lime | black currant*

*Limone-limetta | ribes nero*

mit Schlagrahm / withwhipped cream / con panna montata + 1.50

*Am Abend bieten wir neu eine  
zusätzliche Karte an.*

*Lass sie Dir zeigen oder schaue selbst  
nach auf [www.morteratsch.ch](http://www.morteratsch.ch)*

*Wir freuen uns auf Deinen Besuch!*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer

Hotel Morteratsch – 7504 Pontresina  
+41 81 842 63 13 – [mail@morteratsch.ch](mailto:mail@morteratsch.ch)