

# Ässä eat mangiare

---

## *Lieber Gast*

Schön, dass Sie da sind! Wir geben täglich unser Bestes für Sie! Und doch kann es vorkommen, dass Sie ab und an 2, 3 Minuten warten müssen. Dann lehnen Sie sich doch zurück, geniessen die wahnsinnig schöne Aussicht oder nutzen die Zeit um zu erfahren, was hier im Gletscher-Hotel Morteratsch läuft - einmal umblättern bitte!

Herzlich willkommen...

## *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 nuschatg in casa» 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 wird in der Stüva Chünetta serviert).

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

*Charles-Louis de Montesquieu*

---

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».

# Was läuft im Morteratsch

*unbedingt merken!*

---

## Chicken-Wings-Tuesday

Immer dienstagabends heisst's: "chicken wings - all you can eat"! 29.00  
Schweizer Pouletflügel, 3 Dips und Kartoffelwedges - soviel Du willst, so viel Du magst

---

## Gourmet-Friday

Freitags soll's uns richtig gut gehen. Wir verwöhnen Dich mit einem köstlichen 89.00  
5-Gang-Menü nach Strich und Faden. Unsere Weinekarte enthält zudem exklusive Raritäten  
zum unschlagbaren Preis. Unbedingt anmelden.

---

## Alpenschmaus

Immer samstags gibt's den berühmt-berüchtigten Alpenschmaus 39.00  
Reichhaltige Vorspeiseplatten, wärmende Käsespezialitäten wie Raclette, Käsespätzli, etc. - à discrétion!

---

## Sonntags-Chill

Sonntags geht's etwas gemütlicher doch umso spannender zu und her. gratis  
Lass Dich von der Kletter-Expedition am Trango-Tower in Pakistan, unter anderem mit  
Christophe Steck, mitreissen. Im Al Vadret wird dieser Film immer sonntags ab 20.30 Uhr gezeigt.

---

# Gletscher-Hotel Morteratsch

## setzt sich ein und ruft zur Spende auf

---

### Wie hoch wird der Ice Stupa Palace? Dein Tipp, Deine Spende, Dein Gewinn!

Der Verein Ice Stupa International, welchem mehrere Glaziologen angehören, errichtet auch dieses Jahr wieder einen Ice Stupa Palace hier im Morteratsch. Ice Stupas sind in Ladakh gebräuchlich. Sie speichern das Gletscher-Schmelzwasser, um es so im Frühjahr für die Landwirtschaft zu nutzen. Gletscherschwund bedeutet gleichzeitig auch, dass immer weniger Wasser vorhanden ist. So soll auch hier im Morteratsch Schmelzwasser nicht einfach ungenutzt versickern, sondern mittels der Ice Stupa auf natürliche Weise gespeichert werden. Wir, das Gletscher-Hotel Morteratsch stehen dahinter, denn uns liegt der Morteratschgletscher sehr am Herzen - er ist ja auch der Grund, warum einst dieses Haus errichtet wurde. Wir möchten Euch, liebe Gäste, motivieren und sensibilisieren. Gebt einen kleinen oder auch grossen Beitrag - es winken sagenhafte Preise, wie zum Beispiel einen Segelflug über die irsinnige Gletscherwelt, etc...

### Was tun?

1. Formular an der Rezeption Morteratsch abholen
2. Deinen Tipp abgeben! Wie hoch wird die Ice Stupa wohl werden?
3. Spendenbetrag auswählen --> ich zahle pro cm 10 Rappen, 20 Rappen, 50 Rappen, 1 Franken etc...
4. Höchstbetrag definieren (falls die Stupa in die Höhe schießt, solls Du trotzdem nicht mehr zahlen, als Du wirklich willst)
5. Auf den sozialen Medien oder direkt hier im wunderschönen Val Morteratsch das Projekt mitverfolgen und Allen davon erzählen!
6. Am 1. März 2019 mit dabei sein, wenn die Höhe gemessen und die glücklichen Gewinner (sicherlich auch Du) gekürt werden. Zu guter Letzt wird beim Alpenschmaus hier im Gletscher-Hotel Morteratsch so richtig geschlemmt und angestossen.

# Fondue und Raclette

*nur auf Vorbestellung*

---

## *Gletscher 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, bresaola...) | 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 | salse fatte in casa | insalata | contorno di scelta

49.00 pro Person

---

# Suppe

---

## *Tomatencremesuppe* ✓

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

11.00

---

## *Marroncremesuppe* ✓

Marroni | Steinpilze | Rahm  
Chestnut soup | porcini 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 | roasted nuts and seeds | dressing: french or italian  
Insalata verde | chicchi tostati | dressing: francese o italiana

## Gemischter Salat

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

## Valtellina\*

Bresaola | Steinpilze | Rucola | Parmesan 22.00  
Cured beef from Valtellina | porcini 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: francese o italiana

## 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

# Pasta & Risotto

## 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 | Pinienkerne 22.00  
Potatoe gnocchi | tomatoes | spinach leaves | pine nuts  
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

# Hauptsache

---

## *Salzwasser*

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

---

## *Süsswasser*

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

---

## *Us Züri*

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

---

## *Stroganoff*

Rindswürfel (Huft) | Essiggurke | Peperoni | Pilze | Tagliatelle | Sauerrahm 39.00  
Sliced beef | pickle | peppers | mushrooms | noodles | sour cream  
Tagliata di manzo | cetriolino | peperoni | funghi | tagliatelle | 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*

Sesam-Brioche-Bun | Rucola | Tomate | Zwiebeln | Speck | Bergkäse | BBQ-Sauce | Pommes 26.00  
Sesame brioche bun | rocket leave | tomato | onion | bacon | cheese | BBQ-sauce | french fries  
Focacce di sesamo | rucola | pomodoro | cipolle | pancetta | formaggio | salsa barbecue | patate fritte

---

## *Wiener-Schnitzel*

Kalbsschnitzel paniert | Gemüse | Zitrone | Preiselbeere 42.00  
Breaded veal escalope | vegetables | lemon | cranberry  
Scaloppina di vitello impanata | verdure | limone | mirtilli rossi

# Berggerichte

---

## *Piz Morteratsch*

Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz | Salami | Bergkäse  
Grison dry meat | smoked ham | swiss cheese  
Bresaola | prosciutto crudo | salame | formaggio di montagna

Platte 32.00  
Teller 24.00  
Portion 16.00

---

## *Salsiz auf dem Brett zum selber schneiden*

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

12.00

---

## *Pizzoccheri\* ✓*

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

22.00

---

## *Käsespätzli\* ✓*

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

19.00

---

## *Capuns\**

Salsiz | Rohschinken | Krautstiel | Bergkäse | Speck | Schaum  
Local speciality | dumpling pasta with salsiz and cheese wrapped in chard | foam  
Specialità locale a base di un impasto | prosciutto crudo | formaggio | pancetta | schiuma

24.00

---

## *Älpler Makkaronen\* (auch vegetarisch möglich ✓)*

Makkaroni | Speck | Bergkäse | Rahm | Zwiebeln | Kartoffeln  
Makkaroni pasta | bacon | cheese | cream | onions | potatoes  
Maccheroni | pancetta | formaggio | panna | cipolle | patate

20.00

---

## *Bergsteiger Rösti*

Kartoffeln | Speck | Bergkäse | Ei  
Potatoes | bacon | cheese | fried egg  
Rösti di patate | pancetta | formaggio di montagna | uovo

21.00

---

## *Rösti ✓*

Nature  
mit Spiegelei, fried egg, con uovo  
mit Kalbsbratwurst, with Bratwurst (veal), con salsiccia "bratwürstel"

14.00

18.00

24.00

# Beilage, side dishes, contorni

---

Pommes, Nüdeli, Spätzli, Risotto, Bratkartoffeln, Rösti, Gemüse  
French fries, noodles, spätzle, risotto, roasted potatoes, rösti (hash brown), vegetables  
Patatine fritte, tagliatelle, spätzle, risotto, patate arrostite, rösti di patate, verdure

---

## *Portion Pommes frites*

9.00

French fries  
Patatine fritt

---

# Für unsere kleinen Gäste, kids, bambini

---

## *Flädli-suppe*

6.00

Clear soup with omelette slices  
Brodo con stracette di frittata

---

## *Rahmschnitzeli mit Nüdeli*

9.00

Creamed veal escalope with pasta  
Scalopine alla panna con tagliatelle

---

## *Bratwurst mit Pommes*

14.00

Roast sausage with french fries  
Salsiccia "Bratwürstel" alla griglia con patatine fritte

---

## *Wienerli mit Pommes frites*

12.00

Vienna sausage with french fries  
Würstel con patatine fritte

---

## *Chicken- Nuggets mit Pommes frites*

11.00

Chicken nuggets with french fries  
Chicken nuggets con patatine fritte

---

## *Kinderportion Pommes frites*

6.50

French fries kids  
Patatine fritte bambi

---

# Herkunft

---

Rindfleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wildfleisch	Engadin, Posciavo (Schweiz) und Osttirol (Österreich)
Trockenfleisch	Graubünden (Schweiz) und Valtellina (Italien)
Lamm	Schweiz, Australien, Neuseeland
Kabeljau	Nord- und Osteuropa, Fangart: Baumkurre
Zander	Osteuropa, Fangart: Stellnetz
Forelle	Dänemark, Fangart: Zucht

# Süßes aus dem Schaufenster

*fatg in casa = mit viel Liebe hausgemacht*

---

<b><i>Saisonale Fruchtwähe fatg in casa</i></b>	7.00
Seasonal homemade fruit tart Torta di frutta	
<hr/>	
<b><i>New-York Cheesecake fatg in casa</i></b>	7.00
<hr/>	
<b><i>Engadiner Nusstorte fatg in casa</i></b>	7.00
Engadiner nut cake Torta di noci Engadinese	
<hr/>	
<b><i>Morteratsch-Kuchen fatg in casa</i></b>	7.00
mit viel Haselnuss und Schoggi with lots of hazelnut and chocolate con tante nocciole e cioccolate	
<hr/>	
<b><i>Engadiner Torte vom Kochendörfer, Pontresina</i></b>	8.00
Engadiner tart Torta Engadinese	
<hr/>	
<b><i>Weisses Schokoladenmousse im Glas</i></b>	8.00
mit Amerettini und Birnenkompott White chocolate mousse with amarettini and pear compote Mousse al cioccolato bianco con amarettini e compotsta di pera	
<hr/>	
<b><i>Joghurt im Glas</i></b>	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

*fatg in casa*

---

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

Luftiger Kaiserschmarrn | Zwetschgenragout | Vanille-Eis 24.00  
Sugared pancake | raisins | plums | vanilla ice cream  
Omelette spezzata | salsa di prugne | gelato alla vaniglia

---

## *Guido's Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille-Eis*

Guido's apple "strudel" with vanilla sauce or vanilla ice cream 12.00  
Strudel di mele di Guido con salsa o gelato alla vaniglia

---

## *Bratapfel mit Marzipan, Rosinen, Rum und Meringue-Marroni-Eis*

Baked apple with marzipan, raisins, rum and chestnut-meringues ice cream 12.00  
Mela al forno con marzapane, uvetta, rum e gelato alla castagne e meringhe

---

## *Marronikuchen mit Nusstorten-Eis*

Sweet chestnut cake with nut cake ice cream 12.00  
Torta di castagne con gelato di torta di noce

---

# Winterliche Glace, ice cream, gelati

---

## *Vanille, Schokolade, Maroni-Meringue, Haselnuss, Baumnuss, Nusstorte, 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 Rezeption 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, für zwischendurch oder zum Zvieri mit Kaffee oder Tee.

Es gibt noch viele weitere wunderschöne Morteratsch-Erinnerungen - fragen Sie uns!

---

  
**MORTERATSCH**  
HOTEL RESTAURANT PONTRESINA

Hotel Morteratsch  
7504 Pontresina

+41 81 842 63 13  
mail@morteratsch.ch