



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

*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 & Dining 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,
bleibt es nicht dabei, dass die Weingläser mit den Sternen um die Wette glänzen.
Das im Dezember 2010 nach 1 ½ jährigen Umbauzeit neu eröffnete Romantik Hotel
Muottas Muragl ermöglicht 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, 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, nur wenige Schritte vom Bergrestaurant,
befindet sich die Villa Lyss. Das Party-Restaurant mit Hüttenromantik,
bietet Raum für jede Art von Gesellschaftsanlässen bis max 23 Personen.
Feiern Sie die Feste wie sie fallen, ungeniert und in urgemütlicher Atmosphäre.
Das Chemine ist angefeuert, das Holz knackt und eine wohlige Wärme breitet sich
aus und das Fest in Ihrem „Privatrestaurant“ kann beginnen.*

Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Menuvorschläge überreichen zu dürfen.

*Diese Auswahl soll Ihnen eine Anregung sein.
Für spezielle Wünsche, Dekoration, Musik, Menüzusammenstellung und
Weinauswahl stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.*

*Wir werden bemüht sein Ihren Anlass erfolgreich durchzuführen und versichern
Ihnen schon jetzt unsere grösste Aufmerksamkeit.*



Menuvorschläge 3-Gang

“Piz Ot”

*Bresaola Carpaccio mit Ruccola, Parmesan und Pinienkernen
garniert mit marinierten Pilzen*

**

*Maispouardenbrust mit Rosmarin gebraten,
Safranrisotto und glasiertem Gemüse*

**

*Hausgemachtes Schokoladenmousse
CHF 62.--*

“Piz Padella”

*Sinfonie vom Lachs
geräucher und hausgebeizter Graved-Lachs
mit gebratenen Kartoffelhalben*

**

*Pochiertes Zanderfilet auf Lauchgemüse an Champagnersauce
mit Pinienreis und gemischten Gemüsegewürfen*

**

*Panna Cotta mit Früchten garniert
CHF 61.--*

“Piz Zupò”

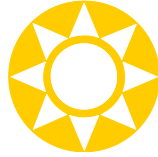
Lauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons

**

*glasierter Kalbsschulterbraten
an Barolosauce
mit Kartoffelstock und glasierten Karotten*

**

*Lauwarme Apfelwähe mit Vanille-Ingwerglace
CHF 64.--*



“Piz Saluver”

*Saisonales Salatbouquet mit geräucherter Entenbrust
an Nussdressing*

**

*Trilogie von Süsswasserfischen an Riesling-Sylvaner-Sauce
auf Gemüsestreifen mit Safrankartoffeln*

**

Gebrannte Creme

CHF 64.--

“Piz Glüna”

Capuns Val Roseg

**

*Zürcher Rahmgeschnetzeltes mit Champignons,
Broccoliröschen und knusprigen Rösti*

**

Apfeljalousie mit Vanilleeis

CHF 69.--

“Piz Corviglia”

Kalbskopf an Gemüsevinaigrette auf Rahmspinat

**

*Rindsfiletwürfel an Thymianjus mit grillierten Austernpilzen,
zweifarbigen Kartoffelstock und saisonalem Gemüse*

**

Sorbetteller mit Früchten garniert

CHF 82.--



“Piz Bever”

*Gebratene Crevetten mit Chili, Ingwer und Knoblauch
auf hausgemachten Spaghetti*

**

*“Barbarie” Entenbrust mit Thymian gebraten
auf grillierter Ananas und süss-saurer Sauce
Sesamreis*

**

*Lauwarmer Apfelstrudel mit Calvados-Vanillesauce
CHF 88.--*

“Piz Schlattein”

Pikante Curryschaumsuppe mit Koriander

**

*Muottas „Suure Mocke“
mit Kartoffelstock und zweifarbigen Karottenbündel*

**

*Früchteparfait auf Passionsfruchtspiegel und marinierten Kiwi
CHF 69.--*

„Piz Nair“

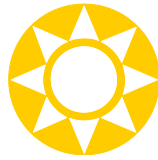
Mangoldsuppe mit Graved- Lachsspiess

**

*Siedfleisch vom Hohrücken an Gemüsevinaigrette
auf Lauchgemüse
serviert mit Salzkartoffeln*

**

*Mohnparfait auf lauwarmen Zwetschgen und Bündner Iva
CHF 68.--*



Fleischlos

“Piz Julier”

*Saisonales Salatallerlei
mit Hüttenkäse und Petersilienpesto*

**

Zucchettipiccata mit Casarecce an Tomatensauce

**

*Passionsfruchtsorbet auf gemischten Früchten
CHF 61.--*

“Piz Albana”

*Gemüseterrine auf Parmesan Espuma
und süss-sauren Gurken*

**

Grilliertes Gemüse auf Tomaten-Ruccolarisotto

**

*Warmes Aprikosentarte mit Sauerrahnmeis
CHF 59.--*

“Piz Polaschin”

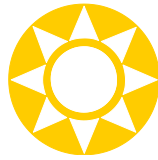
*Tomatenmousse auf Ruccolabeet
und Basilikumpesto*

**

*Hausgemachte Quarkpizokel
mit Pilzen und Alpkäse*

**

*Kiwiparfait auf marninierten Orangen
CHF 62.--*



Menuvorschläge 4-Gang

“Piz Lagrev”

*Geräuchertes Forellenfilet mit Tomatenmousse und
saisonaem Salatallerlei*

**

*Jakobsmuscheln vom Grill auf Gemüsebeet
an Safranschaum*

**

*St.Pierrefilet auf schwarzen Nudeln mit Gemüsewürfel
an Chardonnay Sauce*

**

*Zwetschgensorbet mit Bündner Iva
CHF 96.--*

“Piz Grut”

Kalbscarpaccio an Trüffelvinaigrette

**

Petersiliencremesuppe mit gebratenen Herzmilken

**

*Am Stück gebratenes Rindsfilet an Barolosauce
auf Champagnerlauch
mit Maiscrêpe und Karottenperlen*

**

*Calvados Parfait auf lauwarmer Apfelsauce
CHF 112.--*

“Piz Lengalo”

*Graved-Lachsrose auf lauwarmer Rösti
und Kräuterquark*

**

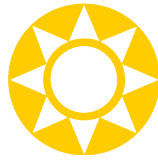
Kraftbrühe mit Porto und Siedfleischeinlage

**

*Kalbsrücken aus dem Ofen an Rosmarinjus
auf Pilzbeet
hausgemachte Papardelle
und grilliertem Gemüse*

**

*Kleiner Dessertteller
CHF 109.--*



„Piz Mezdi“

Saisonaler Blattsalat mit lauwarmen Pilzen

**

Karottencremesuppe mit Amaretto

**

“Surf and Turf”

*Vom Rindsfilet und Riesencrevette an pikanter Currysauce
auf lauwarmen Mangoscheiben*

Granatapfelreis und grillierten Zucchettischeiben

**

Hausgemachtes Sauerrahmeis mit Bündner Röteli

CHF 104.--

“Piz Sella”

Blätterteigkissen gefüllt mit kleinem Gemüse

**

Steinpilzcremesuppe mit “Niggli” Angusspiess

**

*Im Rotwein geschmorte Kalbshaxe
mit Safranrisotto und buntem Gemüseallerlei*

**

Panna Cotta parfümiert mit Amaretto an Früchtesauce

CHF 89.—

“Piz Bernina”

Appenzeller Käsequiche auf Lauchgemüse

**

Offenes Ravioli gefüllt mit Herzmilken

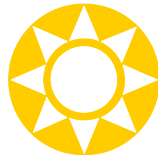
**

*Kalbpiccata an Portojus
Pilzrisotto und gefüllter Tomate*

**

*Lauwarmer Thurgauer Apfelkuchen mit seinem Sorbet
und Doppelrahm*

CHF 88.--



Wählen Sie selber!

**Aus folgenden Vorschlägen können Sie sich selbst
ein 3-Gang oder 4-Gang Menu zusammenstellen**

Vorspeisen kalt

Engadiner Rundfahrt auf dem Lärchenstamm serviert
CHF 26.--

Ceasar Salat mit gebratenen Pouletstreifen
CHF 16.--

Muottas Wildterriner serviert mit Waldorfsalat
CHF 20.50

Trio vom Lachs saisonal garniert
CHF 26.--

Gemischter Salat mit Sprossen und gerösteten Pinienkernen
CHF 14.--

Grüner Salat mit Wachtelei
CHF 13.--

Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen
CHF 15.--

Gemüseterrine auf Tomatenvinaigrette
CHF 19.--

Carpaccio von Veltiner Trockenfleisch mit Sbrinz und Ruccola
CHF 26.--

Suppen

Bündner Gerstensuppe
CHF 11.--

Mangoldsuppe mit Tockentomaten und gerösteten Mandeln
CHF 13.--

Curryschaumsuppe mit grillierter Crevette
CHF 17.--

Pilzcremesuppe mit Angusspies
CHF 16.--

Brottsuppe mit Knoblauchbrot
CHF 12.--

Kraftbrühe mit Porto und Siedfleischeinlage
CHF 14.--



Warme Vorspeisen

Offenes Ravioli gefüllt mit Fischragout
CHF 28.--

Steinpilzravioli mit Tomaten und Salbei
CHF 27.--

Hausgemachte Casarecce mit Pesto und Trockentomaten
CHF 18.--

Pilzrisotto mit Veltliner Trockenfleisch
CHF 25.--

Duo vom Zander auf Lauchgemüse
CHF 29.--

Kleine Pilzlasagne
CHF 24.--

Capuns
CHF 25.--

Hauptgänge Fleisch

Kalbssteak auf Pilzbbeet mit Kartoffelmangoldgratin
Und saisonalem Gemüse
CHF 51.--

Muottas Kalbscordonbleu gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken
serviert mit Tomatenspaghetti und Broccoli
CHF.44.--

Rindsfiletwürfel "Stroganoff"
serviert im Reisring garniert mit Gemüsestreifen
CHF.53.--

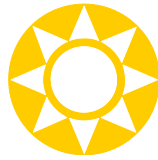
Schweinsaltimbocca mit Tomatenruccolarisotto
und grilliertem Gemüse
CHF 36.--

"Grossmutter's" Hackbraten an Pilzrahmsauce serviert mit Quarkpizzokel
und buntem Gemüseallerlei
CHF 35.--

"Suure Brate" mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse
CHF 44.--

Am Stück gebratenes Rindsfilet an Barolosauce
auf Rahmgemüse mit Maiscrepe
CHF 59.--

Siedfleisch von Hohrücken Gemüsevinaigrette auf
Lauchgemüse serviert mit Schnittlauchkartoffeln
CHF 41.--



Hauptgänge Fisch

*Grilliertes St. Pierrefilet an Thymianbutter
auf schwarzem Risotto mit glasierten Gemüsewürfeln
CHF 51.--*

*Pochiertes Zanderfilet Thurgauer Art auf Lauchgemüse
mit Karottengemüse und Granatapfelreis
CHF 48.--*

*Duo vom Wolfsbarsch und Bärenkrebse vom Grill
an Garaci Olivenöl mit Gemüseallerlei und Safrannudeln
CHF 54.--*

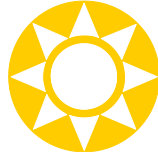
*Gebratene Jakobsmuscheln an Champagnersauce auf Blattspinat
mit Gemüsereis und Cherrytomaten
CHF 59.--*

*Grillierter Riesencrevettenspiess auf marinierten Ananas
an pikanter Currysauce mit Broccoli und Sesamreis
CHF 49.--*

*Roulade von Zander und Lachs an RieslingxSylvaner Sauce
auf Gemüsestreifen mit Pariser Kartoffeln
CHF 46.—*

*Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini
auf hausgemachten Spaghetti mit gebratenen Cherrytomaten
CHF 49.--*

*Bärenkrebse vom Grill auf Tomatenruccolarisotto
mit gebackenem Salbei
CHF 51.--*



Dessert

Hausgemachtes Sauerrahmeis mit Bündner Röteli
CHF 14.--

Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten garniert
CHF 14.--

Früchteteller mit drei hausgemachten Sorbets
CHF 15.--

Panna Cotta auf Früchtesauce garniert mit Kiwi und Ananas
CHF 13.--

Passionsfruchtparfait mit Maraschino und marinierten Orangen
CHF 15.--

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
CHF 14.--

*Crêpe gefüllt mit saisonalen Früchten, garniert mit
hausgemachtem Sauerrahmeis*
CHF 15.--

Zwetschgensorbet mit Bündner Iva
CHF 14.--

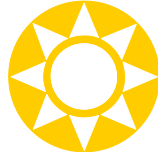
Gemischter Käseteller mit Birnenbrot
CHF 15.--

Lauwarme Apfelwähe mit Calvados Sorbet
CHF 14.--

Gebrannte Creme mit Krokant
CHF 12.--

***Alle unsere Menus werden mit Amuse-Bouche und
Friandise zum Café serviert.***

***Die Preise verstehen sich pro Person inklusive
Bahnfahrt und 8% MwSt.***



Produkte-Deklaration

*Poulet: Schweiz
Ente: Frankreich
Rindfleisch: Schweiz / USA*
Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz
Zander: Schweiz / Deutschland
Lachs: Norwegen*

Rindfleisch USA: Kann mit Antibiotika und/oder anderen
leistungsfördernden Hormonen erzeugt worden sein*

Wir bedanken uns für Ihren Besuch!

*Abendfahrplan Muottas Muragl Bahn
18.10 Uhr - 18.40 Uhr - 19.10 Uhr - 19.40 Uhr - 20.10 Uhr
20.40 Uhr - 21.10 Uhr - 21.40 Uhr - 22.10 Uhr - 22.40 Uhr
Letzte Talfahrt 23.00 Uhr*