



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Bankettvorschläge Abend

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.



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Dinner Menu 1

Hausgeräucherter Büffel-Mozzarella serviert auf bunten Blattsalaten an Chardonnay-Essig Dressing

Mozzarella di bufala affumicata in casa

servita su insalate di stagione in foglia con dressing all'aceto di Chardonnay

Home smoked buffalo mozzarella

served on green leaf salad with Chardonnay-vinegar dressing

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich

Consommé di manzo con striscioline di verdure e royale

Clear beef soup with vegetable stripes and royale

Kalbsnierstück im Kräuterteig mit Steinpilzen

begleitet von Rosmarinkartoffeln und gefülltem Fenchelschiffchen

Lombo di vitello al forno in pastella all'erbe e funghi porcini

accompagnato da patate al rosmarino e barchetta di finocchio farcito

Fried loin of veal in herb batter with boletus mushrooms

served with rosmarin potatoes and a filled fennel ship

Joghurt-Halbgefrorenes auf lauwarmen Aprikosen mit Lavendel

Semifreddo allo yogurt su albicocche tiepide profumati con lavanda

Yoghurt parfait served with lukewarm apricots flavoured with lavender

CHF 78.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Dinner Menu 2

Zanderterrine im Lachsmantel mit Spinatsalat

Terrina di luccio perca in manto di salmone con insalata di spinaci
Pike perche terrine rolled in salmon with spinach salad

Erbsencrèmesuppe mit Minze und Sauerrahm

Crema di piselli con menta e panna acida
Pea cream soup with peppermint and sourcream

Schweinefilet unter einer Sesamkruste auf Honigsauce begleitet von Basmatireis und saisonalem Gemüse

Filetto di maiale sotto crosta di sesamo con salsa al miele
accompagnato da riso basmati e verdure di stagione
Pork fillet under sesame crust on honey sauce
Accompanied by basmati rice with seasonal vegetable

„Sgroppino“

Zitronensorbet gerührt mit Vodka und Champagner serviert mit marinierten Erdbeeren

Sorbetto al limone con Vodka e Champagne
servito con fragole marinate
Stirred lemon sorbet with Vodka and Champagne
served with marinated strawberries

CHF 71.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Dinner Menu 3

Hausgemachte Capuns „Val Roseg“ mit Bergkäse gratiniert

Pasta di canederli avvolta in foglie di coste
con salsa alla panna e speck gratinati con formaggio
Chard leaf stuffed with spätzli dough and air-dried beef
covered with a creamy sauce and gratinated with cheese

Provenzalische Minestrone mit Basilikumpesto

Minestrone alla provenzale con pesto alla genovese
Provençal Minestrone with basil pesto

Kalbsfleisch Saltimbocca

begleitet von Safranrisotto und Thymianzucchetti

Saltimbocca di vitello
accompagnato da risotto allo zafferano e zucchine al timo
Veal saltimbocca accompanied by saffron risotto and thyme zucchini

Kirschen Tiramisù

Tiramisù alle ciliegie
Cherry Tiramisù

CHF 82.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Dinner Menu 4

Zweifarbigen Melonencarpaccio mit Rucola und Bündner Rohschinken

Carpaccio di melone bicolore con rucola e prosciutto crudo

Two coloured thin sliced melon with rocket salad and raw ham

Geflügelkraftbrühe mit dreifarbigen Käsecroûtons

Consommé di pollo con crostini al formaggio

Clear poultry soup with three coloured cheese croutons

Rindsfilet „Wellington“

begleitet von saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Filetto di manzo „Wellington“ con verdure di stagione e gratin di patate

Beef fillet „Wellington“ served with seasonal vegetables and potato gratin

Holunderblütencreme serviert mit Brombeerparfait

Crema di fiori di sambuco servita con semifreddo alle more

Elderflower cream with blackberry parfait

CHF 98.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Preise | Prezzi | Prices

Alle unsere Menus werden mit Amuse-Bouche und Friandise serviert.
Die Preise verstehen sich pro Person inklusive 8% MwSt. ohne Bahnfahrt.

Tutti i nostri menù sono serviti con Amuse-Bouche.
I prezzi sono a persona inclusivi di IVA all 8% senza il viaggio con la funicolare.

All our menus are served with Amuse-Bouche.
Prices are per person and included 8% VAT without the funicolare fare.

Produkte-Deklaration | Dichiarazione di provenienza | Product declaration

Geflügel volatili poultry :	Schweiz, Frankreich
Rind manzo beef:	Schweiz, Irland
Schwein maiale pork:	Schweiz
Kalb vitello veal:	Schweiz
Lachs salmone salmon:	Norwegen
Zander lucio perca pike perch	Estland



Mit der Neueröffnung des ersten Plusenergiehotels im Alpenraum vom 17.12.2010 positionieren wir uns klar im Bereich Nachhaltigkeit in Sachen Energie und Umweltressourcen. In erster Linie berücksichtigen wir unsere lokalen Lieferanten, die ihre Produkte streng nach ökologisch nachhaltigen Grundsätzen einkaufen.

Die Standseilbahn Muottas Muragl fährt von morgens 8.15 Uhr
jeweils alle halbe Stunde um '15 und '45.
Die letzte Berg- und Talfahrt geht am Abend um 23 Uhr.

La funicolare Muottas Muragl è operativa dalle 8.15
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 8.15
and leaves every half an hour '15 and '45.
The last cable car leaves at 11.00 PM.