



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Bankettvorschläge Mittag

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

Lunch Menu 1

Nüsslisalat „Mimosa“ an Apfeldressing

Insalata di songino „Mimosa“ con salsa di mele

Field salad „Mimosa“ with apple dressing

Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri

Pizzoccheri fatti in casa alla Valtellinese

Homemade Pizzoccheri Valtellina

Tonkabohneneis mit frischen Saisonfrüchten

Gelato alla fava tonka con frutta fresca stagionale

Tonka bean icecream with fresh seasonal fruits

CHF 38.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Lunch Menu 2

Lattichsalat mit Croûtons und Sbrinzhobel

Insalata di lattuga con crostini e scaglie di formaggio Sbrinz

Lettuce salad with croutons and shavings of Sbrinz cheese

Hausgemachter Angus-Beef Burger „Muottas Muragl“

begleitet von gebackenen Paprika-Kartoffelspalten und Sauerrahmsauce

Hamburger di manzo Angus „Muottas Muragl“

accompagnato di spicchi di patate alla paprica e salsa di panna acida

Angus beef Burger „Muottas Muragl“

accompanied by paprika flavoured country cuts and sourcream

Kalte Amaretto-Zabaione auf Himbeeren

Zabaione freddo all'amaretto e lamponi

Cold amaretto zabaione on raspberries

CHF 46.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Lunch Menu 3

**Engadiner Rundfahrt serviert auf dem Lärchenstamm
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa, Bergkäse und Birnenbrot**

Piatto di affettati misti Engadinesi e formaggio d'alpe
servito su ceppi di larice e pane alle pere

Assorted types of air-dried beef and ham, Salsiz, Coppa, mountain cheese
and local pear bread served on a larch trunk

**Gebratenes Lachssteak auf Sauerampfersauce
begleitet von Jasminreis und glasierten Karotten**

Trancio di salmone arrostito su salsa all'acetosa
accompagnato da riso jasmin e carote glassate

Fried salmon steak on sorrel sauce
accompanied by jasmin rice and glazed carrots

Schokoladenmousse serviert mit Erdbeer-Basilikum Salat

Mousse al cioccolato con insalata di fragole al basilico

Chocolate mousse served with strawberry-basil salad

CHF 52.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Lunch Menu 4

Grilliertes Gemüse

serviert mit hausgeräuchertem Büffel-Mozzarella

Verdure grigliate servite con mozzarella di bufala affumicata in casa

Grilled vegetables served with home smoked buffalo mozzarella

Geflügelpiccata nach „Mailänder Art“

begleitet von Safranrisotto und Gemüse

Piccata di pollo alla Milanese

accompagnata da risotto allo zafferano e verdure

Chicken piccata „Milan style“

accompanied by saffron risotto and vegetables

Holunderblütencrème mit Brombeerparfait

Semifreddo alle more con crema di fiori di sambuco

Blackberry parfait with elderflower cream

CHF 58.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Lunch Menu 5

Leicht pikante kalte Melonensuppe mit Rauchlachsspiess

Zuppetta di melone fredda leggermente piccante
con spiedino di salmone affumicato

Cold and spicy melon soup served with a smoked salmon skewer

Rinds-Entrecôte vom Grill an Bergkräuterbutter begleitet von Bratkartoffeln und grünen Bohnen

Entrecôte di manzo alla griglia con burro alle erbe di montagna
accompagnata da patate arrostate e fagiolini verdi
Grilled beef sirloin with mountain herb butter
accompanied by fried potatoes and green beans

Kirschen Tiramisù

Tiramisù alle ciliegie
Cherry Tiramisu

CHF 66.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Lunch Menu 6

Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Champagnerespuma

Conchiglie San Giacomo arrostate
con purea di piselli e schiuma allo Champagne
Fried scallops on pea puree with Champagne foam

Kalbsfleischroulade gefüllt mit grünem Spargel auf Sauce Hollandaise begleitet von hausgemachten Pappardelle

Involtino di vitello ripieno di asparagi verdi con salsa olandese
accompagnato da pappardelle fatte in casa
Veal roll filled with green asparagus on hollandaise sauce
accompanied by homemade flat noodles

Gestürzte Joghurtcrème mit Aprikosenkompott

Crema rovesciata allo yogurt con composto di albicocche
Topped yoghurt cream with apricot compote

CHF 72.00 pro Person



2456 M.Ü.M.

Mountain Dining

MUOTTAS MURAGL

SINCE 1907

Preise | Prezzi | Prices

Alle unsere Menus werden mit Amuse-Bouche 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

Rind | manzo | beef:

Schweiz, Irland

Schwein | maiale | pork:

Schweiz

Kalb | vitello | veal:

Schweiz

Geflügel | pollo | chicken

Schweiz, Frankreich

Lachs | salmone | salmon:

Norwegen

Jakobsmuschel | conchiglie San Giacomo | scallops:

USA



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.