

## ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH


Benvenuto! Einst eine Kutscherstube, in der sich Fuhrmänner nach langen Fahrten aufwärmten, ist das Murütsch heute ein Ort der italienischen Küchentradition – abgerundet durch erlesene Weine aus unserer Enoteca, die jedes Gericht zu einer kleinen Reise nach Italien machen.

Küchenchef Manuel Telser und sein Team kreieren mit Leidenschaft hausgemachte Spezialitäten aus hochwertigen Zutaten. Gastgeber Paolo Della Valle, seit über zehn Jahren eine feste Grösse in unserem Team, empfängt Sie mit Herzlichkeit und sorgt für einen rundum gelungenen Abend.

*Un caloroso benvenuto! Un tempo locanda dove i carrettieri si riscaldavano dopo lunghi viaggi, oggi il Murütsch è un luogo dedicato alla tradizione della cucina italiana – arricchito da una selezione di vini pregiati della nostra enoteca, che trasformano ogni piatto in un piccolo viaggio in Italia.*

*Lo chef Manuel Telser e il suo team creano con passione specialità fatte in casa, utilizzando ingredienti di alta qualità. Il padrone di casa Paolo Della Valle, presenza consolidata del nostro team da oltre dieci anni, vi accoglie con cordialità e si prende cura di ogni dettaglio per rendere la vostra serata perfetta.*

Vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

*I piatti vegetariani sono indicati con .*



# UN VIAGGIO NEL GUSTO

## ENOTECA GENUSSMENÜ

Menu quattro portate con o senza la nostra selezione di vini

Menü in vier Gängen mit oder ohne ausgewählter Weinbegleitung

Saluto dalla cucina

Gruss aus der Küche



Carpaccio di manzo | insalata di sedano | Parmigiano | olio d'oliva

Rinds-Carpaccio | Selleriesalat | Parmesan | Olivenöl



Zuppa di pesce toscana | crostini

Toskanische Fischsuppe | Crostini



Agnello di montagna stufato al forno | polenta | peperonata

Im Ofen geschmortes Berglamm | Polenta | Peperonata



Affogato | caffè | gelato alla vaniglia | Cantucci fatti in casa

Affogato | Espresso | Vanilleglace | hausgemachte Cantucci

senza selezione di vini CHF 89 a persona

con selezione di vini CHF 135 a persona (4 bicchieri)

ohne Weinbegleitung CHF 89 pro Person

mit Weinbegleitung CHF 135 pro Person (4 Gläser)

## ANTIPASTI FREDDI

### KALTE VORSPEISEN

- Carpaccio di manzo | insalata di sedano | Parmigiano | olio d'oliva 26  
Rinds-Carpaccio | Selleriesalat | Parmesan | Olivenöl
- Trio di bruschette | pomodori | olive | verdure grigliate con burrata 19  
Dreierlei Bruschetta | Tomaten | Oliven | Grillgemüse mit Burrata
- Insalata estiva del Murütsch | insalata belga | finocchi | mini lattuga | rucola | melone | olive ✓ 15  
Murütsch Sommersalat | Chicorée | Fenchel | Minilattich | Rucola | Melone | Oliven
- Condimenti: mela e fiori di sambuco | Aceto Balsamico | Parmigiano ✓  
Salatsaucen: Apfel-Holunderblüten | Aceto Balsamico | Parmesan

## PINSA ROMANA

### PINSA ROMANA

- Pinsa | bresaola | pomodori ciliegino | rucola | Parmigiano 22  
Pinsa | Bresaola | Cherrytomaten | Rucola | Parmesan
- Pinsa | carciofi | olive | burrata | pesto al basilico ✓ 19  
Pinsa | Artischocken | Oliven | Burrata | Basilikumpesto

## ZUPPE

### SUPPEN

- Zuppa di pesce toscana | crostini 18  
Toskanische Fischsuppe | Crostini
- Crema di carciofi ✓ 15  
Artischockencremesuppe

## PRIMI PIATTI

### PASTA | RISOTTO | GNOCCHI



Ravioli | ripieno di carne di vitello | pomodori | burro al timo

23

38


Ravioli | Kalbfleischfüllung | Tomaten | Thymianbutter

Risotto acquerello | frutti di mare

24

39

Acquerello Risotto | Meeresfrüchte

Pizzoccheri veltellinesi | patate | verza | bietola | salvia 

19

29

Veltliner Pizzoccheri | Kartoffeln | Wirsing | Mangold | Salbei

Spaghetti cacio e pepe 

19

26

Spaghetti cacio e pepe

Gnocchi di patate e rosmarino | gorgonzola | spinaci | nocciola piemontese 

23

36

Kartoffel-Rosmarin Gnocchi | Gorgonzola | Spinat | Piemonteser Haselnüsse

## CARNE | PESCE

### FLEISCH | FISCH

Tagliata tranciata al tavolo | rucola | pomodori secchi | Parmigiano | patate al rosmarino | aceto balsamico

51

Tagliata am Tisch tranchiert | Rucola | getrocknete Tomaten | Parmesan | Rosmarinkartoffeln | Aceto Balsamico

Agnello di montagna stufato al forno | polenta | peperonata

46

Im Ofen geschmortes Berglamm | Polenta | Peperonata

Bistecca di vitello gratinata | crosta ai pinoli | peperonata | patate a spicchi | jus alla salvia

52

Überbackenes Kalbssteak | Pinienkernkruste | Peperonata | Kartoffelspalten | Salbeijus

Filetto d'orata arrosto | Fregola Sarda | pomodori | olive | capperi | finocchio marinato

44

Gebratenes Doradenfilet | Fregola Sarda | Tomaten | Oliven | Kapern | mariniertes Fenchel

## DOLCI

### DESSERTS

Tiramisu	14
Tiramisu	
Torta caprese   cioccolato   mandorle   gelato alla vaniglia	14
Torta Caprese   Schokolade   Mandeln   Vanilleglace	
Affogato   caffè   gelato alla vaniglia   Cantucci fatti in casa	10
Affogato   Espresso   Vanilleglace   hausgemachte Cantucci	
Selezione di cinque formaggi   chutney   pane alle pere di Sils	23
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten   Chutney   Silser Bauern Birnenbrot	

## SORBETTI & GELATI FATTI IN CASA (PER PALLINA)

### HAUSGEMACHTE SORBET & GLACE (PRO KUGEL)

Sorbetto   Sorbet	
Arancia rossa   limone   sorbo rosso   fragola	5
Blutorange   Zitrone   Vogelbeere   Erdbeere	
Arricchito con liquori   verfeinert mit Spirituosen (2cl)	+7
Orma Gin   Vieille Poire   Vieille Prune   Grappa Moscato	
Gelato   Glace	
Vaniglia   cioccolato   caffè   noci   yogurt	5
Vanille   Schokolade   Mocca   Baumnuss   Joghurt	
Arricchito con digestivi   verfeinert mit Digestif (2cl)	+7
Braulio   Amaretto   Baileys   Kahlua   Rötali	
con panna	+1
mit Rahm	
Gerührter Eiskaffee   Rahm	15
Caffè freddo shakerato   panna	

Cari ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari potete rivolgervi direttamente al nostro staff.  
Siamo lieti di essere a vostra disposizione.

Liebe Gäste, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, geben Sie uns bitte Bescheid.  
Wir beraten Sie gerne.

## PROVENIENZA CARNE

### HERKUNFT FLEISCH

Manzo   Rind	(CH)   (IT)
Agnello   Lamm	(CH)   (IR)
Vitello   Kalb	(CH)

## PROVENIENZA PESCE

### HERKUNFT FISCH

Orata   Dorade	(GR) Zucht
Frutti di mare   Meeresfrüchte	(VNM) Zucht
Zuppa di pesce   Fischsuppe	(EU)   (VNM) Zucht

## PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO

### HERKUNFT BACKWAREN

Prodotti da forno   Backwaren	(CH)   (IT)
-------------------------------	-------------

## FORNITORI

### LIEFERANTEN

Carne   Fleisch	Heuberger (St. Moritz), Rageth (Landquart)
Pesce   Fisch	Bianchi (Zufikon), Rageth (Landquart)
Verdura e frutta   Gemüse und Früchte	L. Giurani & Co. (Castasegna)
Latticini   Milchprodukte	Sennerei Pontresina (Pontresina)

Tutti prezzi in CHF e incluso 8.1% IVA

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Juni 2026