

# ROTORMORITZ

## unsere Lieblingsbeiz am Berg

Die Sonne im Gesicht,  
Die Beine hochgelegt,  
Die gute Laune auf dem Teller...

### Bergfahrt

leckere Apetizer um sich warm zu machen – kann auch geteilt werden...

#### Alpen-Bruschetta

Engadiner Kernenbrot mit Tomatenpfludi, Lachs,  
Oliven, Käse und Speck (5 Stück)

14.50

#### Bündner-Brett

Verschiedene Trockenfleisch- & Käsespezialitäten von Berg und Tal,  
dazu unser knuspriges Hausbrot auf dem Holzbrett serviert

27.00

#### Käseplatte

19.00

### Erste Abfahrt

Ausgewählte Vorspeisen, die Hunger auf mehr machen...

#### Vitamine vom Buffet...

Bedienen Sie sich von unserem leckeren und bunten Salatbuffet...

12.00

#### Tagessuppe

je nach Wetterlage – mal heiss & cremig – mal leicht & sportlich

14.00

#### Der Klassiker

Bündner Gerstensuppe  
mit Rauchwurst

15.50

18.50

#### Rot – Grün – Weiss

Bresaola-Carpaccio mit Rucola und Parmesan-Streifen

23.50

### Der Blick ins Tal

Hinsetzen – Helm ausziehen – und entspannen, jetzt kommt der Hauptgang

#### Red-Legend-Pasta

Wir kochen für Euch täglich eine neue Pasta-Kreation...

20.50

#### Pizzoccheri

Buchweizennudeln mit Kartoffeln und Gemüse gekocht und mit Käse,  
Knoblauch, etwas Butter sowie Salbei angerichtet.

22.50



Im Restaurant „**ROTORMORITZ**“ finden Sie eine Küche mit Freude am unverfälschten Geschmack in alpiner Übersetzung manchmal frech und unkonventionell – Immer steht das Ausgangsprodukt im Fokus. Wir pflegen die „Wohlfühlküche“: eine Mischung aus;

**Herzklopfen, Glücksgefühlen und vollem Geschmack**

<b>Steinpilz Risotto</b> (20 min. Wartezeit)	21.50
<b>Bündner Röstipfanne</b> Kartoffeln mit genügend Speck und Zwiebeln in der Pfanne gepflegt nett überbacken und mit einem Ei verschärft (geht auch ohne Speck – muss aber nicht)	26.00
<b>Schnippo what else</b> Ein Paniertes Kalbsschnitzel wie es sein muss – aussen knusprig innen saftig mit Pommes und natürlich Ketchup	34.00

**Tagesaktuelle Angebote, je nach Verfügbarkeit ...**

<b>Rot &amp; Roh (150 gr.)</b> Rindstatar klassisch mit Zwiebeln, Kapern, Salzgurken, Cognac, Ei, Zitrone, ... oder Thunfischtatar mediterran mit Kapern, Tomaten, Zwiebeln, Cognac, ...	37.00
<b>Wilder MORITZ</b> Hausgemachter Hirschkopfeffer mit Polenta, karamellisierten Kastanien und Rotwein-Birnen	38.50
<b>Aus dem See</b> ganze Forelle auf den Grill vorbereitet mit Spinat und Kräuterbutter-Kartoffeln	29.50
<b>Von der Weide</b> Rosa gebratene Lammkoteletts an würziger Ingwersauce, dazu Rösti und Gemüse	36.50

## Grill

Bei schönem Wetter servieren wir verschiedene Fleisch-Spezialitäten vom Grill

<b>Engadiner Bratwurst</b> (Kalb)	20.00
<b>Cervelat</b>	17.00
<b>ROTERMORITZ Wurst</b> (Schwein und Rind)	17.00
<b>Poulet Brust</b>	24.00
<b>ROTERMORITZ Hamburger</b> im roten Sesam Bun (Rind oder Poulet)	20.00
<b>Zigeunerspiess (150 gr.)</b>	28.00
<b>Tagliata di manzo</b> Rindfleisch Tagliata mit Rucola, Parmesan-Streifen und Balsamico	38.00

zu den Grillgerichten servieren wir unsere Red-Legends-Grillsauce und je nach Lust und Hunger entweder Pommes Frites oder einen Salat.

## Pistenschluss

Die süsse Versuchung vor der letzten Abfahrt...

MORITZ-Gelati, diverse Sorten	7.50
Kuchenauswahl – täglich frisch für sie zubereitet	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50 14.50

## ROTERMORITZ for the kidz (bis 12 Jahre):

### Murmeli-Teller

Ein Paniertes Pouletschnitzel wie es sein muss – aussen knusprig innen saftig mit Pommes und natürlich Ketchup 16.00

### Känguru-Teller (Pasta)

Natur (mit Butter oder Öl) 8.00  
mit Tomatensauce 10.00  
mit Bolognesesauce 12.00

### Bärli-Teller

Hot Dog Natur mit Pommes 12.00

### Moritz-Teller

Hamburger Natur (nur Brot) mit Pommes 15.00

Unsere Lebensmittel:

Wir beziehen unsere Produkte frisch und zum Teil tiefgekühlt bei unseren einheimischen Lieferanten. Weiter aus allen EU-Ländern und dem Ausland.

Herkunftsländer:

Schweinefleisch, Kalbsfleisch: Schweiz / Rindsfleisch: Paraguay, Schweiz / Poulet: Schweiz / Brasil / Lachs: Norwegen und Schweiz / Forelle: Schweiz / Lamm: Neuseeland / Thunfisch: Malediven und Pazifik

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Bitte wenden Sie sich bei Allergien an die Service-Mitarbeiter

## Getränkekarte

### Tafelwasser in Flaschen

Cola Zero	33cl	4.50
Sinalco	33cl	4.50
Rivella rot & blau	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Lemon	20cl	4.50
Sanbitter	10cl	4.50
Rhazünser Liter	1Lit	9.50
Rhazünser ½ Liter	50cl	5.00
Rhazünser ohne Pfupf	50cl	5.00
Apfelschorle	33cl	4.50
Red Bull Dose	25cl	5.00
Orangen & Tomatensaft	20cl	4.50

### Tafelwasser Offenausschank

Cola - Citro - Eistee - Mineralwasser		
Rivella rot	4,0dl	4.50

Sirup	2,0dl	2.50
Engadiner Hahnenwasser	4,0dl	2.00

### Apero

Campari 23%	4cl	8.50
Martini bianco 15%	4cl	6.00
Braulio 21%	4cl	8.00
Braulio 21 %	2cl	4.00
Aperol 15%	4cl	7.00
Mit Orangenjus / Mineral		+2.00

### Drinks ohne Umdrehung / no Alk.

<b>REDRIM:</b> Rimuss Secco:Cranberrysaft:Cassissirup		7.50
<b>Santana:</b> Sanbitter: Orangensaft: Zitronensaft		7.50

Secco Rimuss	2 dl	9.00
--------------	------	------

### Longdrinks

Hendrick's Gin & Tonic		13.50
Havana & Cola		13.50
J. Walker Red & Cola		12.50
Vodka & Orange		11.50

### Spitzi Orange (Aperol)

Prosecco		10.50
----------	--	-------

### FREDU

Holunder-Limette-Prosecco-Minze		10.50
---------------------------------	--	-------

### Bier offen

Hopfenperle „Hergöttli“	2,5dl	3.00
Hopfenperle „Becher“	4,0dl	5.00
Panaché / Henasch	4,0dl	5.00

### Bier in der Flasche

Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.50
Palu	33cl	4.50
Engadiner Bier „Bernina“	50cl	7.00
Engadiner Bier „Gletscher“	33cl	5.00
Chopfab Hell	33cl	6.00
Franziskaner Hefe-Weissbier	33cl	5.00

### Likör

Cointreau 40%	4cl	8.00
Säntis Malt Cream 18%	4cl	8.00
Grand Marnier 40%	4cl	8.00

### Fruchtbrand

Vielle Pomme : Fassbind 40%	4cl	9.00
Vieille Prune : Fassbind 40%	4cl	9.00
Vieille Poire : Fassbind 40%	4cl	9.00

### Grappa

Brunello : Banfi 45%	4cl	8.50
Elisi : Berta 43%	4cl	9.50
Delea : di Carato Merlot 40%	4cl	10.50

### Spirituosen

#### Rum

Havana Anejo Res. 40%	4cl	9.00
Plantation XO 40%	4cl	11.50

#### Gin

Hendrick's Gin 41,4%	4cl	10.00
Breil PUR Graubünden 45%	4cl	11.50
Monkey 47 47%	4cl	12.50

#### Vodka

Absolut 40%	4cl	8.00
Belvedere 40%	4cl	11.00

#### Whisky

Johnnie Walker Red Label 40%	4cl	8.00
Swiss Highland „43“ 43%	4cl	14.00
Talisker 10y 45,8%	4cl	9.00

#### Cognac / Brandy

Hyne „Rare“ 40%	4cl	12.00
Osborne Carlos I 40%	4cl	8.00

### Kaffee / Milchwischgetränke

Kaffee / Schale	4.00
Espresso / Ristretto	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Corretto Grappa 40% - 2cl	6.00
Ovo / Schoggi	5.00
Ovo / Schoggi Melange	6.50
Milch kalt oder warm 2dl	3.00
Kaffee fertig & Lutz 40% - 4cl	8.00
Kaffee «ROTERMORITZ»	8.50
Schümli-Pflümli	9.00
Lumumba – 4cl Rhum	9.00
Glühwein «ROTERMORITZ»	6.50
Cappuccino / Macchiato	5.00
Tee : diverse Aromen	4.00
Punch : Rum – Orange – Apfel	4.50
Punch mit Alkohol – 4cl	8.00
Jägertee 11%	7.50
Skiwasser mit Alkohol	6.50
Skiwasser ohne Alkohol	4.50

### Weinkarte

#### Offene Weine

##### **WEISS...**

**1 DL**

«ROTERMORITZ» : Emil Bauer & Söhne : Südpfalz  
Riesling (Hauswein!)

7.50

Kalmuck : Gritsch Mauritiushof : Grüner Veltliner

8.00

Südtiroler Chardonnay : Erste + Neue Kaltern

7.50

##### **ROT...**

Pinot Noir Classic : Martin Wolfer : Weinfeldern

7.50

Rosso di Valtellina : Azienda Agricola Alberto Masetti : Nebbiolo

7.00

Papale Primitivo di Manduria : Varvaglione Vigne e Vini : Primitivo  
Barrique

7.00

Oddone : Tenuta la Viola : Sangiovese di Romagna Superiore

6.50

##### **mit Blubber...**

San Boldo Valdobbiadene Prosecco Brut DOCG  
Azienda Agricola Marsuret  
Flasche 7,5dl

8.00

42.00

## Flaschenweine

### **WEISS...**

#### Schweiz:

##### **Sauvignon Blanc Myra : Weingut Anstutz Waldgries: Bozen**

Ein einfacher, genialer Sauvignon Blanc, der hervorragend zu Käse oder gegrilltem Fleisch passt.

75cl 53.00

#### Italien:

##### **Roero Arneis Valfaccenda : Azienda Agricola Valroggero : Piemont**

Mit seinem trockenen, eleganten und harmonischen Geschmack eignet sich dieser Wein ideal als Apérowein zu einem guten Bündner-Plättli oder zu Käsegerichten.

75cl 51.00

#### Deutschland (Südpfalz):

##### **„ROTERMORITZ“ : Emil Bauer und Söhne : Südpfalz**

##### **Riesling**

Dieser einmalige Riesling rockt die Zunge mit seiner knackigen Säure und den Aromen von Apfel und Quitte. Die Frische und Lebendigkeit begeistern uns bei jedem Schluck. Auch im Offenausschank erhältlich.

75cl 46.00

#### Österreich:

##### **Kalmuck : Gritsch Mauritiushof : Wachau : Grüner Veltliner**

Ein knackiger Veltliner ideal um auf die Ferien anzustossen- mit seiner Frische und der ausgewogenen Säure überzeugt er uns und macht Spass. Auch im Offenausschank erhältlich.

75cl 48.00

#### Italien:

##### **Südtiroler Chardonnay : Erste + Neue Kaltern**

Ein wunderschöner, leicht erfrischender Chardonnay. Passt wunderbar zu hellem Fleisch und Vorspeisen. Auch im Offenausschank erhältlich.

75cl 45.00

### **ROT...**

#### Schweiz:

##### **Fläscher Pinot Noir Reserve : Jan Marugg**

Nach 12 Monaten in Barriques - schenken wir uns diesen Wein am liebsten zu luftgetrocknetem Fleisch aus dem Bündnerland ein. Natürlich passt auch eine ordentliche Portion Pasta dazu.

75cl 66.00

##### **Pinot Noir Classic : Martin Wolfer : Weinfeldern**

Die schonende Vinifikation sorgt für Finesse und Eleganz. Ein reiner Pinot Noir, wie er sein muss... Auch im Offenausschank erhältlich.

75cl 53.00

#### Italien:

##### **Grumello DOCG : Azienda Agricola Alberto Marsetti :**

##### **Valtellina Nebbiolo**

Ein richtiger „Old-School-Nebbiolo“! Mit seiner würzigen Note in der Nase und der frischen Fruchtigkeit im Gaumen passt der Grumello vorzüglich zu allen Schmorgerichten.

75cl 58.00

##### **Puntay Lagrein Riserva : Erste + Neue Kaltern : Südtirol:**

Ein frischer, saftiger Wein mit einer dichten granatroten Farbe. Dieser Wein begleitet einfach jedes Gericht...

75cl 54.00

##### **Schioppettino Venezia Giulia : Matri Vinai Bressan 1726: Friaul**

Ein Wein mit grosser Leidenschaft, welcher die Rebsorte, das Terroir und die Persönlichkeit des Weinmachers am Gaumen widerspiegelt. Der vollmundige Wein erinnert an wilde Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren und passt perfekt zu unseren Hauptgerichten.

75cl 85.00

##### **Inversus : Fattoria Casaloste : Toskana : Merlot Barrique**

Ein grossartiger toskanischer Merlot mit Kraft und Balance. Man kombiniert ihn am besten mit kräftigen Gerichten- ein Genuss!

75cl 92.00

##### **Oddone : Tenuta la Viola : Emilia Romagna**

Der Sangiovese besticht durch seine typische Würze, Fülle und volle Eleganz. Auch im Offenausschank erhältlich.

75cl 38.00

##### **Papale Primitivo di Manduria : Varvaglione Vigne e Vini : Apulien**

Dieser Primitivo ist immer eine gute Wahl! Er passt zu praktisch allen Gerichten. Unbedingt probieren!. Auch im Offenausschank erhältlich.

75cl 47.00

##### **Rosso di Valtellina : Azienda Agricola Alberto Marsetti : Valtellina**

Ein trockener und leicht fruchtig Veltliner - der Klassiker schlechthin! Auch im Offenausschank erhältlich.

75cl 46.00