

The top fish of St. Moritz
Aris – Murtaröl AG
Ristorante Murtaröl – Hotel Cristallina – Aris Plaun da Lej
Antonio Walther und Team
7517 Plaun da Lej



Fischladen / Pescheria / Seafood shop

Take away und Delivery

Restaurant – Terrasse

Hotel Cristallina

**Für Informationen zu Allergenen
in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.**

Herbstspezialitäten Specialità autunnali Fall specials

Bunter Herbstsalat mit angebratene Wildstreifen aus eigener Jagd,
Marroni und Himbeeren

**Insalata autunnale con straccetti di selvaggina arrostita,
cacciata da noi, castagne e lamponi**

Mix leaves salad with slices of game hunted from the chef,
chestnut and raspberry

25.50

Kürbisgnocchi mit Butter und Salbei

Gnocchi di zucca al burro e salvia

Pumpkin – Gnocchi with butter and sage

Halbe Portion / **Mezza porzione** / half portion

14.50

Ganze Portion / **porzione intera** / full portion

24.50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Marmeltier an einer feinen Rahmsauce

Ravioli con marmotta fatti in casa alla panna

Ravioli filled with marmot and cream sauce

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion

16.50

Ganze Portion / **porzione intera** / full portion

26.50

Mit Krustentieren gefüllte Calamari auf Safran – Kartoffelstock

Calamaro ripieno di crostacei su soffice di patate allo zafferano

Calamari stuffed with crustaceans on saffron potato soffice

25.00

Wild aus eigener Jagd

Selvaggina cacciata dai padroni

Venison own hunting

Geschnetzeltes von Wildleber mit Rösti (Nicht immer vorhanden)

Sminuzzato di fegato di selvaggina con Rösti

Venison liver with Rösti

34.50

Wildpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel mit Preiselbeeren

Salmi di selvaggina spätzli, cavoli rossi, castagne e mela con mirtilli rossi

Venison goulash with spätzle, red cabbage, chestnut and apple with cranberry

32.50

Gemsplätzli Bergeller Art gefüllt mit Kräuterbutter und Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel mit Preiselbeeren

Bistecchine di camoscio alla bregagliotta, ripiene di burro alle erbe e spätzli, cavoli rossi, castagne e mela con mirtilli rossi

Chamois schnitzel Val Bregaglia style

filled with herb butter with spätzle, red cabbage, chestnut and apple with cranberry

44.50

Hirschschnitzel vom Grill

mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel mit Preiselbeeren

Bistecca di cervo alla griglia

spätzli, cavoli rossi, castagne e mela con mirtilli rossi

49.50

Grilled Red deer schnitzel with spätzle, red cabbage, chestnut and apple with cranberry

Rehschnitzeli aus der Pfanne mit Steinpilzen und Beilagen

Bistecchine di capriolo dalla padella con porcini e contorni

Deer schnitzel from the pan with mushrooms and side dish

49.50

Bergeller Jagdpfanne ab 2 Personen

Pentola bregagliotta per 2 persone

Val Bregaglia pan for 2 people pro Person 65.00 Fr.

Hirschschnitzel vom Grill, Wildpfeffer und Rehschnitzeli mit Steinpilzen

Spätzli, Rotkraut, Maroni und Apfel mit Preiselbeeren

Bistecche di cervo alla griglia, salmì di selvaggina e

bistecche di capriolo con porcini

spätzli, cavoli rossi, castagne e mela con mirtilli rossi

Red deer schnitzel from the grill, venison gulash and deer schnitzel with mushrooms

spätzle, red cabbage, chestnut and apple with cranberry

bv

Austern aus Frankreich Ostriche dalla Francia Oyster from France

Creuses de Bretagne	Nr. 4	3.30
Creuses de Bretagne	Nr. 2	5.50
Fin de Claire Oléron	Nr. 2	7.50
Gillardeau	Nr. 2	9.50
Belon	00	6.50
Belon	0000	11.00

Alle unsere Zucht-Austern werden mit Schwarzbrot und einer Schalotten Vinaigrette serviert.
Tutte le nostre ostriche d'allevamento sono servite con pane integrale e una vinaigrette di scalogno.
 All our farmed oysters are served with black bred and shallot vinaigrette.

Kaviar aus Italien - Giaveri Caviale italiano - Giaveri Caviar from Italy - Giaveri

Beluga Siberian "Imperial"	30 g	135.00
(Beluga-Hybrid-Stör)	100 g	450.00
Oscietra "Imperial"		
(Russischer Stör)	100 g	300.00
Siberian "Imperial"	30 g	78.00
(Sibirischer Stör)	100 g	260.00

Unser Zucht - Kaviar wird mit Blinis und Sauerrahm serviert
Il nostro caviale d'allevamento è servito con dei blinis e della creme fraîche
 Our farmed caviar is served with blinis and sour cream

Die größte Auswahl Jahrgangs – Sardinen der Alpen La più grande scelta di Sarde millesimate delle Alpi The biggest choice of Vintage Sardines of the Alps

1 Dose Sardinen aus Frankreich nach Wahl
 mit frischem Engadiner Baguette

**1 scatola a scelta di sarde dalla Francia
 con pane baguette fatto in Engadina**

1 tin of French sardines of your choice
 with Engadin baguette bread

18.00

Suppen Zuppe Soups

Frische Kürbissuppe mit Kürbiskernen

Zuppa di zucca con semi di zucca

Pumpkin soup with pumpkinseeds

12.50

Pikante Vongolesuppe (Muscheln) aus dem Adriatischen Meer
unter einer Blätterteighaube

Zuppetta di vongole dell'Adriatico piccante

sotto un cappuccio di pasta sfoglia

Spicy mussel soup (vongole) from the Adriatic Sea
covered with a pastry crust

24.50

Salate Insalate Salad

Rucolasalat mit lauwarmen Artischocken und Parmesan Scheiben

Insalata di rucola con carciofi tiepidi e scaglie di parmigiano reggiano

Rucolasalat with warm artichokes and scails of Parmigiano cheese

18.00

Zarter Nüsslisalat mit lauwarmem Hummerschwanz,
frischen Sprossen, Eschalotten an Baumnussöl und Sherrydressing

Insalata di songino con astice tiepido e

germogli freschi, scalogno all'olio di noci e aceto di sherry

Lamb's lettuce salad with warm lobster, fresh sprouts,
nut oil and sherry-vinegar

32.50

Fleischgerichte

Carne

Meat

Paniertes Bergeller Schweineschnitzel
mit marktfischem Gemüse und Pommes frites

**Paillard di maiale bregagliotto impanata
con verdure e patatine fatte in casa**

Breaded pork paillard from the Val Bregaglia
with French fries and vegetables

31.00

Rindstagliata vom Grill auf Rucola
mit Pommes frites (Import)

**Tagliata di manzo alla griglia su rucola
e patatine fritte (Import)**

Beef tagliata from the grill on rucolasalad
with French fries (Import)

44.50

Vegan

Vegano

Vegan

Frische Kürbissuppe mit Kürbiskernen

Zuppa di zucca con semi di zucca

Pumpkin soup with pumpkinseeds

12.50

Rucolasalat mit lauwarmen Artischocken und veganem Käse

Insalata di rucola con carciofi tiepidi e scaglie di formaggio vegano

Rucolasalad with warm artichokes and scails of vegan cheese

19.00

Pizzoccheri (Buchweizennudeln) nach Veltliner Art mit Gemüse,
geschmolzenem veganem Käse und Knoblauch

**Pizzoccheri alla valtellinese con verze e patate,
con formaggio vegano fuso e aglio**

Pizzoccheri, buckwheat noodles with Savoy cabbage,
potatoes, melted vegan cheese and garlic

16.50 / 22.50

Kalte Vorspeisen

Antipasti freddi

Cold Starters

Symphonie aus schottischem Lachs und Thunfisch aus Asien als Carpaccio
an kaltgepresstem italienischem Olivenöl, Basilikumstreifen und Toast

**Sinfonia di carpaccio di salmone scozzese e tonno asiatico
con olio extravergine italiano, strisce di basilico e toast**

Symphony of Scottish salmon and Asian tuna carpaccio
with Italian olive oil, basil leaves and toast

21.00

Carpaccio vom Pulpo aus dem Mittelmeer
an biologischem Olivenöl aus Andria (Italien)

**Carpaccio di piovra del Mar Mediterraneo
con olio d'oliva biologico di Andria (Italia)**

Octopus carpaccio from the Mediterranean Sea
with organic olive oil from Andria (Italy)

18.00

Selbstgeräucherter schottischer BIO-Zucht Lachs
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

**Salmone scozzese d'allevamento biologico, affumicato in casa
con spuma di rafano, toast e burro**

Home smoked organic farmed Scottish salmon
with horseradish foam, toast and butter

24.00 / 29.00

Sashimi von fangfrischen Meeresfischen vom Mailänder Fischmarkt

Sashimi di pesce di mare fresco del mercato di Milano

Sashimi of fresh fish from the fish market in Milan

80 Gramm 38.50

Fangfrischer Fisch aus dem Mittelmeer als Carpaccio serviert,
auf feingeschnittenen Rotzwiebeln, Olivenöl extra vergine,
Bio-Zitronen und Meersalz

**Carpaccio di un pesce pescato nel Mediterraneo, su un letto di cipolle rosse,
olio d'oliva extra vergine, limoni bio e sale marino**

Fish carpaccio from a fresh fish from the Mediterranean Sea,
on red onions, olive oil extra vergine, organic lemon and sea salt

**Zucht / Allevamento / Farmed
Wild / Pescato / Wild**

**pro 100 grammi
pro 100 grammi**

**11.00
16.50**

Warme Vorspeisen

Antipasti caldi

Warm starters

Kartoffelpüree mit pochiertem Ei und sautierten Steinpilzen

Crema di patate con uovo pochè e funghi porcini saltati

Creamed potatoes with poached a egg and sautéed porcini mushrooms **16.50**

Gebratene Krevetten (Friend of the Sea)

an Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl aus Apulien.

**Gamberoni arrostiti (Friend of the Sea) all'aglio
e peperoncino nell'olio d'oliva Pugliese**

Prawns tails (Friend of the Sea) fried in garlic flavored
oil from Puglia and chili

24.50

Jakobsmuschel aus dem Pazifik vom Grill

serviert auf einem Zucchinibett und Tomatenwürfeln

**Capasanta del pacifico alla griglia,
scaloppata su un letto di zucchini e concassè di pomodoro fresco**

Fresh pacific scallop pacific from the grill on a bed of zucchini
and chopped tomatoes

21.50

Miesmuscheln

Cozze

Black Mussels

Miesmuscheln aus dem Mittelmeer alla marinara

Cozze del mediterraneo alla marinara

Black mussels from the Mediterranean Sea with tomatoes, white wine and garlic

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion

18.00

Ganze Portion / **porzione intera** / full portion

29.50

Hausgemachte Teigwaren ohne Fisch
Pasta fatta in casa senza pesce
Homemade noodles without fish

Pizzoccheri (Buchweizennudeln) nach Veltliner Art mit Gemüse,
geschmolzenem Käse und Knoblauch

**Pizzoccheri alla valtellinese con verze e patate,
con formaggio fuso e aglio**

Pizzoccheri, buckwheat noodles with Savoy cabbage,
potatoes, melted cheese and garlic

15.50 / 21.50

Hausgemachte Teigwaren mit Fisch
Pasta fatta in casa con pesce
Homemade noodles with fish

Rahmnudeln mit Krevetten-Schwänzen und frischem Basilikum

Tagliatelle alla panna con code di gamberi e basilico fresco

Noodles with shrimps, fresh basil and cream sauce

20.50 / 29.00

Spaghetti mit frischen Vongole veraci aus Goro (Venedig)
an rohen Tomatenwürfeln und Peperoncino

**Spaghetti con vongole veraci di Goro (Venezia)
al pomodoro fresco e peperoncino**

Spaghetti with Italian white mussels,
fresh tomatoes and chili

22.50 / 29.50

Scharfe Linguine mit Krevettenschwänzen aus San Remo

Linguine piccanti alle code di gambero rosso di San Remo

Spicy linguine with red San Remo prawns

26.50 / 34.50

Süsswasserfische - Kilometer Null
Pesci d'acqua dolce - chilometro zero
Freshwater fish - chilometer zero

Forellenfilets aus Engadiner Gewässern in der Folie
mit frischen Kräutern und Olivenöl extra Vergine, Salzkartoffeln und Gemüsen
Filetti di trota dai fiumi engadinesi al cartoccio
con erbe fresche e olio extra vergine, patate lesse e verdure
Engadin trout fillets cooked in foil with
fresh herbs and extra virgin olive oil, boiled potatoes and vegetables **49.50**

Gebratene Äsche aus dem Inn mit Reis und Gemüse
Temolo dell'Inno cotto in padella con riso e verdura
Grayling from the Inn River fried and served with rice and vegetables.

pro 100 g 16.50

Meeresfische
Pesce di mare
Sea fish

Duett von Wolfsbarsch- und Goldbrassenfilet mit getrockneten
Tomaten an biologischem Olivenöl sowie Basmatireis und Gemüse
**Duetto di filetto di branzino e orata con pomodorini secchi in olio d'oliva
biologico accompagnato con riso basmati e verdure**
Duet of sea bream and sea bass fillet with dried tomatoes,
olive oil, basmati rice and vegetables **44.00**

Nordsee-Seezunge gebraten in Butter mit frischem Salbei,
Salzkartoffeln und Gemüse
**Sogliola del mare del Nord al burro e salvia fresca,
patate lesse e verdure**
Common sole from the North Sea fried in butter and sage,
boiled potatoes and vegetables **pro 100 g 13.50**

Tagliata vom Thunfisch in der Sesamkruste
aus dem Indischen Ozean auf Rucolasalat
**Tagliata di tonno in crosta di sesamo
dell'oceano Indiano su un letto di rucola**
Sliced tuna fillet in sesamcrust
from the Indian Ocean sliced on a rocket salad **49.50**

Fritto misto mit verschiedenen Fischen, Krevetten und
Weichtieren aus dem Mittelmeer und frittierten Gemüsestreifen
**Fritto misto con diversi pesci, gamberi,
molluschi del Mediterraneo e verdure fritte**
Fritto misto with different fish, prawns, squids and
calamari from the Mediterranean Sea and fried vegetables strips **45.00**

Meeresfische
Pesce di mare
Sea fish

für Zwei oder mehrere Personen
per due o più persone
for two or more people

Steinbutt / Rombo / Turbot

Ganzer wilder Steinbutt aus dem Atlantik im Ofen gegart mit Gemüsestreifen, Kartoffeln, Tomatenwürfeln, Weißwein und Olivenöl.

Rombo selvaggio dell'Atlantico cotto nel forno con julienne di verdura, patate, pomodoro fresco, vino bianco e olio d'oliva

Whole wild Atlantic turbot cooked in the oven with julienne vegetables, potatoes, fresh tomatoes, white wine, and olive oil

pro 100 g 16.00

Wolfsbarsch / Branzino / Sea bass

Wolfsbarsch von der französischen Atlantikküste in Salzkruste gegart mit warmem Olivenöl und frischem Basilikum, Salzkartoffeln und Gemüse

Branzino dalle coste francesi dell'Atlantico, cotto in crosta di sale servito con olio d'oliva caldo e basilico fresco patate al vapore e verdure

Sea bass of the French Atlantic coast cooked in salt crust with warm olive oil and fresh basil, boiled potatoes and vegetables

Zucht Wolfsbarsch aus Italien oder Griechenland
Branzino d'allevamento dall'Italia o Grecia
Farmed sea bass from Italy or Greece

pro 100 g 11.50

Wilder Wolfsbarsch
Branzino selvaggio
Wild sea bass

pro 100 g 16.00

Krustentiere

Crostacei

Seafood

Ganzer Hummer aus den USA oder Kanada
aus dem Gemüsesud mit Kartoffeln und Gemüse

**Astice intero americano o canadese cotto
al vapore con patate e verdure**

Steamed lobster from the USA or Canada
with boiled potatoes and vegetables

(500 – 800 g)

pro 100 g 18.00

Bretonischer Hummer im Sud gegart, begleitet
von einer Cocktailsauce, einer warmen Zitronenrahmsauce,
gedämpftem Gemüse und Salzkartoffeln

**Astice blu della Bretagne bollito,
accompagnato da una salsa aurora, una salsa calda
alla panna e limone, verdure e patate lesse**

Blue lobster from the Bretagne steamed
with cocktail sauce, warm lemon sauce, vegetables and potatoes

(400 – 1200 g)

pro 100 g 24.00

Rosa Languste von den Kapverdischen Inseln (Portugal)
nach katalanischer Art mit Zwiebeln und frischen Tomaten

**Aragosta rosa del Capo verde (Portogallo) alla catalana
con cipolle e pomodoro fresco**

Crayfish from the Cap verde islands (Portugal)
the catalana way with onions and tomatoes

(500 – 2000 g)

pro 100 g 28.00

Gedämpfte Königskrabbe aus Alaska mit Wildreis und Gemüse

**Granchio reale dall'Alaska cotto al vapore e servito
con riso selvatico e verdure**

Steamed king crab from Alaska with wild rice and vegetables

(2 – 5 kg)

pro 100 g 42.00

Fischfondue - Fondue di pesce - Fishfondue

Unser traditionelles Fischfondue (Fisch, Krustentiere und Jakobsmuscheln)
serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen, Kartoffeln,
Basmatireis und Gemüse

**La nostra tradizionale fondue di pesce (pesce, crostacei e capesante)
servita con diverse salse fatte in casa, patate lesse, riso basmati e verdure**

Our traditional fish fondue (fish, seafood and scallop) served with different sauces,
boiled potatoes, basmati rice and vegetables

Per persona / pro Person (minimum 2)

66.50

Fischgrigliata - Grigliata di pesce – Grilled fish

Reichhaltige Fisch- und Krustentier- Grigliata mit Kartoffeln und Gemüse vom Grill
Ricca grigliata mista di pesce e crostacei con patate e verdure alla griglia
Rich plate of mixed grilled fish and seafood, potatoes and grilled vegetables

Per persona / pro Person (minimum 2)

60.00

Spezielle Grigliata mit Hummer, King Crab, Languste und Fisch
Grigliata speciale con astice, granchio reale, aragosta e pesce
Special grigliata with lobster, king crab, crayfish and fish

Per persona / pro Person (minimum 2)

115.00

Allergeni / Provenienza pesce e carne

Per informazioni su allergeni nelle nostre pietanze, rivolgetevi al nostro personale.

Pesce:

Zuppa d'acqua dolce	FAO	37
Songino con astice	FAO	61
Insalata spinaci con coda di rospo	FAO	27
Primizie del mare	FAO	27/37/51
Pesce affumicato	FAO	27
Tartare di tonno	FAO	51/57
Sashimi	FAO	27/37
Scampi sashimi	FAO	27
Gamberoni all'aglio	FAO	51/71
Persico arrotolato	FAO	37
Bottarga di tonno	FAO	37
Curry di pesce	FAO	37
Duetto di branzino e orata	FAO	37
Bouilla Baisse	FAO	27/37
Paellia	FAO	27/37/51
Fondue di pesce	FAO	27/37/51
Grigliata	FAO	27/37/34/51

Per tutte le altre pietanze trovate la provenienza sul menu.

Carne:

Manzo	CH / Sudamerika (può contenere ormoni)
Vitello	CH
Maiale	CH
Selvaggina	CH



Hotel Cristallina

Ristorante Murtaröl

Zimmerpreise pro Person

Einzelzimmer

60.00 CHF

Dusche / WC auf der Etage

Zweibettzimmer

60.00 CHF

Dusche / WC auf der Etage

80.00 CHF

als Einzelbenutzung

Doppelzimmer

85.00 CHF

Dusche / WC / TV / Radio

120.00 CHF

als Einzelbenutzung

Preise pro Person / Nacht inkl. Frühstücksbuffet, Service, MwSt, Taxen

Ab 2 Nächte:

Halbpension

Im Sommer >

Im Winter >

Im Winter >

3 Gang Menü

ÖV und Bergbahnen inklusive

Bergbahnen und ÖV Zuschlag

ÖV inklusive

Zuschlag

40.00 CHF

47.00 CHF