

## **Zum Starten empfehlen wir / Starters**

<i>Bündner Gerstensuppe</i> Barley soup	10.50
<i>Steinpilzsuppe mit Blätterteighaube</i> Mushroom soup with a pastry hut	14.50
<i>Bündner Salsiz</i> Local dried Sausage	11.50
<i>Mottaplättli</i> Platter of finest local products – Dried meats & alpine cheese	29.-
<i>Benni's Hirschtrockenfleisch mit Hobelkäse</i> Local dried deer with chipped Swiss cheese	27.-
<i>Warmer Bündner Ziegenkäse mit Nüsslisalat, Pinienkerne und Aceto Balsamico</i> Warm goat cheese with corn salad and pine nuts	19.-
<i>Bunte Blattsalate mit Walnüssen</i> Green Salad with walnuts	11.50
<i>Winterlicher gemischter Salat</i> Mixed Salad	14.50
<i>Pikantes Tartar vom Rind</i> Classic steak tartar – slightly spicy	32.-
<i>Norwegischer Geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum</i> Wild Smoked Salmon from Norway with Horseradish	28.-
<i>Hausgemachte „Da Enzo“ Entenleberterrine mit Brioche und Quitten Apfel Mousse</i> Homemade „Da Enzo“ foie gras terrine with brioche and apple mousse	38.-
<i>Schnecken an frischer Kräutersauce</i> Snail/Escargot with fresh herb sauce	16.-

## **Typisch Motta / Typical Motta**

<i>Käseschnitte</i> Croute au Fromage	-Speck und Ei / Ham and Egg	22.50	-Nature	18.50
<i>Capuns an einer verfeinerter Safranrahmsauce</i> Capuns with a Safran cream Sauce				25.50
<i>Lenzerkuchen „Quiche“ mit Blattsalaten</i> Quiche with Cheese, bacon, leek and salad				26.-
<i>Käsefondue (ab 2 Personen)</i> Cheese fondue (from 2 People)	-mit/with Trüffel	p.P. 39.-		p.P. 28.50

## **Hausgemachte / Homemade Pasta & Risotto**

<i>Hütten Spaghetti (Pomodoro, Basilico, N'duja piccante)</i> <i>Mountain hut Spaghetti (Tomato, Basil, spicy N'duja)</i>	22.50
<i>Kartoffel Gnocchi "Sergio" (Taleggio Käse)</i> <i>Potato Gnocchi "Sergio" (Taleggio cheese)</i>	25.-
<i>Risotto Motta mit Steinpilzen</i> <i>Risotto Motta with Mushrooms</i>	25.-
<i>Taglierini an einer Hummer Sauce mit Riesencrevetten „Black Tiger“</i> <i>Taglierini with a lobster sauce and "Black Tiger" Shrimps</i>	29.-

## **Hauptspeisen / Secondi**

<i>Tessiner Salsiccia "Luganighetta" an Vallemaggia Pfeffer mit Polenta</i> <i>"Salsiccia" sausage with black pepper and Polenta</i>	23.50
<i>Bio-Kalbsbratwurst vom berühmten Metzger Peduzzi aus Savognin, Zwiebelsauce, Kartoffelgratin</i> <i>Veal sausage with onion sauce and potatoes gratin</i>	24.50
<i>Knuspriges Mistkratzerli „Val di Spluga“ mit Kartoffelgratin &amp; Salat</i> <i>Crispy baby chicken with winter salad and honey dressing</i>	29.-
<i>Puntine "Spare Ribs" ca. 600g mit Kartoffelgratin</i> <i>Tasty cooked Spare Ribs with potatoes gratin</i>	33.-
<i>Paniertes Kalbschnitzel aus dem Kalbsrücken mit Kartoffelgratin &amp; Salat</i> <i>Wienschnitzel – Breaded thin veal scallop with potatoes gratin &amp; salad</i>	43.-
<i>Frittierte Riesencrevetten „Black Tiger“ mit Sweet Chili Sauce, Basmatireis</i> <i>Prawn tempura with sweet chili sauce and basmati rice</i>	43.-

## **Dessert**

<i>Motta's bekannte Riesen Crèmeschnitte ( Es hät solange es hät)</i> <i>The Big Mille-feuilles (...as long as there is)</i>	9.50
<i>Apfelstrudel mit Tahiti Vanillesauce</i> <i>Apple strudel with warm Tahiti vanilla sauce</i>	9.50
<i>Tiramisú</i> <i>Tiramisú</i>	13.50
<i>Nonna's Schoggichüechli mit vanilleeis</i> <i>Grandmother's Chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	11.50

