

Motta

ALPIN & MEDITERRANEAN CUISINE

2325 m – Lenzerheide

motta-lenzerheide.com

Dario & Fabrizio

Markus & das Motta-Team

heisst Sie herzlich willkommen

A warm welcome from

Dario & Fabrizio

Markus & the Motta-Team

ZUM STARTEN EMPFEHLEN WIR | Starters

Bündner Gerstensuppe

Barley soup

10.50

Steinpilzsuppe mit Blätterteighaube

Porcini mushroom soup with a pastry hut

17.50

Mottaplättli

Platter of finest local products – dried meat & alpine cheese

33.00

Salametto

Typical salami from south of Switzerland

11.50

Karamellisierter Ziegenkäse mit Nüsslisalat, Pinienkerne „Aceto Balsamico“ und Feige

Goat cheese terrine with apricot compote, nut lettuce, pine nuts and “aceto balsamico”

19.50

Bunte Blattsalat mit Walnüsse

Leaf salad with walnuts

11.50 | 16.50

Caesar's Salad mit Romanasalat, Parmesanspäne, Speckscheiben und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Romaine lettuce, Parmesan chips, bacon slices and roasted chicken breast strips

29.00

Pikantes Rindstartar (140g)

Mountain beef tartare – slightly spicy

34.00

Hemmi-Wildlachs (ca 140g) mit Meerrettichmousse, Nüsslisalat, roten Zwiebeln und Focaccia

Wild marinated salmon with horseradish mousse, nut lettuce, red onions and focaccia

35.00

„Hummus“ Kichererbsenpüree mit hausmariniertem Gemüse, Lauchöl, Taggiasca Oliven und Pita-Brot

“Hummus” with marinated vegetables, leek oil, taggiasca olives and pita bread

27.00

Hausgemachte Entenleberterrinen an „Fleur de Sel“, „Cantucci“ und Brioche

Homemade foie gras terrine on „fleur de sel“, with „Cantucci“ and brioche

36.00

TYPISCH / typical MOTTA

<i>Käseschnitte</i>	<i>nature</i>	19.50
<i>„Croûtes au fromage“</i>	<i>Speck und Spiegelei / bacon and fried egg</i>	24.00
<i>Spinatspätzli mit gerösteten Zwiebeln</i>		
<i>Spinach „Spätzli“ with crispy onions</i>		23.00
<i>Käsefondue (ab 2 Personen)</i>		
<i>Cheese fondue (from 2 persons)</i>	<i>p.p.</i>	28.00

PASTA & RISOTTO

<i>„Spaghetti all’amatriciana“ mit Speck, Kirschtomaten, Peperoncino, Petersilie, Basilikum und Pecorino</i>		
<i>„Spaghetti all’amatriciana“ with bacon, cherry tomatoes, chili pepper, parsley, basil and Pecorino cheese</i>		23.50
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Nussbutter mit Salbei und Parmesanspäne</i>		
<i>Homemade potato gnocchi with walnut butter, sage and Parmesan splitters</i>		24.00
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi an einer „Castelmagno“-Sauce</i>		
<i>Homemade potato gnocchi with a „Castelmagno“ cheese sauce</i>		26.00
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Majoran mit Ochsenschwanzragout und „60min“ Ei (...Es hät so langs hät...)</i>		
<i>Homemade potato gnocchi with marjoram oxtail ragout and «60min.» egg (...as long as it has...)</i>		42.00
<i>Risotto mit „Burrata“, Kirschtomaten und Basilikum</i>		
<i>Risotto with „burrata“, cherry tomatoes and basil</i>		28.00
<i>Risotto „MOTTA“ mit Steinpilzen</i>		
<i>Risotto „MOTTA“ with porcini mushrooms</i>	<i>(ca. 20 min.)</i>	29.00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen klassisch (Speck und Zwiebeln)

"Tarte flambée" classic with bacon and onion

25.00

Flammkuchen „vegetarisch“ mit Burratacreme, Cherrytomaten, Taggiasca Oliven und Rucola

Vegetarian "Tarte flambée" with burrata cream, cherry tomatoes, taggiasca olives and rucola

24.00

HAUPTSPEISEN | Entrees

Ganzes „Güggeli“ Mediterraner Art mit Knoblauch, Kräutern, Chili und Rosmarinkartoffeln

Crispy baby chicken Mediterranean style with garlic, herbs, chili pepper and rosemary potatoes(ca. 20 min.)

34.00

Schweins-„Costine Spare Ribs“ (ca. 600g) mit BBQ-Sauce und Kartoffelgratin

Tasty cooked big pork spare ribs with BBQ-sauce and potato gratin

36.00

Kalbsbratwurst von der Metzgerei Spiess in Lenzerheide mit Zwiebelsauce und Kartoffelgratin

Veal sausage from our Butcher Spiess in Lenzerheide with onion sauce and potato gratin

24.50

Mottas-Rinder-Short-Ribs (16Std gegart) an eigener Sauce und Maisgriessschnitte

Motta's Beef Short Ribs (16 hours braised) in their sauce with corn grits cuts

39.00

Paniertes Kalbsschnitzel (180g) aus dem Kalbsrücken mit Rosmarinkartoffeln

"Wienerschnitzel" breaded thin veal scallop with rosemary potatoes

45.00

Rosa-gebratener Lammrücken (200g) mit einer Kräuterkruste gratiniert und Kartoffelgratin

Pink roasted lamb loin (200g) with a crust of herbs and potato gratin

41.00

„Black Angus“ Motta Beef Burger mit Honig-Bun, Lenzerheidner Bergkäse, Cocktailsauce und Country Cuts

Mountain hamburger (100% beef) with honey bun, Lenzerheide cheese, cocktail sauce and country cuts

29.00

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbispüree, Kürbiskernöl mit Saisongemüse und Amaretti

Fried pike-perch fillet on pumpkin puree, pumpkin oil with seasonal vegetable and Amaretti

36.00

„Grande Pièce“ je nach Verfügbarkeit ab 2 Personen (Kalbskotelett, Chateaubriand, Wolfsbarsch)

Specials depending on availability form 2 people (veal cutlet, chateaubriand, sea bass)

DESSERT

<i>„MOTTA's „bekannte Riesen-Crèmeschnitte (...es hät solang es hät..) The big "mille-feuilles" (...as long as it has..)</i>	<i>10.50</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne Apple strudel with warm vanilla sauce and whipped cream</i>	<i>11.00</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisù Homemade tiramisù</i>	<i>14.00</i>
<i>Lauwarmer Schokoladencookie mit hausgemachtem Vanilleeis Warm chocolate chip cookie with vanilla ice-cream</i>	<i>13.50</i>
<i>Tessiner Käsevariation Ticino cheese selection</i>	<i>16.50</i>
<i>Hausgemachtes Vanilleeis Homemade vanilla ice-cream</i>	<i>1 Kugel / ball 4.00</i>

...bis 12 Jahre ...



... up to 12 years ...

Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

10.00

Hausgemachte Gnocchi mit Rahm- oder Tomatensauce
Homemade potato gnocchi with cream or tomato sauce

12.00

Flamm-Pizza

15.00

Chicken Nuggets mit Country Cuts
Chicken nuggets with country cuts

15.00

Paniertes Kalbsschnitzel mit Country Cuts
Breaded thin veal scallop with country cuts

21.50

Motta

ALPIN & MEDITERRANEAN CUISINE

2325 m – Lenzerheide

motta-lenzerheide.com

Fleisch und Fisch Deklaration | Meat and fish declaration

<i>Kalb – Veal</i>	<i>CH NL</i>
<i>Rind – Beef</i>	<i>CH IRL</i>
<i>Wild – Game</i>	<i>AT</i>
<i>Lamm – Lamb</i>	<i>IRL / CH</i>
<i>Schwein – Pork</i>	<i>CH / DE</i>
<i>Geflügel – Chicken</i>	<i>CH</i>
<i>Fisch – Fish</i>	<i>CH SP IT KZ</i>
<i>Käse – Cheese</i>	<i>IT FR CH</i>

Wenn Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an einem Kellner.

Fragen Sie nach unserer speziellen Speisekarte mit Laktose- und Gluten freien Alternativen sowie für Vegetarier.

If you suffer from allergy or food intolerance, please speak to a waiter.

Ask for our lactose and gluten free menu as well as vegetarian proposals.