



Dario & Fabrizio
Bartolomeo & das Motta-Team
heisst Sie herzlich willkommen

*A warm welcome from
Dario & Fabrizio
Bartolomeo & the Motta-Team*

Preise in CHF inkl. MwSt. | Prices in CHF VAT included

ZUM STARTEN EMPFEHLEN WIR | *Starters*

Bündner Gerstensuppe <i>Barley soup</i>	12.00
Mottaplättli <i>Platter of finest local products – dried meat & alpine cheese</i>	35.00
Salametto <i>Typical salami from the south of Switzerland</i>	11.50
Karamellisierter Ziegenkäse Terrine mit gemischtem Salat, rote Apfel, Birnenkompott und knusprigen Samen <i>Goat cheese terrine with pear compote, mixed salad, fresh apple and crispy seeds</i>	19.50
Winter Salat mit buntem Blattsalat, Nüsslisalat, Rotkraut, Granatapfel, Walnuss und Honig-Senf-Dressing	13.00 large 18.50
<i>Mixed salad with lamb's lettuce, red cabbage, pomegranate, walnut and honey-mustard dressing</i>	
Rote-Bete-Tatar mit veganer Crème fraîche, Avocado und frittierte Wonton <i>Red beetroot tartar with veggie crème fraîche, avocado and fried wonton</i>	27.00
Caesar's Salad mit Romanasalat, Parmesanspäne, Speckscheiben und gebratenen Hähnchenbrust-Streifen <i>Caesar's Salad of romaine lettuce, Parmesan chips, bacon slices and roasted chicken breast strips</i>	29.00
Kaltes Roastbeef mit Puntarelle-Chicoree, frittiertem Brot, Senf und Sardellensauce <i>Roast beef, chicory, fried bread, mustard and anchovies' sauce</i>	32.50
Rindstatar mit Parmesanmousse, Eigelb und Rucolapesto (140g) <i>Mountain beef tartare with Parmesan mousse, seasoned egg yolk, arugula pesto (140g)</i>	35.00
Hemmi-Wildlachs (ca.140g) mit Tzatziki-Sauce, roten Zwiebeln, Avocado und Spinat-Focaccia <i>Wild marinated salmon (ca. 140g) with tzatziki, red onions, avocado and spinach focaccia</i>	38.00

TYPISCH | *typical* MOTTA

Käseschnitte Nature		19.50
Speck und Spiegelei / <i>bacon and fried egg</i>		24.00
Hausgemachte Spinatspätzli mit gerösteten Zwiebeln <i>Homemade spinach "Spätzli" with crispy onions</i>		24.00
Gruyère Käsefondue „moitié-moitié“ (ab 2 Pers.) <i>Cheese fondue (from 2 pers.)</i>	p.p.	28.00

PASTA & RISOTTO

Spaghetti alla Norma mit frittierten Auberginen, Kirschtomaten, Peperoncino, Origano, Petersilien und Pecorino-Käse <i>Spaghetti alla Norma with fried eggplant, cherry tomatoes, chili pepper, oregano, parsley, and Pecorino cheese</i>		23.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Wildschweinragout <i>Homemade potato gnocchi with wild boar ragout</i>		27.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbshaxe, Champagnersauce und Perigord-Trüffel <i>Homemade ravioli stuffed with veal shank, champagne sauce and Perigord truffle</i>		34.00
Spaghettone mit Hummer, Kirschtomaten und Zucchetti-Creme <i>Spaghettone with lobster, cherry tomatoes and zucchini cream</i>		42.00
Risotto mit Kürbiscreme, gebratenem Kalbsbries, Schnittlauch und Kalbsjus <i>Risotto with pumpkin cream, fried veal sweetbreads, chives and veal sauce</i>	(ca. 20 min.)	32.00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen "Veggie" mit frischem Champignons, Lauch, Kirschtomaten und Rucola <i>"Tarte flambée" veggie with champignons, leek, cherry tomatoes, rucola</i>		24.00
Flammkuchen klassisch (Speck und Zwiebeln) <i>"Tarte flambée" classic with bacon and onion</i>		25.00

HAUPTSPEISEN | Entrees

Kalbsbratwurst von der Metzgerei Spiess in Lenzerheide mit Zwiebelsauce und Kartoffelgratin <i>Veal "Bratwurst" sausage with onion sauce and potato gratin</i>	26.00
Paniertes Kalbsschnitzel (180g) aus dem Kalbsrücken mit Country Cuts und Preiselbeeren <i>Breaded thin veal "Wienerschnitzel" scallop (180g) with country cuts and cranberry sauce</i>	45.00
Baby-Back Ribs (ca. 600g) mit BBQ-Sauce und Country Cuts <i>Slowly cooked baby back ribs (ca. 600g) with BBQ-sauce and country cuts</i>	36.00
Rosa-gebratener Lammracks (200g) im knusprigem Zwiebelmantel, frittierte Schwarzwurzeln, Erbsenpüree und Jus <i>Pink roasted lamb chops (200g) in crispy onion mantle, fried salsify, mashed peas and veal sauce</i>	(ca 20 min) 46.00
"Black Angus" Motta Rind Burger mit Honig-Bun, Lenzerheidner Bergkäse, Cocktailsauce und Country Cuts <i>Motta Burger (100% beef) with honey bun, Lenzerheide cheese, cocktail sauce and country cuts</i>	29.00
Motta Rindsschmorbraten, weiche Polenta mit Kräutern und Gemüse <i>Motta's braised beef with creamy polenta, aromatic herbs and vegetables</i>	36.00
Bison-Filet (200g) mit gerösteten Karotten, Quetschkartoffeln, Kräuterbutter und Pfeffer-Bourbon-Sauce <i>Bison filet (200g) with roasted carrots, crispy smash potatoes, herb butter, Peppercorn bourbon sauce</i>	56.00
Seezunge klassisch "à la meunière" mit Spinat und Salzkartoffeln <i>Classic sole "à la meunière" with spinach and steamed potatoes</i>	47.00
"Grand-Pièce" je nach Verfügbarkeit ab 2 Personen (Kalbskotelett, Chateaubriand, Wolfsbarsch) <i>Specials depending on availability for 2 people (veal cutlet, chateaubriand, sea bass)</i>	

DESSERT

„Motta’s „bekannte Riesen-Crèmeschnitte (...es hät solang es hät...) <i>The big “mille-feuilles” (...as long as it has...)</i>	11.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm <i>Apple strudel with warm vanilla sauce and whipped cream</i>	11.00
Schokolade Brownies mit Vanille Eis <i>Chocolate brownies with vanilla ice-cream</i>	12.50
Hausgemachtes Pistazien-Tiramisù <i>Homemade pistachio tiramisù</i>	14.00
“Banoffee Tartlet” gefüllt mit Banane, “Dulce de Leche” und Doppelrahm <i>Banoffee tartlet filled with banana, “dulce de leche” and double cream</i>	14.00

...bis 12 Jahre ...

FOR KIDS ONLY

... up to 12 years old ...

Spaghetti mit Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	12.00
Spaghetti mit Schinken und Rahmsauce <i>Spaghetti with ham and cream</i>	14.00
Flamm-Pizza <i>“Tarte Flambee” in pizza style</i>	15.00
Pouletgeschnetzeltes mit Rahm <i>Chicken minced in cream sauce</i>	19.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Country Cuts <i>Breaded thin veal scallop with country cuts</i>	25.00



Fleisch und Fisch Herkunft | *Meat and fish declaration*

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

**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