



Dario & Fabrizio  
Bartolomeo & das Motta-Team  
heißen 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 &amp; alpine cheese</i>	35.00
Salametto <i>Typical salami from the south of Switzerland</i>	11.50
Karamellisierte Ziegenkäse-Terrine mit Endiviensalat und Senffrüchten <i>Goat cheese terrine with endive salad and mustard fruit</i>	19.50
Bunter Frühlingsblattsalat, Blattspinat, rote Beete, Fenchel, Walnuss und Honig-Senf-Dressing	13.00 large 18.50
<i>Mixed salad with lamb's lettuce, leaf spinach, red beet, fennel, walnut and honey-mustard dressing</i>	
Chioggia-Bete-Carpaccio mit veganer Crème fraîche, Avocado und Tapioca Chips <i>Chioggia beetroot carpaccio with veggie crème fraîche, avocado and tapioca chips</i>	27.00
Caesar's Salad mit Romanasalat, Parmesanspäne, Speckscheiben und gebratenen Hähnchenbruststreifen	29.00
<i>Caesar's Salad of romaine lettuce, Parmesan chips, bacon slices and roasted chicken breast strips</i>	
Kaltes Roast Beef mit grünem Spargel, frittiertem Brot, kalter Béarnaise-Sauce <i>Roast beef with green asparagus, fried bread, cold béarnaise sauce</i>	32.50
Rindstatar mit Burrata, schwarzem Knoblauch, Kresse, Brotchips (140g) <i>Mountain beef tartare with burrata, black garlic, cress, bread chips (140g)</i>	35.00
Hemmi-Wildlachs (ca.140g) mit Meerrettich und Crème fraîche, roten Zwiebeln, Knoblauch-Sprossen und Vollkorn-Focaccia	38.00
<i>Wild marinated salmon (ca. 140g) with horseradish and crème fraîche, red onions, garlic sprouts and whole wheat focaccia</i>	

## 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 rotem Pesto, Burrata, Basilikum Öl <i>Homemade potato gnocchi with red pesto, burrata, basil oil</i>		27.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbshaxe, Champignonsauce und Périgord-Trüffel-Jus <i>Homemade ravioli stuffed with veal shank, champignon sauce and Perigord truffle jus</i>		36.00
Spaghettoni mit Hummer, Kirschtomaten und Zucchetti-Creme <i>Spaghettoni with lobster, cherry tomatoes and zucchini cream</i>		42.00
Acquerello-Risotto mit Limetten, gebratenem Lachs, Saibling-Kaviar <i>Risotto with lime, roasted salmon and char caviar</i>	(ca. 20 min.)	32.00

## FLAMMKUCHEN

“Veggie” mit gelber Paprikacreme, Taggiasca Oliven, Kirschtomaten, Schnittlauch <i>“Tarte flambée” veggie with yellow bell pepper cream, cherry tomatoes, Taggia olives, chives</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 Kartoffelsalat <i>Veal "Bratwurst" sausage with onion sauce and potato salad</i>	26.00
Paniertes Kalbsschnitzel (180g) aus dem Kalbsrücken mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Breaded thin veal "Wienerschnitzel" scallop (180g) with potato salad and cranberry sauce</i>	45.00
Baby-Back Ribs (ca. 600g) mit BBQ-Sauce und Pommes Frites <i>Slowly cooked baby back ribs (ca. 600g) with BBQ-sauce and pommes frites</i>	36.00
Rosa gebratene Lammnierenstück (200g) im Kräutermantel, Karotten und Kefen <i>Pink roasted lamb loin (200g) in herb mantle, carrots and jackdaws</i>	(ca 20 min) 46.00
"Black Angus" Motta Rind Burger mit Honig-Bun, Raclette-Käse, Cocktailsauce und Pommes Frites <i>Motta Burger (100% beef) with honey bun, raclette cheese, cocktail sauce and pommes frites</i>	29.00
Knuspriger «Mistkratzerli», Bratkartoffeln und Frühlingskräutern <i>Crispy "Mistkratzerli" chicken, roasted potatoes and spring herbs</i>	36.00
Bison-Filet (200g) mit gerösteten Karotten, Stampfkartoffeln, Kräuterbutter und Pfeffer-Bourbon-Sauce <i>Bison filet (200g) with roasted carrots, crispy smash potatoes, herb butter, Peppercorn bourbon sauce</i>	56.00
Steinbuttfilet mit Babyblattspinat, Paprika und Salzkartoffeln <i>Fillet of turbot with baby leaf spinach, bell peppers and steamed potatoes</i>	47.00
"Grand-Pièce" je nach Verfügbarkeit ab 2 Pers. (Kalbskotelett, Rinds Tomahawk, Chateaubriand, Steinbutt) <i>Specials depending on availability for 2 people (veal cutlet, chateaubriand, beef tomahawk, turbot)</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
“Zitronen-Tartelette” mit weisser Schokolade, Eis und Meringues <i>Lemon tartlet with white chocolate, ice cream and meringues</i>	16.00

...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-Rahmsauce <i>Spaghetti with ham and cream</i>	14.00
Flamm-Pizza <i>“Tarte Flambee” in pizza style</i>	15.00
Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce <i>Chicken minced in cream sauce</i>	19.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites <i>Breaded thin veal scallop with pommes frites</i>	25.00



**\*Fleisch, Fisch und Käse Herkunft | \*Meat, fish and cheese declaration**

Kalb – <i>Veal</i>	CH
Rind – <i>Beef</i>	CH   IRL   PL
Bison – <i>Bison</i>	CAN   US
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   Mittelmeer - <i>Mediterranean Sea</i>   Atlantischer Ozean - <i>Atlantic Ocean</i>
Käse – <i>Cheese</i>	IT   FR   CH

**\*Das Fleisch aus USA/CAN/AUS kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein**

*\*The meat from USA/CAN/AUT/CH may have been produced with hormonal performance enhancers.*

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

Fragen Sie nach unserer speziellen Speisekarte mit Laktose- und Glutenfreien 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*