



GESCHÄTZTE GÄSTE DES RANDOLINS

Das Berghotel***Randolins ist ein Ort, wo Sie sich auf das Wesentliche besinnen können. Ruhe, frische Luft für Geistesblitze und neue Gedanken. Gutes Essen gehört selbstverständlich dazu.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen...

Qué aproveche

Buon appetito

Bon appétit

Guten Appetit

Eet smakelijk

Enjoy your meal

Smacznego

Berghotel*Randolins • Randolins***Familienresort • Hostel by Randolins**

Via Curtins 2 · CH-7500 St. Moritz · Tel +41(0)81 830 83 83 · welcome@randolins.ch
www.randolins.ch · www.randolins-familienresort.ch · www.randolins-hostel.ch

MITTAGS- UND NACHMITTAGSKARTE

LUNCH AND AFTERNOON MENU

täglich ab 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr

daily from 11:30 to 17:0

MITTAGS-SPECIALS

LUNCH SPECIALS

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach dem heutigen Angebot.

Ask our staff about the menu of the day.

Tagesteller

18.50

Plate of the day

Mittagsmenu

24.50

Inklusive:

- kleiner Salat oder Tagessuppe

- Tagesteller

- 5 dl alkoholfreies Getränk im Offenausschank

Lunch menu includes a small salad or the soup of the day, the plate of the day and 5 dl non-alcoholic beverage

Suvretta-Burger

1|3|6|7|9|10

28.50

Rindfleisch-Burger mit Käse, Speck, Ei,
Tomaten und Salat, serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce
und Pommes frites (leicht scharf)
mit 5 dl alkoholfreies Getränk im Offenausschank

*Beef cheese burger with bacon, egg,
tomatoes and salad, served with homemade BBQ-Sauce
and French fries (slightly spicy)
including 5 dl non-alcoholic beverage*

Spaghetti-Teller

16.50

mit Sauce Bolognaise | *Sauce bolognaise*

1|7|9

mit Sauce Carbonara | *Sauce carbonara*


1|3|7

mit Sauce Napoli | *Sauce napoli*

1|3

VORSPEISEN UND SALATE

STARTERS AND SALADS

Bunte Blattsalate 1|3|7|10  11.50
mit Brotcroûtons und hausgemachtem French-Dressing
*Variation of green salads with bread croutons
and homemade French dressing*

Nüsslisalat 1|3|7|10 16.50
mit Speck, Trauben, Brotcroûtons und hausgemachter Kürbis-Vinaigrette
*Field salad with bacon, grapes, bread croutons
and homemade pumpkin vinaigrette*

Randolins-Teller 1|7|8 26.50
Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland
Kräuterspeck, Rohschinken, Bündnerfleisch,
Haussalsiz und Bergkäse
serviert mit Aprikosenchutney, Baumnüssen, Brot und Butter
*Randolins platter: air-dried specialties from the region of Grisons
Dried herb bacon, dried meat, dry-cured ham, salsiz and mountain cheese
Served with apricot chutney, walnuts, bread and butter*

Hirsch-Carpaccio 7|8 21.50
garniert mit Steinpilzen, Pecorino-Käse und gerösteten Haselnüssen
Venison carpaccio garnished with boletus, pecorino cheese and roasted hazelnuts

Norwegischer Rauchlachs 1|4|7 26.50
mit Nüsslisalat, Randenfächer, Meerrettich-Sauerrahm und Toast
*Smoked salmon from Norway
with field salad, beetroot, sour cream with horseradish and toast*

SANDWICHES


SANDWICHES

Sandwich mit gekochtem Schinken 1|3|7 8.50
Tomaten, Gurken und Blattsalat
Ham sandwich with egg, tomato, cucumber and salad

Sandwich mit Bergkäse 1|7 8.50
Aprikosenchutney, Tomaten, Gurken und Blattsalat
*Mountain cheese sandwich with apricot chutney, tomato,
cucumber and salad*



AUS DEM SUPPENTOPF

FROM THE STOCKPOT

Hausgemachte Kürbissuppe mit kandiertem Ingwer <i>Homemade pumpkin soup with candied ginger</i>	1 7 9		12.50
Bündner Gerstensuppe <i>Grison barley soup</i>	1 7 9		12.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	1 7 9		9.50

REGIONALE KREATIONEN UND HAUPTSPESIEN

REGIONAL CREATIONS & MAIN COURSES

Hausgemachte Capuns Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch <i>Chard leaves wrap with salsiz und dried meat</i>	1 3 7 9		25.00
Suvretta-Burger Rindfleisch-Burger mit Käse, Speck, Ei, Tomaten und Salat serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce und Pommes frites (leicht scharf) <i>Beef cheese burger with bacon, egg, tomatoes and salad served with homemade BBQ-Sauce and French fries (slightly spicy)</i>	1 3 6 7 9 10		28.50
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Kürbis, Taleggio und Thymian dazu Baumnüsse und Kürbis-Chutney <i>Homemade tortelloni filled with pumpkin, taleggio cheese and thyme served with walnuts and pumpkin chutney</i>	1 3 7		26.50
Engadiner-Rösti Hausgemachte Rösti mit Salsiz, Zwiebeln und Bergkäse <i>Rösti "Engadine style" Swiss hash browns with salsiz, onions and mountain cheese</i>	7		25.50
Bauern-Rösti Hausgemachte Rösti mit zwei Spiegeleier und Bergkäse <i>Rösti "Farmer's style" Swiss hash browns with two fried eggs and mountain cheese</i>	3 7		24.50
Corviglia-Rösti Hausgemachte Rösti mit Salsiz, Zwiebeln, zwei Spiegeleier und Bergkäse <i>Rösti "Corviglia" Swiss hash browns with salsiz, onions, two fried eggs and mountain cheese</i>	3 7		28.50
Norwegen-Rösti Hausgemachte Rösti mit Rauchlachs, Gemüse und Meerrettich-Sauerrahm <i>Rösti "Norway style" Swiss hash browns with smoked salmon, vegetables and horseradish sour cream</i>	3 4 7		28.50

SÜSSE LECKEREIEN

SWEET TEMPTATIONS

Hausgemachte Kuchen

Engadiner Nusstorte, Linzertorte oder Tageskuchen <i>Nut cake "Engadine style, „Linzertorte“ or cake of the day</i>	1 3 7 8	6.50
Portion Schlagrahm <i>Portion whipped cream</i>	7	+1.50

GLACES, COUPES UND FRAPPÉS

ICE CREAM, COUPES AND FRAPPE

	pro Kugel <i>per scoop</i>	3.50
Vanille <i>Vanilla</i>	3 7 8	
Erdbeere <i>Strawberry</i>	3 7 8	
Schokolade <i>Chocolate</i>	1 3 7 8	
Hausgemachte Sauerrahm-Honigglace <i>Honey and sour cream</i>	7	
Hausgemachte Arvenglace <i>Swiss pine wood</i>	3 7	
Hausgemachtes Blutorangensorbet <i>Blood orange sorbet</i>	1 3	
Mangosorbet <i>Mango sorbet</i>	1 3	
Portion Schlagrahm <i>Portion whipped cream</i>	7	+1.50
Eiskaffee Melange (mit Alkohol)	3 7 8	14.50
Aufgerührte Kaffeeglacé mit Rahm und Kirsch <i>Iced coffee blend with whipped cream and cherry brand (with alcohol)</i>		
Frappés		
Vanille <i>Vanilla</i>	3 7 8	11.50
Erdbeere <i>Strawberry</i>	3 7 8	11.50

KINDERKARTE KIDS MENU

Dieses Angebot ist gültig für Kinder unter 12 Jahren
The kids menu is valid until the age of 12



VORSPEISEN STARTERS

Kleiner Salat mit hausgemachtem French Dressing

Small salad with homemade French dressing

3 | 10



4.50

Kleine Tagessuppe

Small soup of the day

1 | 7 | 9

4.50

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Hacktätschli im Seeli mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Karotten

Beef patties with herb sauce, mashed potatoes and carrots

3 | 7 | 9 | 10

12.00

Schweinsrahmschnitzel mit Reis und Gemüse

Pork escalope with rice and vegetables

7 | 9

12.00

Poulet-Finger mit Pommes frites

Homemade Chicken nuggets with French fries

1 | 3 | 7

12.00

Wienerli-Paar mit Bratkartoffeln

Pair of Wiener sausages with sautéed potatoes

7 | 9

12.00

Portion Pommes frites mit Ketchup

French fries with Ketchup

1 | 3



7.50

Penne | Pasta

mit Sauce napoli | *tomato sauce*

1 | 7



9.50

mit Sauce Bolognese | *meat sauce*

1 | 7 | 9

10.50

nature (mit Butter) | *with butter*

1 | 7 | 9



8.50

GLACES UND SORBET

Vanille | *Vanilla*

pro Kugel

3.50

3 | 7 | 8

Erdbeere | *Strawberry*

3 | 7 | 8

Schokolade | *Chocolate*

1 | 3 | 7 | 8

Hausgemachte Sauerrahm-Honigglace | *Honey and sour cream*

7

Hausgemachte Arvenglace | *Swiss pine wood*

3 | 7

Hausgemachtes Blutorangensorbet | *Blood orange sorbet*

1 | 3

Mangosorbet | *Mango sorbet*

1 | 3

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

7

+1.50

Coupe Randolino

Vanilleeis, Schokoladeneis, Smarties und Schlagrahm

1 | 3 | 7 | 8

6.50

Vanilla and chocolate ice cream with smarties and whipped cream