



Restaurant 

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

BEI UNS IST KOCHEN EIN RICHTIGES HANDWERK

Hausgemacht wird bei uns GROSS geschrieben. Daher ist es für uns selbstverständlich, dass unsere Küchencrew die Gerichte von Grund auf selber produziert. Ein paar wenige Ausnahmen bleiben, so kaufen wir die Standard-Placesorten oder die Pommes frites fertig ein.

Auch das Brot liefert uns die Bäckerei Bad aus St. Moritz direkt ins Haus.

Der Rest ist Handwerkskunst unserer Köche. Die Zutaten dazu beziehen wir wo immer möglich von unseren Lieferanten aus der Umgebung.

Doch Regionalität hört bei uns nicht direkt an der Landesgrenze auf. So finden Sie auf unserer Speisekarte neben Schweizer Evergreens wie Röstigerichten, Bündner Capuns, Käsefondue oder Cordon bleu auch Gnocchi oder hausgemachte Teigwaren und spüren so einen gewissen Einfluss des nahen Italiens.

Übrigens: Ob Sie's glauben oder nicht, Sie finden sogar Bündner Lachs in unserem Angebot.

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

en quete

Qué aproveche

Buon appetito

Eet smakelijk

Bon appétit

Guten Appetit

Enjoy your meal

Smaeznego

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

„STÜVETTA’S“ ABENDKARTE

täglich ab 17:00 Uhr

daily from 5 pm

VORSPEISEN UND SALATE

STARTERS AND SALADS

Bunte Blattsalate

Brotcroûtons | hausgemachtes French Dressing

Variation of green salads

bread croutons | homemade French dressing

1 | 7 | 10



11.50

Gemischter Salat

Hausgemachtes italienisches Dressing

Mixed salad | homemade Italian dressing

10 | 12



15.50

Nüsslisalat

Speck | Brotcroûtons | hausgemachtes italienisches Dressing

Field salad | bacon | bread croutons | homemade Italian dressing

Vegan: Nüsslisalat | Apfel | Kerne

Vegan: Field salad | apple | kernels

1 | 10 | 12

18.50

10



18.50

Kürbis-Rotkraut-Marroni Salat

Pumpkin-red cabbage-chestnut salad

10 | 12



19.50

Rindstatar

Arvenbutter | Toast | Salatbouquet

Beef tatar | Swiss pine butter | toast | salad

Vorspeise ca. 80 Gramm | *Starter approx. 80 grams*

Hauptgang ca. 140 Gramm | *Main course approx. 140 grams*

1 | 3 | 4 | 7 | 10

23.50

34.50

Randolins-Teller

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck | Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz | Bergkäse |

Chutney | Baumnüsse | Brot & Butter

Randolins platter: air-dried specialties from the region of Grisons

Dried herb bacon | dry-cured ham | air-dried beef | salsiz | mountain cheese |

chutney | walnuts | bread & butter

1 | 7 | 8 | 10 | 12

29.50

AUS DEM SUPPENTOPF

FROM THE STOCKPOT

Hausgemachte Kürbissuppe | Ingwer

Homemade pumpkin soup | ginger



14.50

Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündnerfleisch

Grisons barley soup - with local air-dried beef

mit einem Wienerli | *with a „Wienerli“ sausage*

1 | 7 | 9

14.50

1 | 7 | 9

16.50

RÖSTI & CAPUNS

SWISS HASH BROWNS AND CAPUNS

Bauern-Rösti

Hausgemachte Rösti | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „Farmer’s style“

Homemade Swiss hash brown | two fried eggs | mountain cheese

3 | 7



25.50

Corviglia-Rösti

Hausgemachte Rösti | Salsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „Corviglia“

Homemade Swiss hash brown | salsiz | two fried eggs | mountain cheese

3 | 7

28.50

Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

Capuns - a traditional dish from this region

Swiss chard leaf wrap with salsiz and air-dried beef

1 | 3 | 7 | 12

26.50

Vegetarische Capuns

Vegetarian capuns

1 | 3 | 7 | 9 | 12



25.00

VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGAN MAIN DISHES

Belugalinsen-Curry

Rote Quinoa

Beluga lentil curry | red quinoa

6 | 11



25.50

Hausgemachte Gnocchi

Broccoli | Erdnüsse | Knoblauch

Homemade gnocchi | broccoli | peanut | garlic

1 | 5



26.50

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein

Bündner Rohschinken | Bergkäse | Pommes frites | Saisongemüse

Organic pork cordon bleu from Val Poschiavo | dry-cured ham from Grisons | mountain cheese | French fries | seasonal vegetables

1|3|7

36.50

Rinds-Tagliata

Pommes frites | Saisongemüse | Kräuterbutter

Beef tagliata | French fries | seasonal vegetables | herb butter

1|7

44.50

Kalbsleberli

Hausgemachte Rösti

Calf's liver | homemade Swiss hash brown

7|8

34.50

Hirschpfeffer aus Graubünden

Hausgemachte Tagliatelle | Rotkohl | Marroni

*Jugged venison (stew) from Grisons
homemade tagliatelle | red cabbage | chestnuts*

1|3|7|9|12

38.00

Lachstranche aus Graubünden

Tannen-Sauce | Wildreis | Spinat

Salmon from Grisons | fir sauce | wild rice | spinach

4|7

42.50

 SWISS LACHS
pure alpine salmon 

Hausgemachte Kürbis-Ravioli

Homemade pumpkin ravioli

1|3|7



28.50



KÄSEFONDUE

CHEESE FONDUE

Fondue nature

Gletscherfondue, serviert mit Brot

Classic cheese fondue served with bread

1|7|12



29.50

Pimp my Fondue

Bestellen Sie ein klassisches Fondue und ergänzen Sie es mit Beilagen nach Ihrer Wahl:

Order your cheese fondue and pimp it with the following supplements:

Gebratene Speckwürfel | *Bacon cubes*

+ 3.50

Sautierter Lauch | *Sautéed leek*



+ 2.50

Sautierte Champignons | *Sautéed button mushrooms*



+ 2.50

Cornichons | *Cornichons (pickled cucumbers)*

12



+ 2.50

Portion Gschwellti (Pellkartoffeln) ca. 250 Gramm | *Potatoes approx. 250 grams*



+ 8.00



SÜSSE LECKEREIEN

SWEET TREATS

Mokkamisù im Espresso-Kocher

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee

Mokkamisù

Mascarpone cream | Savoirdi biscuits | coffee | served in a traditional moka pot

1|3|7

13.50



Weisse Schokoladencreme im Weck-Glas

Haselnuss-Streusel

White chocolate cream | hazelnut crumble | served in a Weck glass

1|3|7|8

9.50

Randolins Cheesecake im Weck-Glas

Preiselbeeren | Mandeln-Streusel

Randolins cheesecake | lingonberry | almond crumble | served in a Weck glass

1|7|8

9.50

Birnenkompott im Weck-Glas

Schokolade | Mandeln

Pear compote | chocolate | roasted almonds | served in a Weck glass

8



9.50

Hausgemachte Kuchen

Engadiner Nusstorte | Tageskuchen

Nut cake "Engadine style" | cake of the day

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

1|3|7|8

7.50

7

+ 1.50

GLACES

ICE CREAM

Vanille | *Vanilla*

Erdbeere | *Strawberry*

Schokolade | *Chocolate*

Mangosorbet | *Mango sorbet*

Zitronensorbet | *Lemon sorbet*

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

pro Kugel

3.50

per scoop

3|7*

3|7*

3|7*



7

+ 1.50

DEKLARATION

DECLARATION



Bündner und lokale Spezialitäten
Local dishes



Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish



Veganes Gericht
Vegan dish

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.
All prices are in CHF and include VAT.

Fleisch und Fisch stammen aus folgender Herkunft:

Bündnerfleisch <i>Dried beef:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Kalb <i>Veal:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet <i>Chicken:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>Beef:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Salsiz <i>Salsiz:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Schwein <i>Pork:</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Hirsch <i>Venison:</i>	Schweiz (Graubünden) <i>Switzerland (Grisons)</i>



Lachs <i>Salmon:</i>	Schweiz (Lostalloy) <i>Switzerland</i>
------------------------	--



Auch Gäste mit anderen Unverträglichkeiten oder Allergien können bei uns unbeschwert genießen - wir berücksichtigen gerne Ihre Bedürfnisse und Vorlieben.

Guests with other intolerances and allergies can also enjoy their meals in our restaurant - just ask us and we are pleased to consider your needs and preferences.

Deklarationspflichtige Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere / Krebstier-Erzeugnisse
3. Eier / Eier-Erzeugnisse
4. Fisch / Fisch-Erzeugnisse
5. Erdnüsse / Erdnuss-Erzeugnisse
6. Soja(bohnen) / Soja(bohnen)-Erzeugnisse
7. Milch / Milch-Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie / Sellerie-Erzeugnisse
10. Senf / Senf-Erzeugnisse
11. Sesamsamen / Sesamsamen-Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen / Lupinen-Erzeugnisse
14. Weichtiere / Weichtiere-Erzeugnisse

Allergens to be declared:

1. *Gluten*
2. *Shellfish / shellfish products*
3. *Egg / egg products*
4. *Fish / fish products*
5. *Peanut / peanut products*
6. *Soy (bean) / soy (bean) products*
7. *Milk / milk products*
8. *Shell fruits*
9. *Celery / celery products*
10. *Mustard / mustard products*
11. *Sesame / sesame products*
12. *Sulphur oxide and sulphites*
13. *Lupin / lupin products*
14. *Molluscs / molluscs products*

* kann Spuren von **Nüssen** enthalten | *may contain traces of nuts*



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 | hausgemachtes French Dressing

Small salad | homemade French dressing

7 | 10



5.50

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Schweinsrahmschnitzel | Reis | Gemüse

Pork escalope | cream sauce | rice | vegetables

7

14.00

Poulet-Finger | Pommes frites

Homemade chicken nuggets | French fries

1 | 3

14.00

Wienerli-Paar | Pommes frites

„Wienerli“ sausages | French fries

1

12.00

Portion Pommes frites

French fries

1



7.50

Hausgemachte Pizza aus Focacciateig

Homemade focaccia dough pizza

Margherita | *Margherita*

1 | 7



12.00

Schinken | *Ham*

1 | 7

14.00

Ghackets mit Hörnli | hausgemachtes Apfelmus

A typical Swiss dish

Hörnli pasta | meat sauce | homemade apple compote

1 | 3 | 9

14.00

Hörnli | *Pasta*

1 | 3

Hausgemachte Gnocchi | Homemade gnocchi

Sauce Bolognese | *Meat sauce bolognese*

1



13.00

Sauce Napoli | *Tomato sauce*

9



12.00

Nature (mit Butter) | *with butter*

9



11.00

GLACES | ICE CREAM

Vanille | *Vanilla*

3 | 7 *

Erdbeere | *Strawberry*

3 | 7 *

Schokolade | *Chocolate*

3 | 7 *

Mangosorbet | *Mango sorbet*

3 | 7 *

Zitronensorbet | *Lemon sorbet*

3 | 7 *

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

7

+ 1.50

Coupe Randolino

Vanilleglace | Schokoladenglace | Smarties | Schlagrahm

Vanilla & chocolate ice cream | smarties | whipped cream

1 | 3 | 7 *



6.50