



Restaurant 

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

TAGESTELLER | DISH OF THE DAY | PIATTO DEL GIORNO

Hausgemachte Rinds-Lasagne
Homemade beef lasagne
Lasagne di manzo

21.50

MITTAGSMENU | LUNCH MENU | MENU DEL GIORNO

Inklusive:

- kleiner Salat oder Tagessuppe
- Tagesteller oder Spaghetti-Teller
- 4 dl alkoholfreies Getränk im Offenausschank

(Coca-Cola, Citro, Apfelsaft, Bergquellwasser, hausgemachter Eistee)

Lunch menu includes a small salad or the soup of the day, the dish of the day or a plate of spaghetti and a 4 dl non-alcoholic beverage by the glass

(Coca-Cola, Citro lemonade, sparkling apple juice, mountain spring water, homemade iced tea)

Il piatto del giorno include un'insalatina o la zuppa del giorno,

il piatto del giorno oppure un piatto di spaghetti e una bevanda non alcolica alla spina di 4 dl

(Coca-Cola, Citro, succo di mela frizzante, acqua naturale di montagna, tè freddo fatto in casa)



25.50

SPAGHETTI-TELLER

Sauce Bolognese
Sauce Carbonara
Sauce Napoli

18.50

Restaurant Stüvetta

Berghotel Randolins · Via Curtins 2 · CH-7500 St. Moritz · Tel +41 (0)81 830 83 83
willkommen@randolins.ch · www.stuevetta.ch ·   @Randolins St. Moritz · #randolins

STÜVETTA KARTE

VORSPEISEN UND SALATE

STARTERS AND SALADS

Bunte Blattsalate

Brotcroûtons | hausgemachtes französisches Dressing

Variation of green salads

bread croutons | homemade French dressing

Insalata verde | crostini di pane | salsa francese fatta in casa



11.50

Gemischter Salat

Hausgemachtes italienisches Dressing

Mixed salad | homemade Italian dressing

Insalata mista | salsa italiana fatta in casa



15.50

Nüsslisalat

Speck | Ei | Brotcroûtons | hausgemachtes italienisches Dressing

Field salad | bacon | egg | bread croutons | homemade Italian dressing

Songino | speck | uovo | crostini di pane | salsa italiana fatta in casa

18.50

Artischocke | Pilze | Käsecreme | Minzöl

Artichoke | mushrooms | cheese cream | mint oil

Carciofo | funghi | crema di formaggio | olio alla menta



18.50

Randolins-Teller

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck | Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz Val Poschiavo |

Bergkäse | Chutney | Baumnüsse | Brot und Butter

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

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

chutney | walnuts | bread and butter

29.50

AUS DEM SUPPENTOPF

FROM THE STOCKPOT

Hausgemachte Zwiebelsuppe serviert im Brotlaib

Homemade onion soup served in a bread bowl

Zuppa di cipolle fatta in casa servita in pagnotta



15.50

Hausgemachte Kürbissuppe | knusprige Thymian-Croûtons

Homemade pumpkin soup | crunchy thyme croutons

Zuppa di zucca fatta in casa | crostini croccanti al timo



14.50

Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündnerfleisch

Grisons barley soup - with local air-dried beef

Zuppa d'orzo Grigionese

mit einem Wienerli | with a „Wienerli“ sausage | con un „Wienerli“

15.50

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

Rösti „del contadino“

Rösti fatto in casa | due uova al tegamino | formaggio d'alpe



26.50

Corviglia Rösti

Hausgemachte Rösti | Salsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

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

Rösti fatto in casa | Salsiz | due uova al tegamino | formaggio di montagna

28.50

Swiss Lachs Rösti

Hausgemachte Rösti | mariniertes Swiss Lachs | Sauerrahm

Homemade Swiss hash brown | marinated Swiss salmon | sour cream

Rösti fatto in casa | salmone svizzero marinato | panna acida

29.50



Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

Capuns - a traditional dish from this region

Swiss chard leaf wrap with salsiz and air-dried beef

Capuns - Piatto tipico Grigionese

Involtini di coste con ripieno di carne secca e salsiccia locale

26.50

Vegetarische Capuns

Vegetarian capuns

Capuns vegetariani



25.00

VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGAN MAIN DISHES

Hausgemachte Spinatknödel

Pilzcreme

Homemade spinach dumplings | mushroom cream

Canederli di spinaci fatti in casa | crema ai funghi



25.50

Hausgemachte Gnocchi

Brokkolicreme

Homemade gnocchi | broccoli cream

Gnocchi fatti in casa | crema di broccoli



28.00

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein

38.50

Bündner Rohschinken | Bergkäse | Pommes frites | Saisongemüse

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

Cordon bleu con carne suina biologica della val Poschiavo

Prosciutto crudo Grigionese | formaggio d'alpe

Patatine fritte | verdure di stagione

Suvretta-Burger

34.50

Rindfleisch-Burger | Käse | Speck | Ei | Tomate | Salat
hausgemachte Sauce | Pommes frites

*Beef cheese burger | bacon | egg | tomato | salad |
homemade sauce | French fries*

*Burger di manzo | formaggio | pancetta | uovo | pomodori | insalata
salsa fatta in casa | patatine fritte*

Rindstagliata

44.50

Hausgemachte Tagliatelle | Saisongemüse | Rotweinsauce

Beef tagliata | homemade tagliatelle | seasonal vegetables | red wine sauce

Tagliata di manzo | tagliatelle fatte in casa | verdura di stagione | salsa al vino rosso

Kalbgeschnetzeltes

45.50

Rösti | Champignons | Saisongemüse

Sliced veal | Swiss hash brown | mushrooms | seasonal vegetables

Sminuzzato di vitello | rösti | champignons | verdure di stagione

Entenschenkel

42.50

Weisse Polenta | Saisongemüse | Orangensauce

Duck leg | white polenta | seasonal vegetable | orange sauce

Coscia d'anatra | polenta bianca | verdure di stagione | salsa all'arancia

Schweizer Lachsfilet

43.50

Granatapfel | Wildreis | bunte Karotten

Swiss salmon | pomegranate | wild rice | colorful carrots

Filetto di salmone svizzero | melograno | riso selvatico | carote colorate

 **SWISS LACHS**
pure alpine salmon 

FONDUE-TASTING



Suchen Sie sich eine Sorte aus
CHF 38.50 pro Person.

SORTEN

- Fondue mit Pesteda
(Pfeffermischung aus dem Puschlav)
- Fondue mit Engadiner Bergkäse und Kirsch
- Fondue mit Kräuter
- Engadiner Gletscherfondue
- Fondue mit Trüffel +CHF 11.50

BEILAGEN

- Kartoffeln inkl.
- Speck inkl.
- Cornichons inkl.
- Champignons inkl.
- Brot inkl.



Delicious



WEIN 1 DL

- | | | | |
|-------|----------|----------|----------|
| Weiss | Riesling | Silvaner | CHF 9.50 |
| | Quintett | | CHF 8.50 |

TRADITIONELL

Studer Kirsch vieux
42 % 2 cl CHF 9.50

SÜSSE LECKEREIEN 
SWEET TREATS

Tiramisu

12.50

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee

Tiramisu

Mascarpone cream | Savoiardi biscuits | coffee

Tiramisu

Crema al mascarpone | savoiardi | caffè



Schokoladen-Birnen Semifreddo

12.50

Chocolate-pear semifreddo

Semifreddo al cioccolato e pere

Lauwarmer Apfelstrudel | Vanillesauce

12.50

Warm apple strudel | vanilla sauce

Strudel di mele tiepido | salsa alla vaniglia

Hausgemachte Kuchen

7.50

Engadiner Nusstorte | Tageskuchen

Nut cake „Engadine style“ | cake of the day

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

+ 1.50

GLACES

ICE CREAM

pro Kugel
per scoop

4.00

Vanille | *Vanilla* | *Vaniglia*

Zimt | *Cinnamon* | *Cannella*

Schokolade | *Chocolate* | *Cioccolato*

Stracciatella

Kokosnuss | *Coconut* | *Noce di cocco*

Blutorange | *Blood orange* | *Arancia rossa*

Zitronensorbet | *Lemon sorbet* | *Sorbetto al limone*

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream* | *con panna montata*

+ 1.50



DEKLARATION DECLARATION



Bündner und lokale Spezialität
Local dish | Specialità local



Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish | Cucina vegetariana



Veganes Gericht
Vegan dish | Cucina vegana

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

All prices are in CHF and include VAT.

Prezzi in Franchi Svizzeri compresi di I.V.A.

Fleisch und Fisch stammen aus folgender Herkunft:

Bündnerfleisch | *Dried beef | Carne secca:*

Kalb | *Veal | Vitello*

Poulet | *Chicken | Pollo*

Rind | *Beef | Manzo*

Salsiz | *Salsiz | Salsiz*

Schwein | *Pork | Maiale*

Ente | *Duck | Anatra*

Schweiz | *Switzerland | Svizzera*

Schweiz | *Switzerland | Svizzera*

Schweiz | *Switzerland | Svizzera*

Schweiz | *Switzerland | Svizzera*

Schweiz | *Switzerland | Svizzera*

Schweiz | *Switzerland | Svizzera*

Frankreich | *France | Francia*



Lachs | *Salmon | Salmone*

Forelle | *trout | Trota*

Schweiz (Lostallo) | *Switzerland | Svizzera*

Schweiz | *Switzerland | Svizzera*



Brot | *Bread | Pane*

Schweiz | *Switzerland | Svizzera*

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.

Gli ospiti con intolleranze e allergie possono avvisare tranquillamente il personale. Saremo lieti di soddisfare le vostre esigenze e preferenze.