



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 beispielsweise 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

Smacznego

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

ANTIPASTI E INSALATE

Bunte Blattsalate

Brotcroûtons | hausgemachtes französisches Dressing
Insalata verde | crostini di pane | salsa francese fatta in casa



11.50

Gemischter Salat

Hausgemachtes italienisches Dressing
Insalata mista | salsa italiana fatta in casa



15.50

Nüsslisalat

Speck | Ei | Brotcroûtons | italienisches Dressing
Songino | speck | uovo | crostini di pane | salsa italiana fatta in casa

18.50

Artischocke | Pilze | Käsecreme | Minzöl

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

Tagliere di salumi e formaggio

*Pancetta alle erbe | prosciutto crudo | carne secca | salsiz Val Poschiavo | formaggio di montagna
chutney | noci | pane e burro*

29.50

AUS DEM SUPPENTOPF

DIRETTAMENTE DAL CALDERONE

Hausgemachte Zwiebelsuppe serviert im Brotlaib

Zuppa di cipolle fatta in casa servita in pagnotta



15.50

Hausgemachte Kürbissuppe | knusprige Thymian-Croûtons

Zuppa di zucca fatta in casa | crostini croccanti al timo



14.50

Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündnerfleisch

Zuppa d'orzo Grigionese

mit einem Wienerli | *con un „Wienerli“*

15.50

16.50

RÖSTI & CAPUNS

RÖSTI E CAPUNS

Bauern Rösti

Hausgemachte Rösti | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „del contadino“

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



26.50

Corviglia Rösti

Hausgemachte Rösti | Salsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

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

28.50

Swiss Lachs-Rösti

Hausgemachte Rösti | marinierter Swiss Lachs | Sauerrahm

Rösti fatto in casa | salmone svizzero marinato | panna acida

29.50



Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

Capuns - Piatto tipico Grigionese

Involtini di coste con ripieno di carne secca e salsiccia locale

26.50

Vegetarische Capuns

Capuns vegetariani



25.00



HAUPTSPEISEN



PIATTI PRINCIPALI

- Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein**  38.50
Bündner Rohschinken | Bergkäse | Pommes frites | Saisongemüse
*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 | Tomaten | Salat
hausgemachte Sauce | Pommes frites
*Burger di manzo | formaggio | pancetta | uovo | pomodori | insalata
salsa fatta in casa | patatine fritte*
- Rindstagliata** 44.50
Hausgemachte Tagliatelle | Saisongemüse | Rotweinsauce
Tagliata di manzo | tagliatelle fatte in casa | verdura di stagione | salsa al vino rosso
- Kalbgeschnetzeltes** 45.50
Rösti | Champignons | Saisongemüse
Sminuzzato di vitello | rösti | champignons | verdure di stagione
- Entenschenkel** 42.50
Weisse Polenta | Saisongemüse | Orangensauce
Coscia d'anatra | polenta bianca | verdure di stagione | salsa all'arancia
- Schweizer Lachsfilet** 43.50
Granatapfel | Wildreis | bunte Karotten
Filetto di salmone svizzero | melograno | riso selvatico | carote colorate



VEGANE HAUPTGERICHTE

PIATTI PRINCIPALI VEGANI

- Hausgemachte Spinatknödel**  25.50
Pilzcreme
Canederli di spinaci fatti in casa | crema ai funghi
- Hausgemachte Gnocchi**  28.00
Brokkolicreme
Gnocchi fatti in casa | crema di broccoli

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

DOLCI TENTAZIONI



Tiramisu

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee

Tiramisu

Crema al mascarpone | savoiardi | caffè

12.50



Schokoladen-Birnen Semifreddo

Semifreddo al cioccolato e pere

12.50

Lauwarmer Apfelstrudel | Vanillesauce

Strudel di mele tiepido | salsa alla vaniglia

12.50

Hausgemachte Kuchen

Engadiner Nusstorte | Tageskuchen

Torta di noci Engadinese | torta del giorno

Portion Schlagrahm | *Porzione di panna montata*

7.50

+ 1.50

GLACES

GELATI E SORBETTI

Vanille | *Vaniglia*

Zimt | *Cannella*

Schokolade | *Cioccolato*

Stracciatella

Kokosnuss | *Noce di cocco*

Blutorange | *Arancia rossa*

Zitronensorbet | *Sorbetto al limone*

Portion Schlagrahm | *con panna montata*

pro Kugel

per pallina

4.00

+ 1.50

DEKLARATION DICHIARAZIONE



Bündner und lokale Spezialität
Specialità locale



Vegetarisches Gericht
Cucina vegetariana



Veganes Gericht
Cucina vegana

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.
Prezzi in Franchi Svizzeri compresi di I.V.A.

Fleisch und Fisch stammen aus folgender Herkunft:

Bündnerfleisch <i>Carne secca:</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>
Kalb <i>Vitello:</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>
Poulet <i>Pollo:</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>
Rind <i>Manzo:</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>
Salsiz <i>Salsiz:</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>
Schwein <i>Maiale:</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>
Ente <i>Anatra:</i>	Frankreich <i>Francia</i>



Lachs <i>Salmone:</i>	Schweiz (Lostallo) <i>Svizzera</i>
Forelle <i>Trota:</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>



Brot | *Pane:* Schweiz | *Svizzera*

Auch Gäste mit anderen Unverträglichkeiten oder Allergien können bei uns unbeschwert geniessen - Bei Fragen zu Allergenen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.

Gli ospiti con intolleranze e allergie possono avvisare tranquillamente. Il personalell nostro personale sarà lieto di informarvi sugli allergeni presenti nei nostri piatti.



Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir darauf, so wenig Food Waste wie möglich zu verursachen. Auch bei der Auswahl unserer Produkte legen wir - wo immer möglich - Wert auf eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion. In engem Austausch mit unseren Lieferantinnen und Lieferanten arbeiten wir kontinuierlich daran, unseren ökologischen Fussabdruck so gering wie möglich zu halten.

Durante la preparazione dei nostri piatti, facciamo del nostro meglio per ridurre al minimo lo spreco alimentare. Anche nella scelta dei nostri prodotti, prestiamo attenzione - ove possibile - a un'origine sostenibile e responsabile. Lavoriamo a stretto contatto con i nostri fornitori per mantenere il nostro impatto ambientale il più basso possibile.