



Restaurant 

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

Herbstkarte ab Freitag, 8. September 2023

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 aprobeche

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 ABENDKARTE

täglich ab 17:00 Uhr

giornalmente dalle ore 17:00

VORSPEISEN UND SALATE

ANTIPASTI E INSALATE

Bunte Blattsalate

Brotcroûtons | hausgemachtes French Dressing

Insalata verde | crostini di pane | salsa francese

1|7|10|12



11.50

Gemischter Salat

Hausgemachtes italienisches Dressing

Insalata mista | salsa all'italiana

10|12



15.50

Nüsslisalat

Speck | Brotcroûtons | hausgemachtes Preiselbeer-Dressing

Songino | pancetta | crostini di pane | salsa ai mirtilli rossi

1|7|10|12

18.50

Vegan: Nüsslisalat | geräucherter Tofu | Kürbis |

hausgemachtes Preiselbeer-Dressing

10|12



18.50

Alternativa vegana: songino | tofu affumicato | zucca | salsa ai mirtilli rossi

Hirsch-Carpaccio | Pesteda (Pfeffermischung aus Poschiavo)

Wirsingsalat | Kürbiskerne | Parmesan

Carpaccio di cervo | Pesteda (mix di pepe di Poschiavo)

Insalata di cavolo verza | semi di zucca | parmigiano

7|10|12

22.50

Handgeschnittenes Klassisches Rindstatar

Toast | Salatbouquet

Tartare di manzo classica tagliata a mano | toast | bouquet di insalata

Vorspeise ca. 80 Gramm | *Antipasto ca. 80 grammi*

1|3|4|10|12

24.50

Hauptgang ca. 140 Gramm | *Piatto principale ca. 140 grammi*

35.50

Randolins-Teller

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck | Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz | Bergkäse

Chutney | Baumnüsse | Brot & Butter

Tagliere di salumi e formaggio

Pancetta alle erbe | prosciutto crudo | carne secca | salsiz (salamino grigionese) |

chutney | noci | pane e burro

1|7|8|10|12

29.50

AUS DEM SUPPENTOPF

DIRETTAMENTE DAL CALDERONE

Hausgemachte Pilzsuppe

Zuppa di funghi fatta in casa

7



14.50

Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündnerfleisch

Zuppa d'orzo Grigionesa

mit einem Wienerli | *con un „Wienerli“*

1|7|9|12

14.50

1|7|9|12

16.50

RÖSTI & CAPUNS

RÖSTI E CAPUNS

Bauern-Rösti

Hausgemachte Rösti | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „del contadino“

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

3|7



25.50

Corviglia-Rösti

Hausgemachte Rösti | Salsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „Corviglia“

Rösti fatti in casa | salsiz (salamino grigionesa)

due uova al tegamino | formaggio d'alpe

3|7|12

28.50

Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

Capuns - Piatto tipico Grigionesa

Involtini di coste con ripieno alla carne secca e salsiccia locale

1|3|7|12

26.50

Vegetarische Capuns

Capuns vegetariani

1|3|7|9



25.00

VEGANE HAUPTGERICHTE

PIATTI PRINCIPALI VEGANI

Lauwarmer Dinkel | Kürbis | Spinat

Farro tiepido | zucca | spinaci

1|9



25.50

Hausgemachte Gnocchi

Broccoli | Erdnüsse

Gnocchi fatti in casa | broccoli | Arachidi







1|8



26.50

HAUPTSPEISEN

PIATTI PRINCIPALI

Puschlaver Hirschpfeffer  Spätzli glasierte Marroni Rotkohl <i>Spezzatino di cervo spaetzli Marons glacés cavolo rosso</i>	1 3 7 12	38.00
Burger vom Puschlaver Hirsch  Rotkohlsalat Pilze Pommes frites <i>Hamburger di cervo insalata di cavolo rosso funghi patatine fritte</i>	1 3 7 12	29.50
Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein  Bündner Rohschinken Bergkäse Pommes frites Saisongemüse <i>Cordon bleu con carne biologica della val Poschiavo Prosciutto crudo Grigionese formaggio d'alpe Patatine fritte verdure di stagione</i>	1 3 7 12	38.50
Rinds-Tagliata Pommes frites Saisongemüse Rotweinsauce <i>Tagliata di manzo patatine fritte verdure di stagione salsa di vino rosso</i>	1 7 12	45.50
Kalbsleberli Hausgemachte Rösti <i>Fegato di vitello Rösti fatti in casa</i>	7 9 12	34.50
Poulet-Unterschenkel Pesteda (Pfeffermischung aus Poschiavo)  Hausgemachte Tagliatelle Saisongemüse <i>Fusi di pollo Pesteda (mistura di pepe di Poschiavo) Tagliatelle fatte in casa verdure di stagione</i>	1 3 7 12	32.50
Lachstranche aus Graubünden  Blumen-Sauce Wildreis Zucchini <i>Trancio di salmone Grigionese Salsa ai fiori riso integrale zucchini</i>	4 7	42.50
Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli Salbeibutter Sauce <i>Ravioli di ricotta e spinaci fatti in casa salsa al burro di salvia</i>	1 3 7	 29.50

 SWISS LACHS
pure alpine salmon 



KÄSEFONDUE

FONDATA DI FORMAGGIO

Fondue nature

Gletscherfondue, serviert mit Brot

Fonduta di formaggio servita con pane

1 | 7 | 12



29.50

Pimp my Fondue

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

Ordini una fondue e la completi con i seguenti supplementi:

Gebratene Speckwürfel | *Cubetti di pancetta rosolati*

+ 3.50

Sautierter Lauch | *Porri saltati in padella*



+ 2.50

Sautierte Champignons | *Funghi champignon saltati in padella*



+ 2.50

Cornichons | *Cetriolini*



+ 2.50

Portion Gschwellti (Pellkartoffeln) ca. 250 Gramm | *Patate circa 250 grammi*

12



+ 8.00



SÜSSE LECKEREIEN

DOLCI TENTAZIONI

Mokkamisù im Espresso-Kocher

1 | 3 | 7

13.50

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee

Mokkamisù

Crema al mascarpone | biscotti Savoirdi | caffè servito in una tipica caffettiera moka



Piz Bernina

3 | 7

12.50

Meringue | Vermicelles | Schlagrahm | Schokoladensauce

Meringa | vermicelli | panna montata | salsa di cioccolato

Weisse Schokoladencreme im Weckglas

1 | 3 | 7 | 8

9.50

Pflaumensauce | Haselnussstreusel

Crema al cioccolato bianco | prugne | crumble di nocciole | servito in un bicchiere weck

Birnenkompott mit Kakaostreusel im Weckglas

1 | 8



9.50

Composta di pere con crumble al cacao in un bicchiere weck

Hausgemachte Kuchen

1 | 3 | 7 | 8

7.50

Engadiner Nusstorte | Tageskuchen

Torta di noci Engadinese | torta del giorno

Portion Schlagrahm | *Porzione di panna montata*

7

+ 1.50

GLACES

GELATI E SORBETTI

pro Kugel

4.00

per pallina

Vanille | *Vaniglia*

3 | 7 *

Erdbeere | *Fragola*

3 | 7 *

Schokolade | *Cioccolato*

3 | 7 *

Mangosorbet | *Sorbetto al mango*



Zitronensorbet | *Sorbetto al limone*

Portion Schlagrahm | *con panna montata*

7

+ 1.50

Affogato | Vanilleeis | Espresso

3 | 7 * | 8

7.50

Gelato alla vaniglia | espresso

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>
Hitsch <i>Cervo</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>



Lachs | *Salmon:* Schweiz (Lostallo) | *Svizzera*



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

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

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

Allergeni da dichiarare

1. *Glutine*
2. *Contiene crostacei*
3. *Uova / contiene uova*
4. *Pesce / contiene pesce*
5. *Noci / contiene noci*
6. *Soja (semi) / contiene soja (semi)*
7. *Latte / contiene latticini*
8. *Frutta con guscio*
9. *Sedano / contiene sedano*
10. *Senape / contiene senape*
11. *Sesamo / contiene sesamo*
12. *Anidride solforosa e solfiti*
13. *Lupino / contiene lupino*
14. *Molluschi / contiene molluschi*

* kann Spuren von **Nüssen** enthalten | *può contenere tracce di **noci***