Restaurant

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

APÉRO & SHARING

"Die schönsten Momente beginnen oft mit einem Glas und guten Gesprächen."

Alkoholfrei

Zero'si Schaumwein rosé I blanc	2dl I 9.50
Hausgemachter Kombucha	7.50

Weissweine

Riesling Silvaner	1dl I 9.50
Quintett Assemblage	1dl I 8.50

Drinks

Alpine Negroni	18.00
Braulio Spritz	12.50

Dazu empfehlen wir einen **Randolins Teller** zum Teilen

Saisonales Herbstgericht / *Seasonal autmn dish*

Restaurant

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

Wo die Berge auf die Welt treffen

verwurzelt im Engadin, inspiriert von der Welt

Die Stüvetta im Randolins verbindet die Ursprünglichkeit der Berge mit einer weltoffenen Küche und herzlicher Gastfreundschaft.

Wo immer möglich, arbeiten wir mit regionalen und lokalen Produzenten zusammen. Nachhaltigkeit, Saisonalität und ein respektvoller Umgang mit hochwertigen Produkten prägen unser tägliches Handeln.

Unter der Leitung von Küchenchef **Luca Pusterla** entstehen Gerichte, in denen alpine Traditionen auf mediterrane Einflüsse, orientalische Aromen und Schweizer Handwerkskunst treffen. Das Ergebnis sind überraschende Geschmackserlebnisse mit klarer Herkunft und eigener Handschrift.

Gemeinsam mit **Aymen Hadj** und seinem Serviceteam schaffen wir einen Ort zum Geniessen, Entdecken und Wohlfühlen.

Willkommen in der Stüvetta

Restaurant

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

VORSPEISEN I STARTERS

Geräucherte Hirsch-Bresaola als Carpaccio **26.50**

Feige I Steinpilz I Parmesan

Smoked venison bresaola - carpaccio style I fig I porcini mushroom I Parmesan

Randolins Teller **29.50**

Luftgetrocknete Spezialitäten aus der Region:
Kräuterspeck I Rohschinken I Bündnerfleisch I Salsiz I Bergkäse I Taggiasca Oliventapenade I Brot & Butter

Air-dried specialties from the region:
Dried herb bacon I air dried ham I air dried beef I mountain cheese I Taggiasca olive tapenade I bread & butter

SUPPEN I SOUPS

Lauch-Birnen-Cremesuppe **15.00**

Lauchcremesuppe mit Abate Fetel Birne I knusper Speck I Thymian-Crostini

Leek cream soup with Abate Fetel pear I crispy bacon I thyme crostini

Rotkrautcremesuppe **13.50**

Rotkrautcremesuppe I Sauerrahm

Red cabbage cream soup I sour cream

Bündner Gerstensuppe **15.00**

Der Klassiker mit Bündnerfleisch

Grisons barley soup with local air dried beef

SALATE I SALADS

Bunte Blattsalate **11.00**

Gemischte Blattsalate I hausgerösteter Knuspermix

Mixed leaf salad I house-roasted crunchy mix

Gemischter Salat **14.00**

Blattsalat und Rohkost I hausgerösteter Knuspermix

Mixed salad I house-roasted crunchy mix

Herbstsalat **19.50**

Blattspinat I Radicchio Salanova I Rande I Feige I Baumnuss I Rohschinken aus Poschiavo (auch ohne Rohschinken erhältlich -4.00)

Leaf spinach I radicchio di Salanova I beetroot I fig I walnut I raw ham from Poschiavo (Also available without cured ham -4.00)

Restaurant

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

RÖSTI & CAPUNS

Sennen Rösti 25.00

Rösti I Spiegeleier I Bergkäse

Rösti I fried eggs I mountain cheese

Rösti 1438 28.50

Rösti I St. Galler Kalbsbratwurst IGP I Zwiebelsauce

Rösti I St. Gallen veal sausage IGP I onion sauce

Nordische Rösti 29.50

Rösti I marinierter Lachs norwegische Art I Sauerrahm

Rösti I salmon marinated Norwegian style I sour cream

Capuns 26.50

Traditionelle Bündner Mangoldwickel mit Spätzliteig, Salsiz und Bündnerfleisch

Traditonal Grisons specialty of spaetzli dough, salsiz and air dried beef, wrapped in Swiss chard leaves

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE
VEGETARIAN MAIN DISHES

Randen-Gnocchi 24.50

Hausgemachte Randen-Gnocchi I Taleggio Sauce

Homemade beetroot gnocchi I taleggio cheese sauce

Brennnessel Crêpes 23.50

Brennnessel-Pfannkuchen, gefüllt mit Ricotta, Kichererbsen und Gemüse

Nettle-Crêpes filled with ricotta, chick peas and vegetables

Restaurant

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

FLEISCHGERICHTE I MEAT DISHES

Puschlaver Cordon bleu 34.50

Cordon bleu vom Puschlaver Bio Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse I Country fries

Organic Val Poschiavo pork Cordon Bleu, filled with ham and mountain cheese I Country fries

Tagliata vom Rind 45.00

Entrecôte-Tagliata I Neue Bratkartoffeln I Saisongemüse I Rotweinsauce

Sirloin steak tagliata I sautéed new potatoes I seasonal vegetables I red wine sauce

Randolins Cheeseburger 34.50

Black Angus Patty I hausgemachter Brioche-Bun I Käse I Speck I Salat I Tomate I karamellisierte rote Zwiebel I Katja's Sauce
serviert mit Country fries

Black Angus patty I homemade brioche bun I cheese I bacon I lettuce I tomato I caramelized red onion I Katja's Sauce
served with Country fries

Lammkarree Provençale 42.50

Lammkarree mit Kräuterkruste I Neue Bratkartoffeln I Saisongemüse I Kräutersauce

Herb crusted rack of lamb I sautéed new potatoes I seasonal vegetables I herb sauce

Hirschpfeffer aus heimischer Jagd 42.00

Puschlaver Hirschpfeffer I Spätzli I Rotkraut I Rotweinbirne I Maroni I Preiselbeersauce

Jugged venison from Valposchiavo I spaezli I red cabbage I red wine pear I chestnuts I mountain cranberry sauce

FISCHGERICHTE I FISH DISHES

Gotthard Zander 45.50

Zanderfilets sautiert I Erbsencreme mit feiner Anisnote I Gartengemüse

Sautéed pike perch fillets
Anise flavoured pea purée I seasonal garden vegetables

Pura Alpina Lachs 43.50

Grilliertes Lachsfilet aus Lostallo I Granatapfelsauce I Wildreismischung I zweierlei Karotten

Grilled salmon filet from Lostallo GR I pomegranate sauce I wild rice blend I duo of carrots

Restaurant

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

KÄSEFONDUE I CHEESE FONDUE

Preise pro Person I price per person

Das Traditionelle 32.00

Käsefondue nach Originalrezept

Traditional cheese fondue prepared according to the original recipe

Garten Eden 34.00

Käsefondue mit Pestèda, einer Pfeffer-Kräutermischung aus dem Puschlav

Cheese Fondue with Pestèda, the traditional pepper and herb seasoning from Val Poschiavo

Roti Bäggli 34.00

Käsefondue mit getrockneten Tomaten und Chili

Cheese fondue with dried tomatoes and chili

Goldrausch 38.50

Käsefondue mit Morcheln und Cognac

Cheese fondue with morels and cognac

SERVIERT MIT I SERVED WITH

Brot und Gschwelti
Bread and boiled potatoes

Unser Käsefondue wird nach traditioneller Art mit Weisswein und Kirsch zubereitet. Gerne bereiten wir dies auf Wunsch auch alkoholfrei zu.

Cheese fondue is traditionally made with white wine and Kirsch. Do you prefer it alcohol-free? Just let us know.

BEILAGEN I SIDES

Fondue Extras 6.00

Cornichons I Mixed Pickles I Speckstreifen

Cornichons I mixed pickles I crispy bacon

Bündnerfleischteller 18.00

80gr. Bündnerfleisch

80g air dried beef from Grisons

Mini Wienerschnitzel zum Tunken 20.00

3 knusprig panierte Kalbsschnitzelstreifen zum Tunken ins Käsefondue. Eine überraschend feine Kombination für alle, die ihr Fondue-Erlebnis noch genussvoller gestalten möchten.

3 crispy breaded veal schnitzel strips for dipping into your cheese fondue. A surprisingly delicious combination for those looking to make their fondue experience even more indulgent.

Schweizer Tradition 2cl I 9.50

Ein Gläschen Kirsch zum Käsefondue gehört einfach dazu, eine einfache Tradition, die die Aromen des Käses wunderbar ergänzt.

For many Swiss, a glass of Kirsch is an essential part of enjoying fondue, perfectly complementing the rich flavours of the cheese.

Restaurant

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

DESSERTS

Tiramisu 12.50

Mascarpone-Creme I Löffelbiskuits I Kaffee

Mascarpone cream I Savoiardi biscuits I coffee

Bavarese bianco 14.00

Bayerische Creme aus weisser Schokolade mit flüssigem Himbeerkern

Bavarian cream made from white chocolate with liquid raspberry-core

Baba al Limoncello 13.50

Limoncello-Baba I Zitronencreme I Feigensorbet

Limoncello Baba I lemon cream I fig sorbet

Coupe Nesselrode 13.00

Vermicelles mit Kirsch I Vanilleglace I Meringue I Rahm

Vermicelles with Kirsch I vanilla ice cream I meringue I whipped cream

GLACES I ICE CREAM

Glace aus regionaler Milch und Rahm
pro Kugel I per scoop 4.00

Vanille I *vanilla*
Erdbeere I *strawberry*
Schokolade I *chocolate*
Stracciatella
Kokosnuss I *coconut*
Zitronensorbet I *lemon sorbet*
Blutorangensorbet I *blood-orange sorbet*

Schlagrahm I whipped cream +1.50

KUCHEN

Engadiner Nusstorte 7.50

Hausgemacht I *Homemade*

Tageskuchen 6.50

Fragen Sie nach unserem Angebot

Today's cake - please ask about our selection

Restaurant

STÜVETTA

Randolins St. Moritz

UNSERE HALTUNG I OUR ATTITUDE

Wir glauben an das Schöne in Einfachen.

An Produkte mit Herkunft, an die Qualität der Saison und an den respektvollen Umgang mit Ressourcen.
Wo immer möglich, arbeiten wir mit Produzenten aus unserer Region zusammen und wählen unsere Zutaten mit Sorgfalt aus. Denn guter Geschmack beginnt nicht in der Küche, sondern bei den Menschen, die unsere Produkte mit Leidenschaft erzeugen.

We believe in the beauty of simplicity.

In products with a genuine origin, in the quality of seasonal ingredients and in the responsible use of resources.
Whenever possible, we work with producers from our region and select our ingredients with great care. Because great teaste does not begin in the kitchen, but with the people who craft our products with passion and dedication.

LIEFERANTEN I SUPPLIERS

Saisongemüse, Salate	Biancotti, St. Moritz
Früchte	Biancotti, St. Moritz
Brot	Bäckerei Bad, St. Moritz
Milchprodukte	Sennerei, Pontresina
	Latteria Bregalia, Vicosoprano
Glace Moritz	Gelati, Samedan
Eier	Rusti's Eier, Cazis GR

Vegetables, salads	*Biancotti, St. Moritz*
Fruits	*Biancotti, St. Moritz*
Bread	*Bäckerei Bad, St. Moritz*
Milk products	*Sennerei, Pontresina*
	Latteria Bregalia, Vicosoprano
Ice cream	*Moritz Gelati, Samedan*
Eggs	*Rusti's Eier, Cazis GR*

FLEISCH & FISCH DEKLARATION MEAT & FISH DECLARATION

Rind I Kalb	Schweiz
Schwein	Poschiavo, Schweiz
Hirsch	Poschiavo
Lamm	Neuseeland
Poulet	Schweiz
Zander	Erstfeld-Schweiz
Lachs	Lostallo-Schweiz
Thunfisch	Indischer Ozean

Beef I Veal	*Switzerland*
Porc	*Poschiavo, Switzerland*
Venison	*Poschiavo*
Lamb	*New Zealand*
Chicken	*Switzerland*
Pick perch	*Erstfeld-Switzerland*
Salmon	*Lostallo-Switzerland*
Tuna	*Indian Ocean*

ALLERGIEN I ALLERGIES

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten informieren unsere Mitarbeitenden gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten.

Should you have any allergies or food intolerances, our staff will be pleased toproviede information about the ingredients used in our dishes.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Swiss francs (CHF) and include all applicable taxes an VAT.