



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-Glace-Sorten 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 Röstigerichte, Bündner Capuns, Käsefondue oder Cordon bleu auch Veltliner Spezialitäten wie Pizzoccheri 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*

**Berghotel\*\*\*Randolins • Randolins\*\*\*Familienresort • Hostel by Randolins**

Via Curtins 2 · CH-7500 St. Moritz · Tel +41(0)81 830 83 83 · [welcome@randolins.ch](mailto:welcome@randolins.ch)  
[www.randolins.ch](http://www.randolins.ch) · [www.randolins-familienresort.ch](http://www.randolins-familienresort.ch) · [www.randolins-hostel.ch](http://www.randolins-hostel.ch)

# „STÜVETTA'S“ ABENDKARTE

täglich ab 17:00 Uhr

daily from 5 pm

## VORSPEISEN UND SALATE

### STARTERS AND SALADS

#### Bunte Blattsalate

mit Brotcroûtons und hausgemachtem French-Dressing

*Variation of green salads*

*with bread croutons and homemade French dressing*

1|3|7|10



11.50

#### Gemischter Salat

mit hausgemachtem Balsamico-Dressing

*Mixed salad with homemade balsamic dressing*

9|10



15.50

#### Nüsslisalat

mit Speck, Brotcroûtons und hausgemachtem Balsamico-Dressing

*Field salad with bacon, bread croutons and homemade balsamic dressing*

Vegan: mit Heidelbeeren und Granatapfelkernen

*Vegan: with blueberries and pomegranate*

1|10

17.50



1|10

17.50

#### Arancino gefüllt mit Taleggio-Käse und Thymian

Gefüllte Reiskugel auf Kürbis-Rotkohlsalat

*Arancino filled with Taleggio cheese and thyme*

*stuffed rice ball on pumpkin and red cabbage salad*

Vegan: Arancino gefüllt mit Tomaten

*Vegan: Arancino filled with tomatoes*

1|3|7|9|10



21.50

1|10



21.50

#### Rinds-Carpaccio

mit Arven-Öl, garniert mit Steinpilzen, Baumnüssen, Parmesanspänen und hausgemachtem Vollkornbrot

*Beef carpaccio with pine oil, garnished with boletus, walnuts, Parmesan shavings and homemade whole grain bread*

1|7|8

22.50

#### Randolins-Teller

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck, Rohschinken, Bündnerfleisch, Haussalsiz und Bergkäse serviert mit Apfel-Ingwerchutney, Baumnüssen, Brot und Butter

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

*Dried herb bacon, dry-cured ham, dried beef, salsiz and mountain cheese*

*Served with apple-ginger chutney, walnuts, bread and butter*

1|7|8

26.50

#### Bündner Graved Lachs

Hausmariniert, serviert mit Kresse und Radieschen an einer Senf-Vinaigrette, dazu hausgemachtes Vollkornbrot

*Graved salmon from the Grisons:*

*home marinated, served with cress, radishes, mustard vinaigrette and homemade whole grain bread*

Als Vorspeise ca. 60 Gramm | *As a starter 60 grams*

Als Hauptgang ca. 120 Gramm | *As a main course 120 grams*

1|4|10



22.50

34.50

## AUS DEM SUPPENTOPF

### FROM THE STOCKPOT

<b>Hausgemachte Kürbissuppe</b> mit kandiertem Ingwer und Kürbisperlen <i>Homemade pumpkin soup with candied ginger and pumpkin pearls</i>	7 9		14.50
<b>Hausgemachte Biersuppe</b> mit Gewürzbrot <i>Bier soup with spiced bread</i>	1 7 9 12		14.50
<b>Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündner Fleisch</b> <i>Grison barley soup</i> mit einem Wienerli   <i>with a „Wienerli“</i>	1 7 9		14.50
	1 7 9		16.50

## REGIONALE KREATIONEN

### REGIONAL CREATIONS

<b>Hausgemachte Capuns</b> Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch <i>Homemade capuns - a traditional plate from this region</i> <i>Swiss chard leaf wrap with salsiz and air dried beef</i>	1 3 7 9		26.50
<b>Vegetarische Capuns</b> <i>Vegetarian capuns</i>	1 3 7 9		25.00
<b>Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri</b> Buchweizen-Pasta mit Wirsing, Mangold, Kartoffeln und Käse <i>Homemade pizzoccheri - a specialty from the Valtellina</i> <i>Buckwheat pasta with savoy cabbage, Swiss chard, potatoes and cheese</i>	1 3 7		24.50
<b>Bauern-Rösti</b> Hausgemachte Rösti mit zwei Spiegeleiern und Bergkäse <i>Rösti "Farmer's style"</i> <i>Swiss hash browns with two fried eggs and mountain cheese</i>	3 7		24.50
<b>Engadiner-Rösti</b> Hausgemachte Rösti mit Salsiz, Zwiebeln und Bergkäse <i>Rösti "Engadine style"</i> <i>Swiss hash browns with salsiz, onions and mountain cheese</i>	7		25.50
<b>Corviglia-Rösti</b> Hausgemachte Rösti mit Salsiz, Zwiebeln, zwei Spiegeleiern und Bergkäse <i>Rösti "Corviglia"</i> <i>Swiss hash browns with salsiz, onions, two fried eggs and mountain cheese</i>	3 7		28.50
<b>Norwegen-Rösti</b> Hausgemachte Rösti mit Rauchlachs, Gemüse und Meerrettich-Sauerrahm <i>Rösti "Norway style"</i> <i>Swiss hash browns with smoked salmon, vegetables and horseradish sour cream</i>	4 7 9		28.50

# HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

<b>Hirschentrecôte</b> mit Wacholdersauce, Kastanien-Nudeln, Eierschwämmli und Kürbisgemüse <i>Venison entrecote with juniper sauce, chestnut noodles, chanterelles and pumpkin</i>	1 3 9	34.50
<b>Hirschpfeffer Jäger Art</b> mit Silberzwiebeln, Champignons, Speck und Brotcroûtons serviert mit Veltliner Polenta und Rotkraut <i>Jugged venison with onions, mushrooms, bacon and bread croutons served with polenta and red cabbage</i>	1 7 9	31.50
<b>Reh-Saltimbocca</b> mit Salbeisauce, Buchweizen-Spätzli, Rosenkohl und Marroni <i>Sliced venison with a sage sauce, served with homemade buckwheat spaetzli, Brussels sprouts and chestnuts</i>	1 3 7 9	37.50
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Bündner Rohschinken, Bergkäse, Pommes frites und Saisongemüse <i>Pork cordon bleu with dry-cured ham from the Grisons, mountain cheese, French fries and seasonal vegetables</i>	1 3 7 9	31.50
<b>Suvretta-Burger</b> Rindfleisch-Burger mit Käse, Speck, Spiegelei, Tomaten und Salat serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce (leicht scharf) und Pommes frites <i>Beef cheese burger with bacon, fried egg, tomatoes and salad served with homemade BBQ-Sauce (slightly spicy) and French fries</i>	1 3 6 7 9	28.50
<b>Tagliata di manzo</b> Rindstagliata vom Entrecôte mit Parmesanspänen und Rucola serviert mit Bratkartoffeln und Saisongemüse <i>Beef sirloin steak with parmesan shavings and rocket salad served with roasted potatoes and seasonal vegetables</i>	7 9	46.50
<b>Karamellierte Pouletunterschenkel</b> mit Gemüse und Kräuter Sous-vide gegart dazu cremige Polenta „Terrenni alla Maggia“ <i>Caramelized chicken cutlets - cooked Sous-vide with a herb and vegetables sauce, served with creamy polenta from the "Terrenni alla Maggia"</i>	7 9	29.50
<b>Gebratene Lachstranche aus Graubünden</b> mit hausgemachten Rucola-Tagliolini und Saisongemüse <i>Sautéed salmon from the Grisons, served homemade rocket pasta and seasonal vegetables</i>	1 4 3 9	38.50
<b>Hausgemachte Kastanien-Tagliolini</b> mit sautierten Eierschwämmli und Kürbisgemüse <i>Homemade chestnut noodles with chanterelles and pumpkin</i>	1 3 9 7	 25.50
<b>Kichererbsen-Linsen-Frikadellen auf Gemüsebeet</b> serviert mit Bratkartoffeln, Avocado und konfierten Cherry-Tomaten <i>Chickpea and lentil patties with vegetables, roasted potatoes, avocado and confit cherry tomatoes</i>	9	 24.50

 SWISS LACHS  
pure alpine salmon 

# KÄSEFONDUES

## CHEESE FONDUES

### Fondue nature

Gletscherfondue, serviert mit Brot

*Classic cheese fondue served with bread*

1 | 7 | 12



29.50

### Steinpilzfondue

Gletscherfondue mit Steinpilzen, serviert mit Brot

*Cheese fondue with boletus served with bread*

1 | 7 | 12



36.50

### Pimp my Fondue

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

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

Gebratene Speckwürfel | *Bacon*

+ 1.50

Sautierter Lauch | *Sautéed leek*

9



+ 1.50

Sautierte Champignons | *Sautéed mushrooms*

7 | 9



+ 1.50

Cornichons | *Cornichons*



+ 1.50

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



+ 8.00



## KLEINER KÄSETELLER

### SMALL SWISS CHEESE PLATTER

<b>Bündner Hartkäseteller</b>	1 6 7 8 9	18.50
Engadiner Bergkäse; Bündner Bergkäse; Sennenkäse; Randolins-Pfeffer-Mutschli; serviert mit Apfel-Ingwerchutney, Baumnüssen, hausgemachtes Vollkornbrot und Butter		
<i>Local hard cheese platter with apple-ginger chutney, walnuts, homemade whole grain bread and butter</i>		

## SÜSSE LECKEREIEN

### SWEET TEMPTATIONS

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b>	1 3 7	14.50
mit hausgemachter Sauerrahm-Honigglace <i>Warm chocolate cake with homemade honey and sour cream ice cream</i>		

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	1 3 7	14.50
<i>Homemade tiramisu</i>		

<b>Rosmarin-Panna Cotta mit lauwarmen Dörrpflaumen</b>	1 3 7	14.50
<i>Rosemary panna cotta with tepid prunes</i>		

<b>Veganes Dessert - Apfelsorbet mit lauwarmen Dörrpflaumen</b>		12.50
<i>Vegan desert - Apple sorbet with tepid prunes</i>		



<b>Hausgemachte Kuchen</b>	1 3 7 8	6.50
Engadiner Nusstorte, Linzertorte oder Tageskuchen <i>Nut cake „Engadine style“, „Linzertorte“ or cake of the day</i>		
Portion Schlagrahm   <i>Portion whipped cream</i>	7	+1.50

## GLACES

### ICE CREAM

	pro Kugel <i>per scoop</i>	3.50
Vanille   <i>Vanilla</i>	3 7 8	
Erdbeere   <i>Strawberry</i>	3 7 8	
Schokolade   <i>Chocolate</i>	3 7 8	
Hausgemachte Sauerrahm-Honigglace   <i>Honey and sour cream</i>	7	
Hausgemachte Zimtglace   <i>Cinnamon</i>	3 7	
Hausgemachte Stracciatellaglace   <i>Stracciatella</i>	3 7	
Mangosorbet   <i>Mango sorbet</i>		
Zitronensorbet   <i>Lemon sorbet</i>		
Apfelsorbet   <i>Apple sorbet</i>		
Portion Schlagrahm   <i>Portion whipped cream</i>	7	+1.50

<b>Coupe Colonel - Zitronensorbet mit Wodka</b>		14.50
<i>Lemon sorbet with vodka</i>		



<b>Winter-Coupe</b>	7	14.50
Hausgemachte Zimtglace mit lauwarmen Dörrpflaumen und Schlagrahm <i>Homemade cinnamon ice cream with tepid prunes and whipped cream</i>		



## 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 mit hausgemachtem French Dressing

*Small salad with homemade French dressing*

3 | 10



5.50

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

### Hacktätschli im Seeli mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Karotten

*Beef patties with herb sauce, mashed potatoes and carrots*

1 | 3 | 7 | 9 | 10

14.00

### Schweinsrahmschnitzel mit Reis und Gemüse

*Pork escalope with cream sauce, rice and vegetables*

7 | 9

14.00

### Poulet-Finger mit Pommes frites

*Homemade Chicken nuggets with French fries*

1 | 3

14.00

### Wienerli-Paar mit Pommes frites

*"Wienerli" with 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 | 9



12.00

Schinken | *with ham*

1 | 7 | 9

14.00

**Penne** | *Pasta*

1



**Hausgemachte Gnocchi** | *Homemade gnocchi*

1 | 3 | 9



mit Sauce Bolognese | *meat sauce*

1 | 9

13.00

mit Sauce Napoli | *tomato sauce*

1 | 9



12.00

nature (mit Butter) | *with butter*

1 | 3 | 7



11.00

## GLACES | ICE CREAM

pro Kugel

3.50

Vanille | *Vanilla*

3 | 7 | 8

Erdbeere | *Strawberry*

3 | 7 | 8

Schokolade | *Chocolate*

3 | 7 | 8

Mangosorbet | *Mango sorbet*

7

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

7

+1.50

### Coupe Randolino

1 | 3 | 7 | 8

6.50

Vanilleeis, Schokoladeneis, Smarties und Schlagrahm

*Vanilla and chocolate ice cream with smarties and whipped cream*

# DEKLARATION

## DECLARATION



Vegetarische Küche  
*Vegetarian cuisine*



Vegane Küche  
*Vegan cuisine*

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:

Rind   <i>Beef:</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Kalb   <i>Veal:</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Schwein   <i>Pork:</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Poulet   <i>Chicken:</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Salsiz   <i>Salsiz:</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
Bündnerfleisch   <i>Dried beef:</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>



Lachs | *Salmon:* Schweiz, Lostallo | *Switzerland*



Rauchlachs | *Smoked salmon:* Norwegen | *Norway*

Hirsch | *Venison:* Neuseeland | *New Zealand*  
Reh | *Venison:* Österreich, Deutschland | *Austria, Germany*

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. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere / Krebstiere-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 Sulphite
13. Lupinen / Lupinen-Erzeugnisse
14. Weichtiere / Weichtiere-Erzeugnisse

*Allergens to be declared:*

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