



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-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*

*Smaeznego*

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

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

# „STÜVETTA’S“ 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



11.50

#### Gemischter Salat

Hausgemachtes italienisches Dressing

*Insalata mista | salsa all'italiana*

10 | 12



15.50

#### Nüsslisalat

Speck | Brotcroûtons | hausgemachtes italienisches Dressing

*Songino | pancetta | crostini di pane | salsa all'italiana*

Vegan: Nüsslisalat | Apfel | Kerne

*Alternativa vegana: songino | mele | semi misti*

1 | 10 | 12

18.50

10



18.50

#### Kürbis-Rotkraut-Marroni Salat

*Insalata di cavolo rosso fermentato | zucca marinata | castagne*

10 | 12



19.50

#### Rindstatar

Arvenbutter | Toast | Salatbouquet

*Tartare di manzo | burro al pino cembro | toast | bouquet di insalata*

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

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

1 | 3 | 4 | 7 | 10

23.50

34.50

#### 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 Kürbissuppe | Ingwer

*Zuppa fatta in casa alla zucca | zenzero*



14.50

#### Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündnerfleisch

*Zuppa d'orzo Grigionese*

mit einem Wienerli | *con un „Wienerli“*

1 | 7 | 9

14.50

1 | 7 | 9

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 grigionese) |  
due uova al tegamino | formaggio d'alpe*

3 | 7

28.50

#### Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

*Capuns - Piatto tipico Grigionese*

*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 | 12



25.00

## VEGANE HAUPTGERICHTE

### PIATTI PRINCIPALI VEGANI

#### Belugalinsen-Curry

Rote Quinoa

*Lenticchie "Beluga" | curry | quinoa rossa*

6 | 11



25.50

#### Hausgemachte Gnocchi

Broccoli | Erdnüsse | Knoblauch

*Gnocchi fatti in casa | broccoli | arachidi | aglio*

1 | 5



26.50

# HAUPTSPEISEN

## PIATTI PRINCIPALI

### Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein

Bündner Rohschinken | Bergkäse | Pommes frites | Saisongemüse

*Cordon bleu di carne suina biologica di Poschiavo  
prosciutto crudo Grigionese | formaggio d'alpe  
patatine fritte | verdure di stagione*

1|3|7

36.50

### Rinds-Tagliata

Pommes frites | Saisongemüse | Kräuterbutter

*Tagliata di manzo | patatine fritte | verdure di stagione | burro alle erbe*

1|7

44.50

### Kalbsleberli

Hausgemachte Rösti

*Fegato di vitello | Rösti fatti in casa*

7|8

34.50

### Hirschpfeffer aus Graubünden

Hausgemachte Tagliatelle | Rotkohl | Marroni

*Salmi di cervo grigionese  
tagliatelle fatte in casa | cavolo rosso | castagne*

1|3|7|9|12

38.00

### Lachstranche aus Graubünden

Tannen-Sauce | Wildreis | Spinat

*Trancio di salmone Grigionese  
salsa all'abete | riso integrale | spinaci*

4|7

42.50



### Hausgemachte Kürbis-Ravioli

Ravioli alla zucca fatti in casa

1|3|7



28.50





# 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*

Sautierter Lauch | *Porri saltati in padella*

Sautierte Champignons | *Funghi champignon saltati in padella*

Cornichons | *Cetriolini*

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

12

+ 3.50



+ 2.50



+ 2.50



+ 2.50



+ 8.00



# SÜSSE LECKEREIEN


## DOLCI TENTAZIONI

**Mokkamisù im Espresso-Kocher** 1|3|7 13.50  
 Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee  
*Mokkamisù*  
*Crema al mascarpone | biscotti Savoardi | caffè servito in una tipica caffettiera moka*



**Weisse Schokoladencreme im Weck-Glas** 1|3|7|8 9.50  
 Haselnuss-Streusel  
*Crema al cioccolato bianco | crumble di nocciole | servito in un bicchiere weck*

**Randolins Cheesecake im Weck-Glas** 1|7|8 9.50  
 Preiselbeeren | Mandeln-Streusel  
*Cheesecake "Randolins" | mirilli rossi | crumble di mandorle | servito in un bicchiere weck*

**Birnenkompott im Weck-Glas** 8  9.50  
 Schokolade | Mandeln  
*Composta di pere | cioccolato | filetti di mandorle tostate | servito 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** pro Kugel 3.50  
**GELATI E SORBETTI** per pallina

Vanille | *Vaniglia* 3|7\*  
 Erdbeere | *Fragola* 3|7\*  
 Schokolade | *Cioccolato* 3|7\*  
 Mangosorbet | *Sorbetto al mango*   
 Zitronensorbet | *Sorbetto al limone*   
 Portion Schlagrahm | *Porzione di panna montata* 7 + 1.50

# DEKLARATION DICHIARAZIONE



Bündner und lokale Spezialitäten  
*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>
Hirsch   <i>Cervo:</i>	Schweiz (Graubünden)   <i>Svizzera (Grigioni)</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 Sulphite
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***



## KINDERKARTE | MENU BAMBINI

Dieses Angebot ist gültig für Kinder unter 12 Jahren

*Il menu bambini è valido per bambini sotto i 12 anni*

## VORSPEISEN | ANTIPASTI

### Kleiner Salat | hausgemachtes French Dressing

*Piccola insalata | salsa francese*

7 | 10



5.50

## HAUPTGÄNGE | PIATTI PRINCIPALI

### Schweinsrahmschnitzel | Reis | Gemüse

*Scaloppina di maiale | salsa alla panna | riso | verdure*

7

14.00

### Poulet-Finger | Pommes frites

*Nuggets di pollo fatti in casa | patatine fritte*

1 | 3

14.00

### Wienerli-Paar | Pommes frites

*Salsiccia „Wienerli“ | patatine fritte*

1

12.00

### Portion Pommes frites

*Patatine fritte*

1



7.50

### Hausgemachte Pizza aus Focacciateig

*Pizza fatta in casa con impasto di focaccia*

Margherita | *Margherita (salsa al pomodoro | mozzarella)*

1 | 7



12.00

Schinken | *Prosciutto (salsa al pomodoro | formaggio | mozzarella)*

1 | 7

14.00

### Ghackets mit Hörnli | hausgemachtes Apfelmus

*Piatto tipico svizzero*

*pasta „cornetti“ | salsa alla Bolognese | composta di mela*

1 | 3 | 9

14.00

### Hörnli | Pasta „cornetti“

1 | 3



### Hausgemachte Gnocchi | Gnocchi fatti in casa

1



Sauce Bolognese | *Salsa alla Bolognese*

9

13.00

Sauce Napoli | *Salsa al pomodoro*

9



12.00

Nature (mit Butter) | *Al burro*

7



11.00

## GLACES | GELATI

Vanille | *Vaniglia*

3 | 7 \*

Erdbeere | *Fragola*

3 | 7 \*

Schokolade | *Cioccolato*

3 | 7 \*

Mangosorbet | *Sorbetto al mango*



Zitronensorbet | *Sorbetto al limone*



Portion Schlagrahm | *Porzione di panna montata*

7

+ 1.50

### Coupe Randolino

Vanilleglace | Schokoladenglace | Smarties | Schlagrahm

1 | 3 | 7 \*



6.50

*Gelato alla vaniglia e al cioccolato | Smarties | panna montata*