



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 aprobeche

*Buon appetito*

*Eet smakelijk*



*Bon appétit*

*Guten Appetit*

*Enjoy your meal*

*Smaeznego*

### 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’S“ ABENDKARTE

täglich ab 17:00 Uhr

daily from 5 pm

## VORSPEISEN UND SALATE

### STARTERS AND SALADS

#### Bunte Blattsalate

Brotcroûtons | hausgemachtes French Dressing

*Variation of green salads*

*bread croutons | homemade French dressing*

1|7|10|12



11.50

#### Gemischter Salat

Hausgemachtes italienisches Dressing

*Mixed salad | homemade Italian dressing*

10|12



15.50

#### Nüsslisalat

Speck | Brotcroûtons | hausgemachtes italienisches Dressing

*Field salad | bacon | bread croutons | homemade Italian dressing*

1|7|10|12

18.50

#### Marinierter Swiss Lachs

Mit Kräuter marinierter Swiss Lachs | Rettichsauce | Toast

*Herb-marinated Swiss salmon | radish sauce | toast*

Kleine Portion ca. 80 Gramm | *Small portion approx. 80 grams*

Portion ca. 160 Gramm | *Portion approx. 160 grams*

1|7|10|12



SWISS LACHS  
pure alpine salmon 

24.50

32.50

#### Warmes Gemüse Tartlet

Peperoni | Zucchini | Sellerie | Karotten | Lauch | Erbsencreme

*Warm vegetable tartlet*

*Bell pepper | zucchini | celery | carrots | leek | cream of peas*

9



23.50

#### Randolins-Teller

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck | Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz | Bergkäse |

Chutney | Baumnüsse | Brot und Butter

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

*Dried herb bacon | dry-cured ham | air-dried beef | salsiz | mountain cheese |  
chutney | walnuts | bread & butter*

1|7|8|10|12

29.50

## AUS DEM SUPPENTOPF

### FROM THE STOCKPOT

#### Hausgemachte Pilzsuppe

*Homemade mushroom soup*

7



14.50

#### Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündnerfleisch

*Grisons barley soup - with local air-dried beef*

mit einem Wienerli | *with a „Wienerli“ sausage*

1|7|9|12

15.50

1|7|9|12

16.50

# RÖSTI & CAPUNS

## SWISS HASH BROWNS AND CAPUNS

### Bauern-Rösti

Hausgemachte Rösti | zwei Spiegeleier | Bergkäse

*Rösti „Farmer’s style“*

*Homemade Swiss hash brown | two fried eggs | mountain cheese*

3 | 7



26.50

### Corviglia-Rösti

Hausgemachte Rösti | Salsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

*Rösti „Corviglia“*

*Homemade Swiss hash brown | salsiz | two fried eggs | mountain cheese*

3 | 7 | 12

28.50

### Swiss Lachs-Rösti

Hausgemachte Rösti | Marinierter Swiss Lachs | Sauerrahm

*Homemade Swiss hash brown | marinated Swiss salmon | sour cream*

4 | 7



SWISS LACHS  
pure alpine salmon 

29.50

### Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

*Capuns - a traditional dish from this region*

*Swiss chard leaf wrap with salsiz and air-dried beef*

1 | 3 | 7 | 9 | 12

26.50

### Vegetarische Capuns

*Vegetarian capuns*

1 | 3 | 7 | 9



25.00



## VEGANE HAUPTGERICHTE

### VEGAN MAIN DISH

### Hausgemachte Gnocchi

Auberginen | Tomaten

*Homemade gnocchi | eggplant | tomatoes*

1



28.00

## HAUPTSPEISEN

### MAIN DISHES

#### **Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein**

1 | 3 | 7 | 12

38.50

Bündner Rohschinken | Bergkäse | Pommes frites | Saisongemüse

*Organic pork cordon bleu from Val Poschiavo | dry-cured ham from Grisons | mountain cheese | French fries | seasonal vegetables*

#### **Suvretta-Burger**

1 | 3 | 7 | 12

32.50

Fondue Käse | Pilze | Eisbergsalat | Pommes frites

*Beef Burger | fondue cheese | mushroom | lettuce | French fries*

#### **Kalbsleberli**

7 | 12

34.50

Hausgemachte Rösti

*Calf's liver | homemade Swiss hash brown*

#### **Poulet-Brust | Pesteda (Pfeffermischung aus Poschiavo)**

1 | 3 | 7 | 12

32.50

Hausgemachte Tagliatelle | Saisongemüse

*Chicken breast | Pesteda (pepper mixture from Poschiavo) | homemade tagliatelle | seasonal vegetables*

#### **Rinds-Tagliata**

7

45.50

Pommes frites | Saisongemüse | Kräuterbutter

*Beef tagliata | French fries | seasonal vegetables | herb butter*

#### **Schweizer Forelle**

4 | 7

42.50

Zucchinikruste | Wildreis

*Swiss trout | zucchini crust | wild rice*



# KÄSEFONDUE

## CHEESE FONDUE

### Fondue nature

Gletscherfondue, serviert mit Brot

*Classic cheese fondue served with bread*

1 | 7 | 12



31.00

### Pimp my Fondue

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

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

Gebratene Speckwürfel | *Bacon cubes*

+ 3.50

Sautierter Lauch | *Sautéed leek*



+ 2.50

Sautierte Champignons | *Sautéed button mushrooms*



+ 2.50

Cornichons | *Cornichons (pickled cucumbers)*

12



+ 2.50

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



+ 6.00



**SÜSSE LECKEREIEN**   
SWEET TREATS

**Tiramisu** 1|3|7 12.50  
Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee  
*Tiramisu*  
*Mascarpone cream | Savoiardi biscuits | coffee*





**Dreifarbiges Schokoladenmousse-Törtchen** 1|3|7 12.50  
*Three-colored chocolate mousse tartlet*

**Erdbeer Mille-feuille** 1|3|7 12.50  
Vanillecreme | Erdbeeren  
*Vanilla cream | strawberries*

**Früchteteller | Zitronensorbet**  11.50  
*Fruit assortment | lemon sorbet*

**Hausgemachte Kuchen** 1|3|7|8 7.50  
Engadiner Nusstorte | Tageskuchen  
*Nut cake „Engadine style“ | cake of the day*  
Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream* 7 + 1.50

**GLACES** pro Kugel 4.00  
**ICE CREAM** per scoop

Vanille | *Vanilla* 3|7\*  
Erdbeere | *Strawberry* 3|7\*  
Schokolade | *Chocolate* 3|7\*  
Mangosorbet | *Mango sorbet*   
Zitronensorbet | *Lemon sorbet*   
Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream* 7 + 1.50

# DEKLARATION

## DECLARATION



Bündner und lokale Spezialität  
*Local dish*



Vegetarisches Gericht  
*Vegetarian dish*



Veganes Gericht  
*Vegan dish*

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:

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



Lachs   <i>Salmon:</i>	Schweiz (Lostallo)   <i>Switzerland</i>
Forelle   <i>Trout</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>



Brot   <i>Bread</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>
---------------------	------------------------------

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. 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

*Allergens to be declared:*

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

\* kann Spuren von **Nüssen** enthalten | *may contain traces of nuts*