



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 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 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|12



18.50

#### Burrata Caprese

*Insalata caprese | burrata*

1|7



18.50

#### Rindstatar

Blumenbutter | Toast | Salatbouquet

*Tartare di manzo | burro ai fiori | 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|12

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 Tomatensuppe | Gin

*Zuppa di pomodori fatta in casa | gin*



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 | Saisongemüse

*Farro tiepido | verdure di stagione*

1 | 9



25.50

#### Hausgemachte Gnocchi

Auberginen | Tomaten

*Gnocchi fatti in casa | melanzane | pomodori*

1



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|12

38.50

### **Rinds-Tagliata**

Pommes frites | Saisongemüse | Liebstöckel-Pesto

*Tagliata di manzo | patatine fritte | verdure di stagione | pesto di levistico*

1|7

45.50

### **Kalbsleberli**

Hausgemachte Rösti

*Fegato di vitello | Rösti fatti in casa*

7|8

34.50

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

Hausgemachte Tagliatelle | Saisongemüse

*Coscie di pollo | Pesteda (mistura di pepe di Poschiavo)  
tagliatelle fatte in casa | verdure di stagione*

1|3|7|12

32.00

### **Lachstranche aus Graubünden**

Blumen-Sauce | Wildreis | Zucchini

*Trancio di salmone Grigionese  
salsa ai fiori | riso integrale | zucchini*

4|7

42.50



### **Hausgemachte Tomaten-Ravioli | Burrata-Sauce**

Ravioli al pomodoro fatti in casa | salsa di burrata

1|3|7



29.50



# 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*

+ 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*



### Weisse Schokoladencreme im Weck-Glas

1|3|7|8

9.50

Himbeer-Sauce | Haselnuss-Streusel

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

### Randolins Cheesecake im Weck-Glas

1|7|8

9.50

Erdbeeren | Mandel-Streusel

*Cheesecake "Randolins" | fragole | crumble di mandorle | servito in un bicchiere weck*

### Pfirsichkompott im Weck-Glas



9.50

*Composta pesca | 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

### GELATI E SORBETTI

pro Kugel

3.50

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 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>



Lachs   <i>Salmon:</i>	Schweiz (Lostallo)   <i>Svizzera</i>
------------------------	--------------------------------------



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***