



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 aproveche

*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

#### Nüsslissalat

Speck | Brotcroûtons | hausgemachtes italienisches Dressing

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

Vegan: Nüsslissalat | Apfel | Kerne

*Vegan: Field salad | apple | kernels*

1|10|12

18.50

10|12



18.50

#### Burrata Caprese

*Burrata | tomatoes*

1|7



18.50

#### Rindstatar

Blumenbutter | Toast | Salatbouquet

*Beef tatar | flower butter | toast | salad*

Vorspeise ca. 80 Gramm | *Starter approx. 80 grams*

Hauptgang ca. 140 Gramm | *Main course approx. 140 grams*

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

*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 Tomatensuppe | Gin

*Homemade tomato soup | gin*



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

14.50

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



25.50

#### 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

#### 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 | 12

26.50

#### Vegetarische Capuns

*Vegetarian capuns*

1 | 3 | 7 | 9



25.00

## VEGANE HAUPTGERICHTE

### VEGAN MAIN DISHES

#### Lauwarmer Dinkel | Saisongemüse

*Lukewarm spelt | seasonal vegetables*

1 | 9



25.50

#### Hausgemachte Gnocchi

Auberginen | Tomaten

*Homemade gnocchi | eggplant | tomatoes*





1



26.50

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

<b>Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein</b> 	1 3 7 12	38.50
Bündner Rohschinken   Bergkäse   Pommes frites   Saisongemüse <i>Organic pork cordon bleu from Val Poschiavo   dry-cured ham from Grisons   mountain cheese   French fries   seasonal vegetables</i>		
<b>Rinds-Tagliata</b>	1 7	45.50
Pommes frites   Saisongemüse   Liebstöckel-Pesto <i>Beef tagliata   French fries   seasonal vegetables   lovage pesto</i>		
<b>Kalbsleberli</b>	7 8	34.50
Hausgemachte Rösti <i>Calf's liver   homemade Swiss hash brown</i>		
<b>Poulet-Unterschenkel   Pesteda (Pfeffermischung aus Poschiavo)</b> 	1 3 7 12	32.00
Hausgemachte Tagliatelle   Saisongemüse <i>Chicken drumsticks   Pesteda (pepper mixture from Poschiavo)   homemade tagliatelle   seasonal vegetables</i>		
<b>Lachstranche aus Graubünden</b> 	4 7	42.50
Blumen-Sauce   Wildreis   Zucchini <i>Salmon from Grisons   flower sauce   wild rice   zucchini</i>		
<b>Hausgemachte Tomaten-Ravioli   Burrata-Sauce</b>	1 3 7	 29.50
<i>Homemade tomato ravioli   burrata sauce</i>		





# KÄSEFONDUE

## CHEESE FONDUE

### Fondue nature

Gletscherfondue, serviert mit Brot

*Classic cheese fondue served with bread*

1 | 7 | 12



29.50

### 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*



+ 8.00



## SÜSSE LECKEREIEN

### SWEET TREATS

#### Mokkamisù im Espresso-Kocher

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee

*Mokkamisù*

*Mascarpone cream | Savoirdi biscuits | coffee | served in a traditional moka pot*

1|3|7

13.50



#### Weisse Schokoladencreme im Weck-Glas

Himbeer-Sauce | Haselnuss-Streusel

*White chocolate cream | raspberry sauce | hazelnut crumble | served in a Weck glass*

1|3|7|8

9.50

#### Randolins Cheesecake im Weck-Glas

Erdbeeren | Mandel-Streusel

*Randolins cheesecake | strawberry | almond crumble | served in a Weck glass*

1|7|8

9.50

#### Pfirsichkompott im Weck-Glas

*Peach compote | served in a Weck glass*



9.50

#### Hausgemachte Kuchen

Engadiner Nusstorte | Tageskuchen

*Nut cake „Engadine style“ | cake of the day*

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

1|3|7|8

7.50

7

+ 1.50

## GLACES

### ICE CREAM

Vanille | *Vanilla*

Erdbeere | *Strawberry*

Schokolade | *Chocolate*

Mangosorbet | *Mango sorbet*

Zitronensorbet | *Lemon sorbet*

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

pro Kugel

*per scoop*

3|7\*

3|7\*

3|7\*



7

3.50

+ 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>
------------------------	---



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*