



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 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 italiana

10|12



15.50

Nüsslisalat

Speck | Brotcroûtons | hausgemachtes Italienisches Dressing

Songino | pancetta | crostini di pane | salsa italiana

1|7|10|12

18.50

Marinierter Swiss Lachs

Mit Kräuter marinierter Swiss Lachs | Rettichsauce | Toast

Salmonе svizzero marinato alle erbe | salsa al rafano | toast

Kleine Portion ca. 80 Gramm | *Piccola porzione circa 80 grammi*

Portion ca. 160 Gramm | *Porzione circa 160 grammi*

1|7|10|12



24.50

32.50

Warmes Gemüse Tartlet

Peperoni | Zucchini | Sellerie | Karotten | Lauch | Erbsencreme

Tortino tiepido di verdure

Peperoni | zucchini | sedano | carote | porro | crema di piselli

9



23.50

Randolins-Teller

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck | Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz | Bergkäse

Chutney | Baumnüsse | Brot und Butter

Tagliere di salumi e formaggio

Pancetta alle erbe | prosciutto crudo | carne secca | salsiz (salamino grigionese), formaggio di montagna chutney | noci | pane e burro

1|7|8|10|12

29.50

AUS DEM SUPPENTOPF

DIRETTAMENTE DAL CALDERONE

Hausgemachte Pilzsuppe

Zuppa di funghi fatta in casa

7



14.50

Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündnerfleisch

Zuppa d'orzo Grigionese

mit einem Wienerli | *con un „Wienerli“*

1|7|9|12

15.50

1|7|9|12

16.50

RÖSTI & CAPUNS

RÖSTI E CAPUNS

Bauern-Rösti

Hausgemachte Rösti | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „del contadino“

Rösti fatto in casa | due uova al tegamino | formaggio d'alpe

3 | 7



26.50

Corviglia-Rösti

Hausgemachte Rösti | Salsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „Corviglia“

Rösti fatto in casa | salsiz (salamino grigionese)

due uova al tegamino | formaggio d'alpe

3 | 7 | 12

28.50

Swiss Lachs-Rösti

Hausgemachte Rösti | Mariniertes Swiss Lachs | Sauerrahm

Rösti fatti in casa | salmone svizzero marinato | panna acida

4 | 7



SWISS LACHS
pure alpine salmon 

29.50

Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

Capuns - Piatto tipico Grigionese

Involtini di coste con ripieno alla carne secca e salsiccia locale

1 | 3 | 7 | 9 | 12

26.50

Vegetarische Capuns

Capuns vegetariani

1 | 3 | 7 | 9



25.00



VEGANE HAUPTGERICHTE

PIATTI PRINCIPALI VEGANI

Hausgemachte Gnocchi

Auberginen | Tomaten

Gnocchi fatti in casa | melanzane | pomodori

1



28.00

HAUPTSPEISEN

PIATTI PRINCIPALI

Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein

Bündner Rohschinken | Bergkäse | Pommes frites | Saisongemüse

Cordon bleu con carne suina biologica della val Poschiavo

Prosciutto crudo Grigionese | formaggio d'alpe

Patatine fritte | verdure di stagione

1|3|7|12

38.50

Suvretta-Burger

Fondue Käse | Pilze | Eisbergsalat | Pommes frites

Burger di manzo | fonduta al formaggio | funghi | insalata iceberg | patatine fritte

1|3|7|12

32.50

Kalbsleberli

Hausgemachte Rösti

Fegato di vitello | Rösti fatti in casa

7|12

34.50

Poulet-Brust | Pesteda (Pfeffermischung aus Poschiavo)

Hausgemachte Tagliatelle | Saisongemüse

Petto di pollo | Pesteda (mistura di pepe di Poschiavo)

Tagliatelle fatte in casa | verdure di stagione

1|3|7|12

32.50

Rinds-Tagliata

Pommes frites | Saisongemüse | Kräuterbutter

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

7

45.50

Schweizer Forelle

Zucchinikruste | Wildreis

Trota svizzera | crosta di zucchine | riso selvatico

4|7

42.50



KÄSEFONDUE

FONDATA DI FORMAGGIO

Fondue nature

Gletscherfondue, serviert mit Brot

Fonduta di formaggio servita con pane

1|7|12



31.00

Pimp my Fondue

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

Ordini una fonduta 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



+ 6.00



SÜSSE LECKEREIEN

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisu 1 | 3 | 7 12.50
 Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee
Tiramisu
Crema al mascarpone / savoiardi / caffè



Dreifarbige Schokoladenmousse-Törtchen 1 | 3 | 7 12.50
Tortino di mousse al cioccolato tricolore

Erdbeer Mille-feuille 1 | 3 | 7 12.50
 Vanillecreme | Erdbeeren
Millefoglie / crema alla vaniglia / fragole

Früchteteller | Zitronensorbet  11.50
Frutta / sorbetto al limone

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 4.00
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 | *con 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>
Forelle <i>Trota</i>	Schweiz <i>Svizzera</i>



Brot <i>Pane</i>	Schweiz <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***