



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-Glace-Sorten 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 Röstigerichte, Bündner Capuns, Käsefondue oder Cordon bleu auch Veltliner Spezialitäten wie Pizzoccheri 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*

*Smacznego*

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

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

# „STÜVETTA'S“ ABENDKARTE

täglich ab 17:00 Uhr

daily from 5 pm

## VORSPEISEN UND SALATE

### STARTERS AND SALADS

#### Bunte Blattsalate

mit Brotcroûtons und hausgemachtem French-Dressing

*Variation of green salads*

*with bread croutons and homemade French dressing*

1|3|7|10



11.50

#### Gemischter Salat

mit hausgemachtem Balsamico-Dressing

*Mixed salad*

*with homemade balsamic dressing*

9|10



15.50

#### Nüsslisalat

mit Speck, Granatapfel, Brotcroûtons  
und hausgemachtem Baumnuss-Dressing

*Field salad with bacon, pomegranate, bread croutons  
and homemade walnut dressing*

1|3|8

17.50

#### Mit Schabziger-Käsemousse gefüllte Blätterteigtasche

serviert mit Salatbouquet und eingelegten Eierschwämmli und Steinpilzen

*Puff pastry filled with Schabziger cheese (cow milk),*

*served with salad and pickled chanterelles and boletus*

1|3|7|8



21.50

#### Sciatt valtellinesi

mit Käse gefüllte Buchweizen-Krapfen  
serviert mit Bresaola und eingelegten Pilzen

*Sciatt from the Valtellina: Cheese-filled buckwheat fritters,  
served with bresaola (beef cold cut) and pickled mushrooms*

1|7

23.50

#### Bündner Graved Lachs

Hausmariniert, serviert mit Rettich- und Kressesalat  
an einer Lebkuchen-Vinaigrette, dazu hausgemachte Oliven-Focaccia

*Graved salmon from the Grisons:*

*home marinated, served with a salad of radish and cress, olive focaccia  
and ginger bread vinaigrette*

1|3|4|10



Als Vorspeise 60 Gramm | *As a starter 60 grams*

22.50

Als Hauptgang 120 Gramm | *As a main course 120 grams*

33.50

#### Randolins-Teller

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland  
Kräuterspeck, Rohschinken, Bündnerfleisch,  
Haussalsiz und Bergkäse  
serviert mit Aprikosenchutney, Baumnüssen, Brot und Butter

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

*Dried herb bacon, dry-cured ham, dried beef, salsiz and mountain cheese*


*Served with apricot chutney, walnuts, bread and butter*

1|7|8

26.50




## AUS DEM SUPPENTOPF

### FROM THE STOCKPOT

<b>Hausgemachte Kürbissuppe</b> mit kandiertem Ingwer und Kürbisperlen <i>Homemade pumpkin soup with candied ginger and pumpkin pearls</i>	1 7 9		14.50
<b>Hausgemachte Marronisuppe</b> mit frittiertem Lauch und Speck <i>Homemade chestnut soup with fried leek and bacon</i>	1 7 9		14.50
<b>Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündner Fleisch</b> <i>Grison barley soup</i>	1 7 9		14.50
<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	1 3 6 7 9		9.50

## REGIONALE KREATIONEN

### REGIONAL CREATIONS

<b>Hausgemachte Capuns</b> Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch <i>Homemade capuns - a traditional plate from this region</i> <i>Swiss chard leaf wrap with salsiz and air dried beef</i>	1 3 7 9		26.50
<b>Vegetarische Capuns</b> <i>Vegetarian capuns</i>	1 3 7 9		25.00
<b>Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri</b> Buchweizen-Pasta mit Wirsing, Mangold, Kartoffeln und Käse <i>Homemade pizzoccheri - a specialty from the Valtellina</i> <i>Buckwheat pasta with savoy cabbage, Swiss chard, potatoes and cheese</i>	1 3 7		24.50
<b>Bauern-Rösti</b> Hausgemachte Rösti mit zwei Spiegeleiern und Bergkäse <i>Rösti "Farmer's style"</i> <i>Swiss hash browns with two fried eggs and mountain cheese</i>	3 7		24.50
<b>Engadiner-Rösti</b> Hausgemachte Rösti mit Salsiz, Zwiebeln und Bergkäse <i>Rösti "Engadine style"</i> <i>Swiss hash browns with salsiz, onions and mountain cheese</i>	7		25.50
<b>Corviglia-Rösti</b> Hausgemachte Rösti mit Salsiz, Zwiebeln, zwei Spiegeleiern und Bergkäse <i>Rösti "Corviglia"</i> <i>Swiss hash browns with salsiz, onions, two fried eggs and mountain cheese</i>	3 7		28.50
<b>Norwegen-Rösti</b> Hausgemachte Rösti mit Rauchlachs, Gemüse und Meerrettich-Sauerrahm <i>Rösti "Norway style"</i> <i>Swiss hash browns with smoked salmon, vegetables and horseradish sour cream</i>	3 4 7		28.50

# HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Bündner Rohschinken, Bergkäse, Pommes frites und Saisongemüse <i>Pork cordon bleu with dry-cured ham from the Grisons, mountain cheese, French fries and seasonal vegetables</i>	1 3 7 9	31.50
<b>Suvretta-Burger</b> Rindfleisch-Burger mit Käse, Speck, Spiegelei, Tomaten und Salat serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce und Pommes frites (leicht scharf) <i>Beef cheese burger with bacon, fried egg, tomatoes and salad served with homemade BBQ-Sauce and French fries (slightly spicy)</i>	1 3 6 7 9 10	28.50
<b>GaUCHO-Rippe</b> BBQ-Rippe vom Rind mit Veltliner Polenta und grünen Bohnen (leicht scharf) <i>Beef BBQ-Ribs with polenta and green beans (slightly spicy)</i>	1 6 7 9	29.50
<b>Tagliata di manzo</b> Rindstagliata vom Entrecôte mit gebratenen Süsskartoffelscheiben, Saisongemüse und Chimichurri-Sauce <i>Beef sirloin steak, with sweet potatoes, seasonal vegetables and Chimichurri sauce</i>	1 9 10	46.50
<b>Karamellierte Pouletunterschenkel - Sous-vide gegart</b> serviert mit Wacholdersauce, hausgemachten Kastaniennudeln, Eierschwämmli, Stachelbeeren und Johannisbeeren <i>Caramelized chicken cutlets Cooked Sous-vide, served with juniper sauce, homemade chestnut noodles, chanterelles, gooseberries and red currants</i>	1 3 9 10	29.50
<b>Kalbsleberli</b> mit einer Salbei-Cognac-Sauce, hausgemachte Rösti und Röstzwiebeln <i>Calf's liver with a sage and cognac sauce, served with homemade Swiss hash browns and roasted onions</i>	1 10	33.00
<b>Gebratene Lachstranche aus Graubünden</b> auf Erbsen-Kartoffelpüree mit mediterranem Gemüse <i>Sautéed salmon from the Grisons, served with mash of potatoes, green peas and Mediterranean vegetables</i>	4 7 9	38.50
<b>Hausgemachte Kastaniennudeln</b> mit Eierschwämmli, Stachelbeeren und Johannisbeeren <i>Homemade chestnut noodles with chanterelles, gooseberries and red currants</i>	1 3 7 9	 26.50
<b>Maltagliati - Hausgemachte Vollkornnudeln</b> serviert mit Gemüsestreifen auf einem Basilikum-Spiegel <i>Homemade wheat whole grain noodles on a basil mirror, served with vegetable strips</i>	1 3 7 9	 25.50
<b>Kichererbsen-Linsen-Frikadellen auf Gemüsebeet</b> serviert mit Bratkartoffeln, Avocado und konfierten Cherry-Tomaten <i>Chickpea and lentil patties with vegetables, roasted potatoes, avocado and confit cherry tomatoes</i>	9	 24.50

 SWISS LACHS  
pure alpine salmon 

## KÄSEFONDUES

### CHEESE FONDUES

#### Fondue nature

Gletscherfondue, serviert mit Brot

*Classic cheese fondue served with bread*

1 | 7 | 12



29.50

#### Steinpilzfondue

Gletscherfondue mit Steinpilzen, serviert mit Brot

*Cheese fondue with boletus served with bread*

1 | 7 | 12



36.50

#### Pimp my Fondue

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

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

Gebratene Speckwürfel | *Bacon*

7

+1.50

Sautierter Lauch | *Sautéed leek*

7

+1.50

Sautierte Champignons | *Sautéed mushrooms*

7



+1.50





## KLEINER KÄSETELLER

### SMALL SWISS CHEESE PLATTER

<b>Bündner Hartkäseteller</b>	1 3 7 8	18.50
Engadiner Bergkäse; Bündner Bergkäse; Sennenkäse; Randolins-Pfeffer-Mutschli; serviert mit Aprikosenchutney, Baumnüssen, Oliven-Focaccia und Butter		
<i>Local hard cheese platter with apricot chutney, walnuts, olive focaccia and butter</i>		

## SÜSSE LECKEREIEN

### SWEET TEMPTATIONS

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b>	1 3 7	14.50
mit hausgemachter Sauerrahm-Honigglace		
<i>Warm chocolate cake with homemade honey and sour cream ice cream</i>		

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	1 3 7	14.50
<i>Homemade tiramisu</i>		

<b>Kastanienmousse</b>	1 3 7	14.50
auf Kastanien-Schokoladen-Boden, mit Waldbeeren und Schlagrahm		
<i>Chestnut mousse served on a chestnut and chocolate base with berries and whipped cream</i>		

<b>Hausgemachte Kuchen</b>		
Engadiner Nusstorte, Linzertorte oder Tageskuchen	1 3 7 8	6.50
<i>Nut cake „Engadine style“, „Linzertorte“ or cake of the day</i>		
Portion Schlagrahm   <i>Portion whipped cream</i>	7	+1.50

## GLACES

### ICE CREAM

	pro Kugel <i>per scoop</i>	3.50
Vanille   <i>Vanilla</i>	3 7 8	
Erdbeere   <i>Strawberry</i>	3 7 8	
Schokolade   <i>Chocolate</i>	1 3 7 8	
Hausgemachte Sauerrahm-Honigglace   <i>Honey and sour cream</i>	7	
Hausgemachte Zimtglace   <i>Cinnamon</i>	3 7	
Hausgemachte Stracciatellaglace   <i>Stracciatella</i>	3 7	
Mangosorbet   <i>Mango sorbet</i>	1 3	
Portion Schlagrahm   <i>Portion whipped cream</i>	7	+1.50

<b>Eiskaffee Melange</b> (mit Alkohol)	3 7 8	14.50
Aufgerührte Kaffeeglace mit Schlagrahm und Kirsch		
<i>Iced coffee blend with whipped cream and kirsch (with alcohol)</i>		

# DEKLARATION

## DECLARATION



Vegetarische Küche  
*Vegetarian cuisine*



Vegane Küche  
*Vegan cuisine*

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:

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



Bresaola | *Bresaola:* Italien

Rauchlachs | *Smoked salmon:* Norwegen

Lachs | *Salmon:* Schweiz, Lostalio



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. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere / Krebstiere-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

*Allergens to be declared:*

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

## KINDERKARTE KIDS MENU

Dieses Angebot ist gültig für Kinder unter 12 Jahren  
*The kids menu is valid until the age of 12*



## VORSPEISEN STARTERS

**Kleiner Salat mit hausgemachtem French Dressing**  
*Small salad with homemade French dressing*

3 | 10



5.50

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

**Hacktätschli im Seeli mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Karotten**  
*Beef patties with herb sauce, mashed potatoes and carrots*

3 | 7 | 9 | 10

14.00

**Schweinsrahmschnitzel mit Reis und Gemüse**  
*Pork escalope with cream sauce, rice and vegetables*

7 | 9

14.00

**Poulet-Finger mit Pommes frites**  
*Homemade Chicken nuggets with French fries*

1 | 3 | 7

14.00

**Hausgemachte Pizza aus Focacciateig**  
*Homemade focaccia dough pizza*

Margherita | *Margherita*

1 | 7



12.00

Schinken | *with ham*

1 | 7

14.00

**Portion Pommes frites**  
*French fries*

1 | 3



7.50

**Penne** | *Pasta*

1

**Hausgemachte Gnocchi** | *Homemade gnocchi*

mit Sauce Bolognese | *meat sauce*

1 | 3 | 7

1 | 7 | 9

13.00

mit Sauce napoli | *tomato sauce*

1 | 7 | 9



12.00

nature (mit Butter) | *with butter*

1 | 7



11.00

## GLACES UND SORBET

Vanille | *Vanilla*

3 | 7 | 8

Erdbeere | *Strawberry*

3 | 7 | 8

Schokolade | *Chocolate*

1 | 3 | 7 | 8

Hausgemachte Sauerrahm-Honigglace | *Honey and sour cream*

7

Hausgemachte Stracciatellaglace | *Stracciatella*

3 | 7

Mangosorbet | *Mango sorbet*

1 | 3

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

7

+1.50

**Coupe Randolino**

Vanilleeis, Schokoladeneis, Smarties und Schlagrahm

*Vanilla and chocolate ice cream with smarties and whipped cream*

1 | 3 | 7 | 8

6.50