



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*

*Smacznego*

### 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

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 Randendressing

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

1 | 7 | 10 | 12

18.50

#### Marinierter Swiss Lachs

Mit Kräutern 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



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 | Salsiccia Val Poschiavo |

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 | salsiccia Val Poschiavo | mountain cheese | chutney | walnuts | bread and butter*

1 | 7 | 8 | 10 | 12

29.50

## AUS DEM SUPPENTOPF

### FROM THE STOCKPOT

#### Hausgemachte Randensuppe | Ingwer | Marroni

*Homemade beetroot soup | ginger | chestnuts*

12



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**  3 | 7  26.50  
Hausgemachte Rösti | zwei Spiegeleier | Bergkäse  
*Rösti „Farmer’s style“*  
*Homemade Swiss hash brown | two fried eggs | mountain cheese*
- Hirsch-Rösti** 3 | 7 | 12 28.50  
Hausgemachte Rösti | Hirschsalsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse  
*Homemade Swiss hash brown | venison salsiz | two fried eggs | mountain cheese*
- Swiss Lachs-Rösti** 4 | 7 29.50  
Hausgemachte Rösti | Marinierter Swiss Lachs | Sauerrahm  
*Homemade Swiss hash brown | marinated Swiss salmon | sour cream* 
- Capuns** 1 | 3 | 7 | 9 | 12 26.50  
Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch  
*Capuns - a traditional dish from this region*  
*Swiss chard leaf wrap with salsiz and air-dried beef*
- Vegetarische Capuns** 1 | 3 | 7 | 9  25.00  
*Vegetarian capuns*



## VEGANE HAUPTGERICHTE

### VEGAN MAIN DISHES

- Tofu-Steak** 1 | 5 | 9 | 11  25.50  
Saisongemüse | Hummus | Erdnüsse | Quinoa Chips  
*Seasonal vegetables | hummus | peanuts | quinoa chips*
- Hausgemachte Gnocchi** 1  28.00  
Kürbis | Spinat  
*Homemade gnocchi | pumpkin | spinach*

## 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*

#### **Geschmortes Kaninchen**

7|12

38.50

Polenta Val Poschiavo | Saisongemüse

*Braised rabbit | polenta from Val Poschiavo | seasonal vegetables*

#### **Suvretta-Burger**

1|3|7|10|12

32.50

Rindfleisch-Burger | Käse | Speck | Ei | Tomaten | Salat  
hausgemachte BBQ-Sauce (leicht scharf) | Pommes frites

*Beef cheese burger | bacon | egg | tomatoes | salad |  
homemade BBQ-Sauce (slightly spicy) | French fries*

#### **Pouletbrust | Pesteda (Pfeffermischung aus Poschiavo)**

1|3|7|12

32.50

Hausgemachte Tagliatelle | Saisongemüse

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

#### **Kalbgeschnetzeltes**

7|12

45.50

Rösti | Champignons

*Sliced veal | Swiss hash brown | mushrooms*

#### **Schweizer Forelle**

4|7|12

42.50

Rote Beete | Wildreis | Weissweinsauce

*Swiss trout | beetroot | wild rice | white wine sauce*



# FONDUE-TASTING



Suchen Sie sich eine  
Sorte aus.  
CHF 38.50 pro Person

## SORTEN

- Fondue mit Pesteda  
(Pfeffermischung aus dem Puschlav)
- Fondue mit Engadiner Bergkäse
- Fondue mit Kräutern
- Engadiner Gletscherfondue
- Fondue mit Trüffel +CHF 11.50



Delicious

7/12

## BEILAGEN

Kartoffeln		inkl.
Lauch		inkl.
Speck	12	inkl.
Cornichons	12	inkl.
Champignons		inkl.
Brot	1	inkl.

## WEIN 1 DL



Weiss	Riesling Silvaner	CHF 9.50
	Quintett	CHF 8.50

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



**Dunkle Schokoladenterrine | Feigensauce** 1 | 3 | 7 | 12 12.50  
*Dark chocolate terrine | fig sauce*

**Marroni Mille-feuille** 1 | 3 | 7 12.50  
Vanillecreme | Marroni | Birne  
*Vanilla cream | chestnuts | pear*

**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 \*  
Zwetschgen | *Plum* 3 | 7 \*  
Schokolade | *Chocolate* 3 | 7 \*  
Stracciatella 3 | 7 \*  
Aprikosensorbet | *Apricot 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>
Hirsch   <i>Venison</i>	Schweiz   <i>Switzerland</i>



Lachs   <i>Salmon:</i>	Schweiz (Lostalpo)   <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. Glutenthaltiges 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*