

# APERZEIT IM RANDOLINS – HAUSGEMACHTE DRINKS UND APERO-PLÄTTLI

## HOMEMADE DRINKS AND APERITIF PLATTER | DRINKS FATTI IN CASA E SPECIALITÀ DI SALUMI GRIGIONESI

### Limoncello Spritz

12.50

### Alkoholfreie Drinks

Randolins Sunset (*Aranciata amara, Himbeersirup*)

8.50

"Gin Tonic" (*alkoholfrei*)

12.00

"Martini Soda" (*alkoholfrei*)

12.00



### Randolins-Teller

1|7|8|10|12

29.50

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck | Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz | 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 | venison salsiz | mountain cheese | chutney | walnuts | bread and butter*

*Tagliere di salumi e formaggio*

*pancetta alle erbe | prosciutto crudo | carne secca | salsiz di cervo | chutney | noci | pane e burro*

# MITTAGS- UND NACHMITTAGSKARTE

## LUNCH AND AFTERNOON MENU | MENU DEL PRANZO

täglich ab 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr

daily from 11:30 am to 5 pm | giornalmente dalle ore 11:30 fino alle ore 17:00

### Suvretta-Burger

1|3|7|10|12

32.50

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

5 dl alkoholfreies Getränk im Offenausschank (Coca-Cola, Citro, Apfelsaft, Bergquellwasser, hausgemachter Eistee)

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


*5 dl non-alcoholic beverage by the glass (Coca-Cola, Citro lemonade, sparkling apple juice, mountain spring water, homemade iced tea)*


*Hamburger di manzo | formaggio | speck | uovo al tegamino | pomodoro | insalata |  
salsa BBQ fatta in casa (leggermente piccante) | patatine fritte*

*una bevanda non alcolica alla spina di 5 dl (Coca-Cola, Citro, succo di mela frizzante, acqua naturale di montagna, tè freddo fatto in casa)*



**Tagesteller** | *Dish of the day / Piatto del giorno* 7 21.50  
 Mistkratzerli | Bratkartoffeln | Saisongemüse  
*Spring chicken | roast potatoes | seasonal vegetables*  
*Pollo novello | patate arrosto | verdure di stagione*

**Tagesteller vegan** | *Vegan dish of the day / Piatto del giorno vegano* 1|5  21.50  
 Kichererbsen Burger | Avocado | Pommes Frites | Gemüse  
*Chickpea burger | avocado | French fries | vegetables*  
*Burger di ceci | avocado | patate fritte | verdure*

**Spaghetti-Teller** | *Plate of spaghetti / Piatto di spaghetti*  
 Sauce Bolognese | *Sauce bolognese / Salsa alla Bolognese* 1|9 18.50  
 Sauce Carbonara | *Sauce carbonara / Carbonara* 1|3|7 18.50  
 Sauce Napoli | *Sauce napoli / Salsa al pomodoro* 1|9  18.50

**Mittagsmenu** | *Lunch menu / Menu del giorno* 25.50

Inklusive:

- kleiner Salat oder Tagessuppe
- Tagesteller oder Spaghetti-Teller
- 5 dl alkoholfreies Getränk im Offenausschank (Coca-Cola, Citro, Apfelsaft, Bergquellwasser, hausgemachter Eistee)

*Lunch menu includes a small salad or the soup of the day, the dish of the day or a plate of spaghetti*

*and a 5 dl non-alcoholic beverage by the glass (Coca-Cola, Citro lemonade, sparkling apple juice, mountain spring water, homemade iced tea)*

*Il piatto del giorno include un'insalatina o la zuppa del giorno, il piatto del giorno oppure un piatto di spaghetti*

*e una bevanda non alcolica alla spina di 5 dl (Coca-Cola, Citro, succo di mela frizzante, acqua naturale di montagna, tè freddo fatto in casa)*

## VORSPEISEN UND SALATE

### STARTERS AND SALADS | ANTIPASTI E INSALATE

#### Bunte Blattsalate

Brotcroûtons | hausgemachtes French Dressing  
*Variation of green salads | bread croutons | homemade French dressing*  
*Insalata verde | crostini di pane | salsa francese*

1|7|10|12



11.50

#### Gemischter Salat

Hausgemachtes italienisches Dressing  
*Mixed salad | homemade Italian dressing*  
*Insalata mista | salsa italiana*

10|12



15.50

#### Nüsslisalat

Speck | Brotcroûtons | hausgemachtes Randendressing  
*Field salad | bacon | bread croutons | homemade beetroot dressing*  
*Songino | pancetta | crostini di pane | salsa alle barbabietola*

1|7|10|12

18.50

#### Marinierter Swiss Lachs

Mit Kräuter marinierter Swiss Lachs | Rettichsauce | Toast  
*Herb-marinated Swiss salmon | radish sauce | toast*  
*Salmone svizzero marinato alle erbe | salsa al rafano | toast*

1|7|10|12

Vorspeise ca. 80 Gramm | *starter approx. 80 grams | Antipasto ca. 80 grammi*

24.50

Hauptgang ca. 140 Gramm | *main course approx. 140 grams | Piatto principale ca. 140 grammi*

32.50



## AUS DEM SUPPENTOPF

FROM THE STOCKPOT / DIRETTAMENTE DAL CALDERONE

### Hausgemachte Randensuppe | Ingwer | Marroni

*Homemade beetroot soup | ginger | chestnuts*

*Zuppa di barbabietole | zenzero | castagne*

12



14.50

### Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündner Fleisch

*Grisons barley soup - with local air-dried beef*

*Zuppa d'orzo Grigionese*

mit einem Wienerli | with a „Wienerli“ sausage | con un „Wienerli“

1 | 7 | 9 | 12

15.50

1 | 7 | 9 | 12

16.50

## SANDWICHES

SANDWICHES / SANDWICHES

### Sandwich mit gekochtem Schinken

Tomaten | Gurken | Blattsalat

*Ham sandwich | tomato | cucumber | salad*

*Sandwich al prosciutto cotto | pomodori | cetrioli | insalata*

1 | 7

8.50

### Sandwich mit Bergkäse

Chutney | Tomaten | Gurken | Blattsalat

*Mountain cheese sandwich | chutney | tomato | cucumber | salad*

*Sandwich al formaggio | chutney | pomodoro | cetrioli | insalata*

1 | 7 | 10



8.50

# HAUPTGERICHTE

## MAIN DISHES | PIATTI PRINCIPALI

### Poulet-Brust | Pesteda (Pfeffermischung aus Poschiavo)

Hausgemachte Tagliatelle | Saisongemüse

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

*Petto di pollo | Pesteda (mistura di pepe di Poschiavo) | Tagliatelle fatte in casa | verdure di stagione*

1|3|7|12

32.50

### Swiss Lachs-Rösti

Hausgemachte Rösti | Marinierter Swiss Lachs | Sauerrahm

*Homemade Swiss hash brown | marinated Swiss salmon | sour cream*

*Rösti fatti in casa | salmone svizzero marinato | panna acida*

4|7

29.50



### Hirsch-Rösti

Hausgemachte Rösti | Hirschsalsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

*Homemade Swiss hash brown | venison salsiz | two fried eggs | mountain cheese*

*Rösti fatti in casa | salsiz di cervo | due uova al tegamino | formaggio di montagna*

3|7|12

28.50

### Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

*Capuns - a traditional plate from this region*

*Swiss chard leaf wrap with salsiz and air dried beef*

*Capuns - Piatto tipico Grigionese*

*Involtini di coste con ripieno alla carne secca e salsiccia locale*

1|3|7|9|12

26.50

### Vegetarische Capuns

Vegetarian capuns

*Capuns vegetariani*

1|3|7|9|12



25.00

### Hausgemachte Gnocchi

Kürbis | Spinat

*Homemade gnocchi | pumpkin | spinach*

*Gnocchi fatti in casa | zucca | spinaci*

1



28.00

# 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



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

**SÜSSE LECKEREIEN**   
SWEET TREATS | DOLCI TENTAZIONI

**Tiramisu**

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee

*Tiramisu: mascarpone cream | Savoirdi biscuits | coffee*

*Tiramisu: Crema al mascarpone | biscotti Savoirdi | caffè*

1|3|7

12.50



**Hausgemachte Kuchen**

Engadiner Nusstorte | Tageskuchen

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

*Torta di noci Engadinese | torta del giorno*

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream | Porzione di panna montata*

1|3|7|8

7.50

7

+1.50



**Dunkle Schokoladenterrine | Feigensauce**

*Dark chocolate mousse | fig sauce*

*Tortino di mousse al cioccolato | salsa di fichi*

1|3|7|12

12.50

**Marroni Mille-feuille**

*Vanillecreme | Marroni | Birne*

*Vanilla cream | chestnuts | pear*

*Crema alla vaniglia | castagne | pera*

1|3|7

12.50

**Früchteteller | Zitronensorbet**

*Fruit assortment | lemon sorbet*

*Frutta | sorbetto al limone*



11.50

**GLACES**

**ICE CREAM | GELATI**

*Vanille | Vanilla | Vaniglia*

*Zwetschggen | Plum | prugna*

*Schokolade | Chocolate | Cioccolato*

*Stracciatella*

*Aprikosensorbet | Apricot sorbet | Sorbetto all'albicocca*

*Zitronensorbet | Lemon sorbet | Sorbetto al limone*

*Portion Schlagrahm | Portion whipped cream | Porzione di panna montata*

pro Kugel

4.00

*per scoop | per pallina*

3|7\*

3|7\*

3|7\*

3|7\*



7

+1.50

# WEISSWEINE UND SCHAUMWEINE IM OFFENAUSSCHANK

## SCHWEIZ

### GRAUBÜNDEN

#### Riesling Silvaner AOC



Produzent: Markus Stäger, Maienfeld  
Traubensorte: Riesling Silvaner  
Jahrgang: 2022

75 cl CHF 63.00  
1 dl CHF 9.50

Beerig, frisch fruchtige Nase, angenehm und schmeichelnd. Elegant und fein im Geschmack. Schöne Fruchtsüsse anhaltend bis in das Finale.

### OSTSCHWEIZ

#### Quintett Assemblage Weiss

Produzent: Zweifel Weine  
Traubensorten: Riesling Silvaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Kerner, Würzer  
Jahrgang: 2023

75 cl CHF 59.00  
1 dl CHF 8.50

Die 5 Traubensorten vereinen sich zu einem harmonischen Quintett. Aromen von Grapefruits und Stachelbeeren sowie ein wunderbares Süsse/Säure - Verhältnis.

## ITALIEN

### FRIAUL

#### Spazio Pinot Grigio DOC

Traubensorte: Pinot Grigio  
Jahrgang: 2020

75 cl CHF 50.00  
1 dl CHF 7.50

Dieser Weisswein ist leicht spritzig und bezaubert mit lieblichen Aromen von Quitte und Zitrusfrucht. Passt ausgezeichnet zum Apéro und zu leichten Speisen.

# SCHAUMWEIN

## ITALIEN

### VENETIEN

#### **Prosecco Brut DOC Extra dry**

Produzent: VAL D'OCA

Traubensorte: Glera

Gradliniger, trockener Prosecco. Ideal als Aperitif oder als Begleitung von Fischvorspeisen.

75 cl CHF 56.00

1 dl CHF 9.00

# ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

## ROTWEINE

### SCHWEIZ

#### GRAUBÜNDEN

##### **Maienfelder Blauburgunder Classique AOC**

Produzent: Markus Stäger, Maienfeld  
Traubensorte: Pinot Noir  
Jahrgang: 2022

75 cl CHF 58.00

1 dl CHF 8.50

Beerig, fruchtige Nase, angenehm und schmeichelnd. Elegant und fein im Geschmack. Schöne Fruchtsüsse anhaltend bis in das Finale.

### ITALIEN

#### TOSCANA

##### **Il Bruciato Bolgheri DOC**

Produzent: Tenuta Guado al Tasso  
Traubensorte: Assemblage  
Jahrgang: 2021

75 cl CHF 71.00

1 dl CHF 11.00

Wunderschön dichtfruchtigen Aromen mit süssen Himbeeren, Cassislikör und Schwarzkirschen. Im Gaumen schmeckt man zusätzlich einen feinen Eichenton.

## VENETIEN

### Le 3 Bone

75 cl CHF 52.00

Produzent: Domus Vini, Azienda vinicola di Dante Vedovato

1 dl CHF 7.50

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Jahrgang: 2019

Das Traubengut wird teilweise am Stock gedörrt und als Spätlese geerntet.

In der Nase Noten von Schwarzkirschen, im Gaumen zarter Abgang von Himbeeren und reifen Brombeeren.

## APULIEN

### Primitivo di Manduria DOP

75 cl CHF 53.00

Produzent: Vinicola Tinazzi

1 dl CHF 8.00

Traubensorte: Primitivo

Jahrgang: 2022

Sechs Monate in Barriques ausgebaut. Würziges Bouquet mit Noten von Pfeffer, Kaffee und Kirschen.

Im Geschmack kräftig, satt und intensiv, sowohl auch feinfruchtig und ein langes Finale.

## ROSÉWEIN

## SCHWEIZ

### TESSIN

#### Rosa di Luna

75 cl CHF 56.00

Produzent: Angelo Delea SA, Losone

1 dl CHF 8.50


Traubensorten: Merlot, Gamaret, Carminoir

Jahrgang: 2022




Hellrote, frische und fruchtige Spezialität aus dem Tessin.

# GETRÄNKEKARTE

## MINERALWASSER UND SOFTDRINKS

<b>MINERALWASSER</b> 	50 cl	1 L
Mineralwasser Passugger	6.50	9.50
Mineralwasser Allegra	6.50	9.50

<b>SÜSSGETRÄNKE OFFEN</b>	30 cl	50 cl
Hausgemachter Eistee	5.00	6.50
Coca-Cola / Citro	5.00	6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	5.00	6.50

<b>SÜSSGETRÄNKE IN FLASCHEN</b>		
Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Rivella rot / blau	33 cl	5.50
Gazosa Mandarino	35 cl	5.50
Gazosa Aranciata amara	33 cl	6.50
Swiss Mountain Spring Ginger Beer 	20 cl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic Water 	20 cl	5.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon 	20 cl	5.50

<b>BERGQUELLWASSER</b> 	50 cl	1 L
Bergquellwasser	3.50	5.00

St. Moritz Wasser für einen guten Zweck!  
Trinken Sie unser frisches Bergquellwasser  
und spenden Sie gleichzeitig für ein Projekt  
von myclimate ([www.myclimate.org](http://www.myclimate.org)).  
*Drink St. Moritz water and therewith support  
a project of myclimate ([www.myclimate.org](http://www.myclimate.org)).*

## BIER UND APFELWEIN

<b>ENGADINER BIER</b> 		
Tschlin ambra	33 cl	7.00
Biera Engiadinaisa Weizen	33 cl	7.00
Edelweiss Bier	33 cl	7.00

<b>BIER VOM FASS</b> 	30 cl	50 cl
Calanda	5.50	7.50
Panaché	5.50	7.50

<b>FLASCHENBIER</b> 		
Calanda 0.0 (alkoholfrei)	33 cl	5.50
Appenzeller Weizen (alkoholfrei)	50 cl	7.50
Panaché (alkoholfrei)	50 cl	7.50

<b>APFELWEIN</b>		
Ramseier Suure Moscht	49 cl	7.50
Ramseier Suure Moscht (alkoholfrei)	49 cl	7.50

<b>SÄFTE</b>	30 cl	50 cl
Orangensaft	5.00	7.50
Multivitaminsaft	5.00	7.50

## KAFFEE, MILCHGETRÄNKE UND PUNSCH

### KAFFEE

Kaffee	4.60
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.50
Milchkaffee / Schale	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Coretto Grappa	7.00
Kaffee Fertig / Luz	8.50
Kaffee „Schümli Pflümli“	9.00
Kaffee Baileys	9.50

*Haben Sie es gewusst?*

*Wir beziehen unserem Kaffee bei Café Badilatti in Zuoz. Café Badilatti ist die höchstgelegene Kaffeerösterei Europas und steht seit drei Generationen für qualitativ hochstehenden Kaffee.*

### MILCHGETRÄNKE

Heisse / Kalte Milch	4.60
Heisse / Kalte Ovomaltine	5.00
Heisse / Kalte Schokolade	5.00
Heisse Schokolade mit Rum	9.50

## TEE

### GLATTFELDER TEE

Darjeeling (Schwarztee)	4.60
English Breakfast (Schwarztee)	4.60
Grüntee	4.60
Arventee	4.60
Kamille	4.60
Verveine (Eisenkraut)	4.60
Pfefferminze	4.60
Waldbeeren	4.60
Lindenblüten	4.60

### HEISSGETRÄNKE MIT SCHUSS

Tee Rum (Negrita)	8.50
Holdrio (Hagebuttentee und Zwetschgenwasser)	8.50
Hot Mule (warmer Moscow Mule)	15.00
Glühwein	7.50

### HEISSGETRÄNKE ALKOHOLFREI

Apfelpunsch	5.50
Hausgemachter Ingwer-Zitronen Punsch	6.50

## APÉRITIFS, BITTER

Gespritzter Weisswein			8.00
Prosecco			9.00
Aperol Spritz			11.50
Limoncello Spritz			12.50
Lillet Rose Tonic			12.50
Cynar Spritz			12.50
Röteli Spritz			12.50
Braulio Spritz			12.50
Randolins Smash <i>(mit Prosecco und Gin)</i>			15.00
Hugo			11.50
Campari Orange	4 cl		12.00
Campari Soda	4 cl		11.50
Campari Spritz	4cl		11.50
Negroni	9 cl		15.00
Martini Bianco / Rosso	15 %	4 cl	7.50
Campari	23 %	4 cl	7.50
Ramazotti	30 %	4 cl	7.50
Braulio Amaro Alpino	21 %	4 cl	7.50

## ALKOHOLFREIE APÉRITIFS, BITTER

Randolins Sunset <i>(Aranciata amara, Himbeersirup)</i>			8.50
Gin Tonic <i>(alkoholfrei)</i>			12.00
Martini Soda <i>(alkoholfrei)</i>			12.00

## LONGDRINKS

Whisky Cola <i>(Johnny Walker)</i>	4 cl		13.00
Rum Cola <i>(Negrita)</i>	4 cl		13.00
Wodka Lemon	4 cl		15.00
Gin Tonic <i>(Gordon's Gin)</i>	4 cl		13.00
Gin Tonic <i>(Monkey 47)</i>	4cl		17.00
Moscow Mule	6 cl		15.00

## SPIRITUOSEN

### OBSTBRANNTWEINE

Studer Kirsch vieux	42 %	2 cl	7.50
Studer Pflümli	40 %	2 cl	7.50
Studer Vieille Prune	42 %	2 cl	7.50
Grappa Fabula	41 %	2 cl	8.50
Grappa Vecchio Rovere	43 %	2 cl	9.50
Grappa Carezza d'autunno	45 %	2 cl	9.50
Grappa Filo di Seta	43 %	2 cl	9.50
Grappa Vecchia Isabella	43 %	2 cl	10.50

### ANDERE BRÄNDE

Wodka Smirnoff	37.5 %	4 cl	8.00
Gordons London Dry Gin	37.5 %	4 cl	8.00
Negrita Rum	37.5 %	4 cl	7.50

### COGNAC

Rémy Martin V.S.O.P.	40 %	4 cl	8.00
----------------------	------	------	------

### WHISKY

ORMA Whisky <i>Corvatsch Edition</i>	 44 %	2 cl	10.00
ORMA Whisky <i>Corvatsch Edition</i>	 44 %	4cl	18.00
Johnny Walker <i>Red Label Scotch</i>	40 %	4 cl	8.00
Glenfiddich <i>12 years single malt</i>	40 %	4 cl	11.00

### LIKÖRE

Bündner Röteli	 22 %	4 cl	6.50
Baileys Original Irish Cream	17 %	4 cl	8.00
Limoncello	25 %	4 cl	7.00

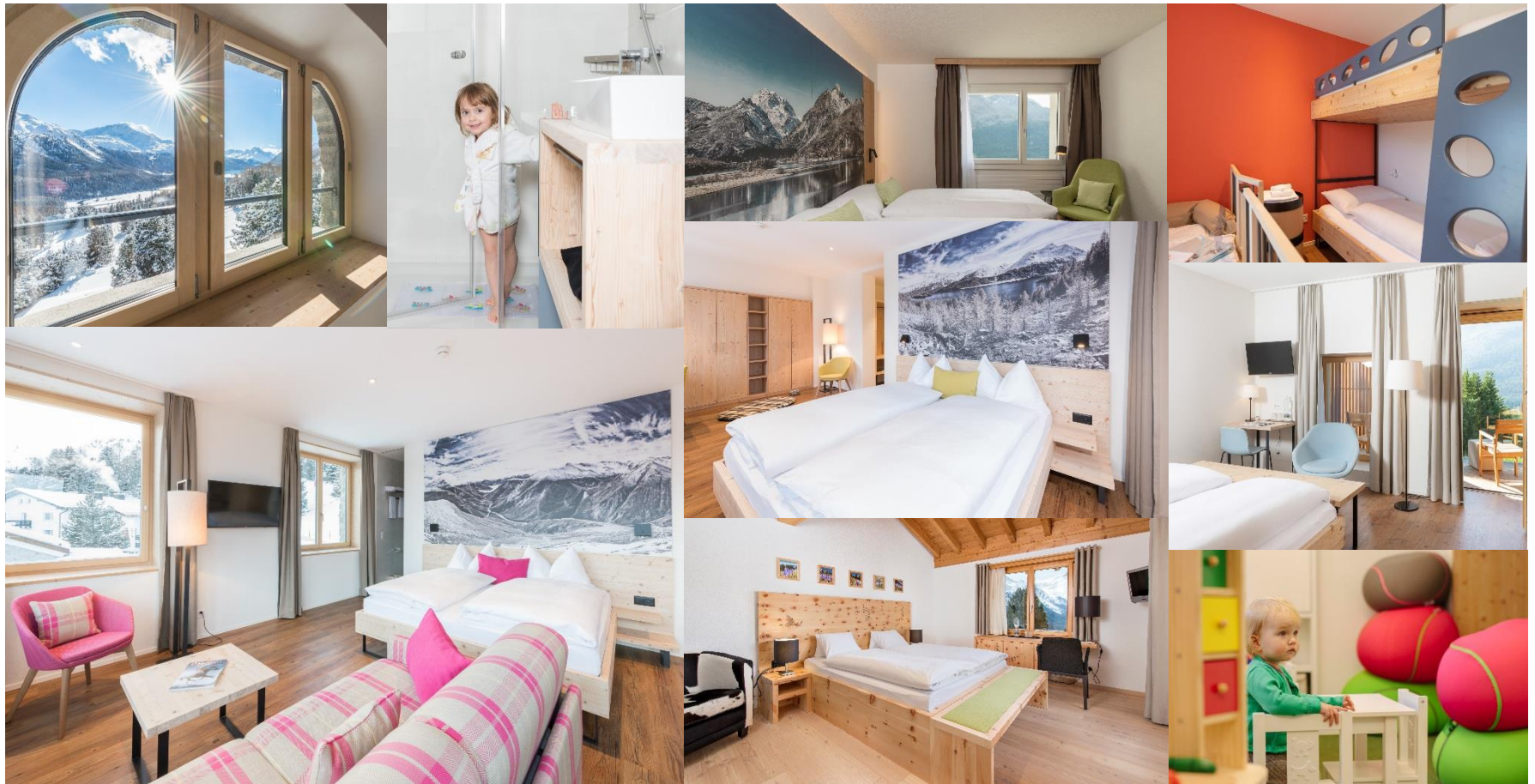
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MwSt. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahre aus - Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahre.



# UNSERE HOTELZIMMER

## Komfort und Atmosphäre für einen unvergesslichen Urlaub

Die fünf „Chesas“ genannten Gästehäuser im Randolins St. Moritz haben viel gemeinsam – exzellenter Komfort, ungestörte Blicke in die Natur, Ruhe abseits des Stadtrubels – und ebenso viel Individuelles. Denn unser Hotel wurde nicht auf dem Reissbrett entwickelt, sondern ist über die Zeiten behutsam und mit viel Liebe zum Detail gewachsen. Jede Chesa hat dabei ihren ganz eigenen Charme.



# UNSERE WELLNESSOASE

Gibt es etwas Schöneres, als nach einem aktiven Tag beim Wandern, Biken oder Skifahren in Sauna und Whirlpool zu entspannen? Und ob es das gibt. Und zwar – Sie ahnen es – im Berghotel Randolins. Unser Wellness-Bereich ist nämlich nicht nur für Körper und Seele, sondern auch für das Auge eine Wohltat. Hoch über den Tälern und Seen des Engadin vergessen Sie Zeit und Raum, Stress und Hektik haben hier keinen Zutritt – so fühlt sich Erhabenheit an.

Unser Wellness-Angebot für Sie:

- Dampfbad
- Innen- und Aussenwhirlpool
- Infrarotkabine
- Wärmesitzbank
- Entspannungsraum
- Sonnenterrasse

Zudem finden Sie im Nacktbereich folgende Anlagen (Zutritt ab 16 Jahren):

- Finnische Sauna (80°C)
- Finarium (Biosauna, 55°C)
- Ruheraum



# HAUSGEMACHTE NUSSTORTE

Nusstorte, ca. 700 g:

CHF 30.00, erhältlich an der Réception

Nusstorte, ca. 500 g:

CHF 21.00, erhältlich an der Réception



# DEKLARATION

## DECLARATION | DICHIARAZIONE



Bündner und lokale Spezialitäten | *Local dishes / Specialità locale*

Vegetarische Küche | *Vegetarian cuisine / Cucina vegetariana*

Vegane Küche | *Vegan cuisine / Cucina vegana*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

*All prices are in CHF and include VAT | Prezzi in Franchi Svizzeri compresi di I.V.A.*

Fleisch und Fisch stammen aus folgender Herkunft:

Bündnerfleisch   <i>Dried beef / Carne secca</i> :	Schweiz   <i>Switzerland / Svizzera</i>
Kalb   <i>Veal / Vitello</i> :	Schweiz   <i>Switzerland / Svizzera</i>
Poulet   <i>Chicken / Pollo</i> :	Schweiz   <i>Switzerland / Svizzera</i>
Rind   <i>Beef / Manzo</i> :	Schweiz   <i>Switzerland / Svizzera</i>
Salsiz   <i>Salsiz / Salsiz</i> :	Schweiz   <i>Switzerland / Svizzera</i>
Schwein   <i>Pork / Maiale</i> :	Schweiz   <i>Switzerland / Svizzera</i>
Hirsch   <i>Venison / Cervo</i> :	Schweiz   <i>Switzerland / Svizzera</i>
Lachs   <i>Salmon / Salmone</i> :	Schweiz (Lostalloy)   <i>Switzerland / Svizzera</i>
Brot   <i>Bread / Pane</i> :	Schweiz   <i>Switzerland / Svizzera</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.*  
*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 / 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. *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*

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 | *may contain traces of nuts* | *può contenere tracce di noci*