



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

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 Randendressing

Songino | pancetta | crostini di pane | salsa alla barbabietola

1 | 7 | 10 | 12

18.50

Marinierter Swiss Lachs

Mit Kräutern marinierter Swiss Lachs | Rettichsauce | Toast

Salmone 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



SWISS LACHS
pure alpine salmon

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 | Salsiccia Val Poschiavo

Bergkäse | Chutney | Baumnüsse | Brot und Butter

Tagliere di salumi e formaggio

Pancetta alle erbe | prosciutto crudo | carne secca | salsiccia Val Poschiavo | formaggio di montagna chutney | noci | pane e burro

1 | 7 | 8 | 10 | 12

29.50

AUS DEM SUPPENTOPF

DIRETTAMENTE DAL CALDERONE

Hausgemachte Randensuppe | Ingwer | Marroni

Zuppa di barbabietole | zenzero | castagne

12



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

Hirsch-Rösti

Hausgemachte Rösti | Hirschsalsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

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

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

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

Tofu-Steak

Saisongemüse | Hummus | Erdnüsse | Quinoa Chips

Tofu | verdura die stagione | hummus | arachidi | chips di Quinoa

5 | 9 | 11



25.50

Hausgemachte Gnocchi

Kürbis | Spinat

Gnocchi fatti in casa | zucca | spinaci

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

Geschmortes Kaninchen

Polenta Val Poschiavo | Saisongemüse

Coniglio brasato | Polenta della Val Poschiavo | Verdure di stagione

7|12

38.50

Suvretta-Burger

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

Hamburger di manzo | formaggio | speck | uovo al tegamino | pomodoro

| insalata | salsa BBQ fatta in casa (leggermente piccante) | patatine fritte

1|3|7|10|12

32.50

Pouletbrust | 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

Kalbgeschnetzeltes

Rösti | Champignons

Sminuzzato di vitello | rösti | funghi champignon

7|12

45.50

Schweizer Forelle

Rote Beete | Wildreis | Weissweinsauce

Trota svizzera | barbabietola | riso selvatico | salsa al vino bianco

4|7|12

42.50



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

SÜSSE LECKEREIEN 
DOLCI TENTAZIONI

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




Dunkle Schokoladenterrine | Feigensauce 1|3|7|12 12.50
Terrina al cioccolato fondente | salsa di fichi

Marroni Mille-feuille 1|3|7 12.50
Vanillecreme | Marroni | Birne
Millefoglie | crema alla vaniglia | castagne | pera

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*
Zwetschgen | *Prugna* 3|7*
Schokolade | *Cioccolato* 3|7*
Stracciatella 3|7*
Aprikosensorbet | *sorbetto all'albicocca*
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>
Hirsch <i>Cervo:</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. 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

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***