

HAUSER

St. Moritz

Herzlich Willkommen im HAUSER Hotel Restaurant Confiserie, ein Familienbetrieb seit 1955.

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation & leidenschaftliche Gastgeber. Wir sind stets bestrebt das Ihre Auszeit zum besonderen Erlebnis wird. Im Herzen von St. Moritz gelegen, den Bergen & der Natur so nah. Der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten & Ausflugsziele. Geniessen Sie den Geschmack von Heimat in unserem Restaurant & den Duft von Mondholz in unseren Hotelzimmern aus Arve & Lärche sowie Süsses aus unserer Confiserie oder einen Drink auf unserer Sonnenterrasse.

Viel Freude beim Essen, Trinken und Entdecken.
Das gesamte Hauser-Team und Familie

Welcome to the HAUSER hotel restaurant confectionery, family run since 1955.

We are a fourth-generation family business and passionate hosts. We always strive to make your time out a special experience. Located in the heart of St. Moritz, so close to the mountains & nature. The ideal starting point for numerous activities & excursions. Enjoy the taste of home in our restaurant & the scent of moon wood in our hotel rooms made of pine & larch as well as sweets from our confectionery or a drink on our sun terrace.

Have fun enjoying and discovering,
The Hauser Team and Family



Allergiehinweise



Low in gluten



Lactose free



Vegetarian



Etichetta Hauser

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen.

Please ask the waiter for more information on allergenic ingredients.

I nostri collaboratori sono a disposizione per ulteriori informazioni sugli allergeni nei cibi.



ETICHETTA HAUSER

Produkte, die unsere Vorgaben erfüllen, sind mit diesem Label ausgezeichnet worden. Wichtig sind uns soziale und ökologische Werte. Wir bevorzugen Produzenten und Lieferanten aus der Region.

Vorspeisen und Salate

Starters and salads | *Antipasti e insalate*

Saisonale Salate



11

Blattsalat | Lettuce variation | *Insalata verde*

Gemischter Salat | Mixed salad | *Insalata mista*

Wählen Sie ausfolgenden Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Honig & Senf

Choose your favourite salad dressing: Italian, French, honey & mustard

Scegliete la vostra salsa preferita: Italiana, francese, miele & senape

Gartensalat



22

mit Blattsalat, Tomaten, Bio- Ei, Engadiner Feta, Grillgemüse und Sonnenblumenkernen

Garden salad with lettuce, tomatoes, organic egg, local feta, grilled vegetables and sunflower seeds

Insalata estiva con insalata verde, pomodori, uova, feta locale, verdure grigliate e semi di girasole

Hauser Plättli



20.5

Puschlaver Salametti und zwei Käse aus der Latteria Bregaglia serviert mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arvenholzbrett

Local salami, two regional mountain cheeses, homemade pear bread

Salametti di Poschiavo, due formaggi di montagna, pane di pere fatto in casa

Vegi Plättli



16

Randen-Humus, Gemüsesticks, Kräuterdip und Hausbrot

Beetroot hummus, vegetable sticks and sour cream with herbs, homemade bread

Hummus di barbabietola, verdure in pinzimonio e crema di formaggio con erbe aromatiche e pane della casa

Regionale Käseplatte



21

mit Hauser Birnenbrot und hausgemachtem Chutney und Nüssen

Local cheese platter with Hauser pear bread and homemade chutney and nuts

Tagliere di formaggi locali con pane di pere Hauser, noci e chutney fatto in casa

Bündner Platte (200 gr)



32

Bündnerfleisch, Puschlaver Schweinsnierstück mit Thymian, Puschlaver Salametti, Arvensalsiz Bergkäse von der Latteria Bregaglia, hausgemachtes Birnenbrot serviert auf einem Arvenholzbrett

Air dried beef and porkloin with thyme, local salami, mountain cheese and homemade pear bread

Tagliere di affettati misti e formaggio locale con pane di pere fatto in casa

Suppen & Bowls

Soups & bowls | Zuppe & bowls

Bündner Gerstensuppe



12

mit Gran Alpin Bio Gersten

Grison style barley soup with Gran Alpin organic barley

Zuppa d'orzo - orzo biologico Gran Alpin

Asiatische Gemüse-Nudelsuppe



12

mit Reismudeln, Gemüsestreifen, Shiitake Pilzen, Ingwer, Zitronengras und Sojasprossen

Asian noodle soup with vegetables, shiitake mushrooms, ginger, lemon grass and soybean sprouts

Brodo di verdure e curry con tagliolini di riso, verdure, funghi shiitake, zenzero, citronella e germogli di soia

Tomatensuppe



12

mit Kurkuma und Bündner Hanfnüsse

Tomato cream soup with turmeric and local hemp nuts

Crema di pomodoro con curcuma e semi di canapa locali

Summer Bowl (Kalt) Cold Dish



20

Gran Alpin Gerste mit Curry, Randen Hummus, Gurken mit Minze, Krautsalat, Radisli, und Schweizer Baumnüssen

"Summer Bowl", Gran Alpin barley with curry, beetroot hummus, cucumber, mint, coleslaw, radish and Swiss walnuts

Bowl estiva, orzo "Gran Alpin" e curry, hummus di barbabietola, cetrioli alla menta, insalata di cavolo, rapanelli e noci svizzeri

Ivanas Black Rice



22

Asiatischer schwarzer Reis mit farbigem Gemüse und Bündner Hanfnüssen

Asian black rice with colourful vegetables and local hemp nuts

Riso venere asiatico con verdure miste e semi di canapa locali

Teigwaren & «Öppis Vo Do»

Pasta & regional specialities | *Pasta e specialità regionali*

Pizokels



25

Hausgemachte Engadiner Spinatspätzli mit Karottenjulienne, Zwiebeln, Käse und Bündnerfleischstreifen

Engadine homemade spinach dumplings, sliced carrots, onions, melted cheese and air-dried beef stripes

Gnocchi engadinesi di spinaci fatti in casa, con julienne di carote, cipolle e formaggio fuso guarnito con strisce di carne secca

Hausgemachte Gnocchi aus Engadiner Kartoffeln

26

Mit einer Sauce aus frischen Tomaten, Oliven, Zucchini, Basilikum und Knoblauch

Homemade gnocchi made from Engadine potatoes with a sauce of fresh tomatoes, olives, zucchini, basil and garlic

Gnocchi di patate engadinesi fatti in casa con pomodorini, zucchine, basilico e aglio

Ravioli del Contadino



26

hergestellt aus Buchweizenmehl, Kartoffeln, Wirsing, Bergkäse und Salbeibutter

"Ravioli del contadino" made from buckwheat flour, potatoes, savoy cabbage and mountain cheese served with butter and sage

Ravioli del contadino fatti con grano saraceno, patate, verza e formaggio d'alpe al burro e salvia

Spaghetti von der Molino & Pastificio Poschiavo*

Spaghetti from the Molino & Pastificio Poschiavo | *Spaghetti dal Molino & Pastificio di Poschiavo*

mit hausgemachter Tomatensauce

21.5

with homemade tomato sauce | *Con salsa al pomodoro fatta in casa*

mit hausgemachter Fleischsauce

22.5

with homemade beef sauce | *Con salsa alla bolognese fatta in casa*

*Glutenfreie Pasta erhältlich | gluten free pasta available | *pasta senza glutine disponibile*

Potatoes & Rösti

Geräucherter "Swiss Lachs"



27

Swiss salmon, Salmone affumicato svizzero Lo Stallo

Oder/ or/ o

"Hausers" Fleischkäse

23

Typical Swiss "Fleischkäse", Tipico polpettone svizero

mit leichtem Kartoffelsalat von Engadiner Kartoffeln und Kräutern

with a salad of local potatoes and herbs

con insalata di patate engadinesi e erbe

Engadiner Rösti

28

mit Käse gratinierte Rösti belegt mit Rohschinken und Bündnerfleisch

Roesti potatoes with melted cheese served with raw ham and air-dried beef

Rösti gratinato con formaggio, prosciutto crudo e carne secca

Puschlaver Rösti

24

mit gerollter Schweinswurst und Zwiebelsauce

Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce

Rösti con luganighetta e salsa di cipolle

Fisch

Fish | Pesce

Gebratenes Schweizer Forellenfilet

33

mit Tomaten-Kapern-Oliven-Kräuter-Sauce, Gemüse und schwarzem Reis

Roasted regional trout fillet with tomato-caper-olive-sauce, vegetables and

black rice

Filetto di trota svizzera con pomodorini, capperi, olive con verdure e riso venere

Lachs-Knusperli & Chips



28

Bündner Lachs-Knusperli mit Ostschwiizer Frites und Tartarsauce

Fish and Chips from local salmon with tartar sauce

Fish & Chips di salmone grigionese e salsa tartara



LACHS AUS LOSTALLO. GRAUBÜNDEN

Die nachhaltige Zucht im Misox belastet weder Umwelt noch das Ökosystem. Frisch, nachhaltig und frei von Antibiotika und Chemikalien schwimmen die Fische in sauberem Bergquellwasser

SALMON FROM LOSTALLO. GRISON, SUISSE

The salmon swim in fresh mountain spring water, in a most advanced technology of recirculating aquaculture system. The water is free of antibiotics and micro plastics. The result being a sustainable fresh healthy fish that even tastes better.

Hauser's Grill

	Beilagenauswahl	
	Salat *	Klassik*
Heuberger's Kalbsbratwurst (160g) Grilled veal sausage <i>Salsiccia di vitello alla griglia</i>	21.5	24
Schweizer Pouletbrust (140g) Grilled swiss chicken breast <i>Petto di pollo svizzero alla griglia</i>	26	29
Schweizer Rindsentrecôte (200g) Swiss sirloin steak <i>Entrecote di manzo svizzero</i>	47	50

Beilagenauswahl

Salat*

mit gemischtem Salat und einem Dressing Ihrer Wahl:

Italienisch, Französisch, Honig-Senf

Served with mixed salad and a dressing of your choice:

Italian, French, Honey-Mustard

Servito con un'insalata mista e una salsa a vostra scelta:

Italiana, francese, miele-senape

Klassik*

mit Gemüse und einer 2. Beilage Ihrer Wahl:

Ostschwiizer Fries, Basmati Reis, Babykartoffeln oder Paprika Fries

Served with vegetables and a side dish of

your choice: local fries, basmati rice, baby potatoes or paprika fries

Servito con verdure e un contorno a vostra scelta:

patatine fritte locali, riso basmati, patate novelle o patatine alla paprika

Saucen | Sauce | Salse

Zwiebel, BBQ, Kräuterbutter, Tartar, Curry

Onion, BBQ, herb butter, tartar, curry

Cipolle, BBQ, burro alle erbe, tartara, curry

2

Hauser Bio-Beef-Burger (170g)

mit hausgemachter BBQ Sauce, handgemachtem Brot, Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln; serviert mit Ostschwiizer Fries oder Salat

Organic beef burger with homemade BBQ sauce, handmade bread, salad, tomato, cucumber, onion; served with French fries or salad

Hamburger biologico con salsa BBQ, pane fatto in casa, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla; servito con patatine fritte o insalata.

27

Local meat from happy cow's

Unsere Lieferanten beziehen das Fleisch von kleinen Schweizer Bauernhöfen, welche einen hohen Wert an Qualität & fairer Tierhaltung aufweisen.

Our suppliers buy meat only from Swiss farmers with high quality & fair keeping of animals.

I nostri fornitori acquistano la carne da piccole aziende agricole svizzere, le quali tengono molto alla qualità dei loro prodotti e al rispetto degli animali allevati.

Piöda Festival

Hot Stone | Piöda

Hauser's Spezialität – ab 2 Personen

Hauser's speciality – min. 2 persons | *Specialità Hauser – min. 2 persone*

Grillieren Sie selbst am Tisch auf einer heissen Steinplatte.

Zu allen Piöda-Spezialitäten servieren wir Ostschiwiizer Fries, Paprika Fries, Babykartoffeln oder Basmati Reis und hausgemachte Saucen.

Guten Appetit und viel Spass!

Grill at the table on a hot stone.

With every Piöda we serve regional fries, paprika fries, baby potatoes or basmati rice and various sauces.

Enjoy and have fun!

Divertitevi a grigliare sulla pietra calda direttamente al tavolo.

La Piöda è servita con patatine fritte locali, patatine fritte alla paprika, patate novelle o riso basmati e diverse salse.

Buon appetito e buon divertimento!

HAUSER Regional

200g

49 pp

Bio Rind -Burger, Speck mit Bio-Kräuter, Engadiner Lamm, Bündner Schwein

Organic Beef burger, bacon with organic herbs, engadin lamb, regional pork
Burger di manzo organico, pancetta con erbe biologiche, agnello engadinese, maiale regionale

Traditional

200g

49 pp

Rind, Hirsch, Puschlaver Schweinswurst, Poulet

Beef, deer, puschlaver pork sausage, chicken
Manzo, cervo, salsicce di maiale di poschiavo, pollo

Wild

200g

49 pp

Hirsch, Gämse, Reh, Wildschwein

Venison, chamois, deer, wild boar
cervo, camoscio, capriolo, cinghiale

Vegi

200g

39 pp

Tofu, Wachteleier, verschiedene Gemüse, Planted Chicken

Tofu, quail eggs, various vegetables, planted chicken
Tofu, uova di quaglia, verdure miste, pollo vegetale

Choose your own

250g

55 pp

Sie wählen ihre eigenen vier Zutaten aus den oberen drei gerichten

Choose four kinds among those proposed above

Potete scegliere quattro diversi tipi di ingredienti tra quelli proposti

Swiss Shrimps 100gr 18.-

aus natürlicher und nachhaltiger Schweizer Aufzucht in Rheinfelden

from natural and sustainable Swiss breeding in Rheinfelden
da allevamento svizzero sostenibile e naturale a Rheinfelden

(auf Bestellung mind 24h vorher/ order 24h before)

Desserts

Dessert | *Dolci*

Himbeeren Semifreddo

12.5

auf einem Beerenspiegel und frischen Beeren

"raspberry semifreddo" with berry sauce and fresh berries

"semifreddo di lamponi" con salsa di lamponi e frutti di bosco freschi

Veltliner heisse Zwetschgen

12.5

mit hausgemachter Vanilleglace und einen shot Ingwerlikör

local hot plums with homemade vanilla ice cream and a shot of ginger liqueur

prugne calde locali con gelato alla vaniglia fatto in casa e un bicchierino di liquore allo zenzero

Hausgemachte Profiteroles

10.5

mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel, übergossen mit Schokoladensauce und Rahm

Homemade profiteroles filled with vanilla cream and covered with chocolate sauce and whipped cream

Profiteroles della casa ripieni con crema di vaniglia e ricoperti con salsa al cioccolato serviti con panna montata

Guetzli und Truffes

9

nach Grossvater Alberts Rezept

Homemade cookies and truffles made to the recipes of Grandfather Albert Hauser

Biscotti e tartufini dalle ricette del nonno Albert

Affogato

7.5

Vanilleglace mit einem Espresso

Vanilla ice-cream served with an espresso

Gelato alla vaniglia con caffè

Fruchtsalat

10.5

Mit Rahm oder einer Kugel Vanilleglace

Fresh fruit salad with whipped cream or vanilla ice-cream

Macedonia di frutta fresca con panna montata o una pallina di gelato alla vaniglia

Kuchen und Torten

Eine grosse Auswahl an feinen hausgemachten Kuchen, Patisserie und Truffes finden Sie in unserer Confiserie.

A further choice of homemade cakes, pastries, truffles and chocolates are available in our pastry shop.

Troverete nella nostra pasticceria una scelta di torte, pasticcini e cioccolatini preparati in casa.

Glace

Ice-cream | *Gelato*

Coupe Romanoff

11

Vanille- und Erdbeeringlace mit Erdbeeren und Rahm

Vanilla and strawberry ice-cream with fresh strawberries and whipped cream

Gelato alla fragola e vaniglia con fragole e panna montata

Coupe Tuttifrutti

12

Frischer Fruchtsalat mit Aprikosen- und Zitronensorbet

Fresh fruit salad with apricot and lemon sorbet

Insalata di frutta fresca con sorbetto di albicocche e limone

Banana Split

12.5

Vanille-, Schoko-, und Baumnussglace mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm

Vanilla, chocolate and walnut ice-cream with bananas, chocolate sauce, almond sprinklings and whipped cream

Gelato alle noci, vaniglia e cioccolato con banane, salsa di cioccolato, mandorle e panna montata

Hauser Eiskaffee

10.5

Moccaglance mit Kaffee übergossen und Rahm

Mocca ice-cream with coffee and whipped cream

Gelato al caffè con caffè e panna montata

Coupe Engiadina

10.5

Vanille - und Baumnussglace mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm

Vanilla and walnut ice-cream with caramelized walnuts and whipped cream

Gelato alle noci e vaniglia, con noci caramellate e panna montata

Hauser Schoggitraum

10.5

Schokoladenglace mit Schokoladesauce übergossen und Rahm

Chocolate ice-cream with chocolate and whipped cream

Gelato al cioccolato, cosparso di cioccolato con panna montata

Glacekugeln

1 Kugel Glace | 1 scoop | 1 pallina

3.5

2 Kugeln Glace | 2 scoops | 2 palline

6

3 Kugeln Glace | 3 scoops | 3 palline

8.5

Vanille | Baumnuss | Erdbeere | Mocca | Schokolade | Aprikosen | Waldbeer Yoghurt | Zitrone

Vanilla | walnuts | strawberry | mocca | chocolate | apricot | wild berry yogurt | lemon

Vaniglia | noci | fragola | mocca | cioccolato | albicocche | frutti di bosco yogurt | limone

Mit Rahm zusätzlich

2

Supplement for whipped cream

Supplemento di panna montata

Alle Preise in CHF | inkl. MwSt. | incl. V.A.T. | I.V.A. compresa