



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 aprobeche

Buon appetito

Eet smakelijk



Bon appétit

Guten Appetit

Enjoy your meal

Smaeznego

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’S“ 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 italienisches Dressing

Field salad | bacon | bread croutons | homemade Italian dressing

1|7|10|12

18.50

Handgeschnittenes klassisches Rindstatar

Toast | Salatbouquet

Beef tatar | toast | salad

Vorspeise ca. 80 Gramm | *Starter approx. 80 grams*

Hauptgang ca. 140 Gramm | *Main course approx. 140 grams*

1|3|4|7|10|12

24.50

35.50

Randolins-Teller

Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck | Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz | Bergkäse |

Chutney | Baumnüsse | Brot & Butter

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

Dried herb bacon | dry-cured ham | air-dried beef | salsiz | mountain cheese | chutney | walnuts | bread & butter

1|7|8|10|12

29.50

AUS DEM SUPPENTOPF

FROM THE STOCKPOT

Hausgemachte Pilzsuppe

Homemade mushroom soup

7



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

Hausgemachte Rösti | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „Farmer’s style“

Homemade Swiss hash brown | two fried eggs | mountain cheese

3 | 7



25.50

Corviglia-Rösti

Hausgemachte Rösti | Salsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

Rösti „Corviglia“

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

3 | 7 | 12

28.50

Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

Capuns - a traditional dish from this region

Swiss chard leaf wrap with salsiz and air-dried beef

1 | 3 | 7 | 12

26.50

Vegetarische Capuns

Vegetarian capuns

1 | 3 | 7 | 9



25.00



VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGAN MAIN DISHES

Rotkabis-Steak

Kartoffeln | Saisongemüse

Red cabbage steak | potatoes | seasonal vegetables

9



25.50

Hausgemachte Gnocchi

Randen | Babyspinat | Haselnüsse

Homemade gnocchi | beetroot | baby spinach | hazelnuts

1 | 8



28.00

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

Puschlaver Hirschkpfeffer

1|3|7|12

38.00

Spätzli | glasierte Marroni | Rotkohl

Venison stew from Val Poschiavo | Spätzli | glazed chestnuts | red cabbage

Poulet-Unterschenkel | Pesteda (Pfeffermischung aus Poschiavo)

1|3|7|12

32.50

Hausgemachte Tagliatelle | Saisongemüse

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

Rinds-Tagliata

7|12

45.50

Pommes frites | Saisongemüse | Rotweinsauce

Beef tagliata | French fries | seasonal vegetables | red wine sauce

Lachstranche aus Graubünden

4|7

42.50

Geräucherte Butter | Wildreis | Zucchini

Salmon from Grisons | smoked butter | wild rice | zucchini

 **SWISS LACHS**
pure alpine salmon 



KÄSEFONDUE

CHEESE FONDUE

Fondue nature

Gletscherfondue, serviert mit Brot

Classic cheese fondue served with bread

1 | 7 | 12



29.50

Pimp my Fondue

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

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

Gebratene Speckwürfel | *Bacon cubes*

+ 3.50

Sautierter Lauch | *Sautéed leek*



+ 2.50

Sautierte Champignons | *Sautéed button mushrooms*



+ 2.50

Cornichons | *Cornichons (pickled cucumbers)*

12



+ 2.50

Portion Gschwellti (Pellkartoffeln) ca. 250 Gramm | *Potatoes approx. 250 grams*



+ 8.00



SÜSSE LECKEREIEN
SWEET TREATS



Mokkamisù im Espresso-Kocher

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee

Mokkamisù

Mascarpone cream | Savoirdi biscuits | coffee | served in a traditional moka pot

1 | 3 | 7

13.50



Piz Bernina

Meringue | Vermicelles | Schlagrahm | Schokoladensauce

Meringue | vermicelles | whipped cream | chocolate sauce

3 | 7

12.50

Weisse Schokoladencreme im Weckglas

Zwetschkompott | Haselnussstreusel

White chocolate cream | plum compote | hazelnut crumble | served in a Weck glass

1 | 3 | 7 | 8

9.50

Birnenkompott | Schokoladenstreusel | im Weckglas

Pear compote | chocolate crumble | served in a Weck glass

1



9.50

Hausgemachte Kuchen

Engadiner Nusstorte | Tageskuchen

Nut cake „Engadine style“ | cake of the day

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

1 | 3 | 7 | 8

7.50

7

+ 1.50

GLACES
ICE CREAM

Vanille | *Vanilla*

Erdbeere | *Strawberry*

Schokolade | *Chocolate*

Mangosorbet | *Mango sorbet*

Zitronensorbet | *Lemon sorbet*

Portion Schlagrahm | *Portion whipped cream*

pro Kugel
per scoop

3 | 7 *

3 | 7 *

3 | 7 *



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 (Lostalloy) <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. Glutenhaltiges 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*