



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



SWISS LACHS
pure alpine salmon

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



VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGAN MAIN DISHES

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

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 (Lostalloy) <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*