



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 · [f](#) [@Randolins St. Moritz](#) · [#randolins](#)

STÜVETTA KARTE

VORSPEISEN UND SALATE

STARTERS AND SALADS

Bunte Blattsalate

Brotcroûtons | hausgemachtes französisches Dressing

Variation of green salads

bread croutons | homemade French dressing



11.50

Gemischter Salat

Hausgemachtes italienisches Dressing

Mixed salad | homemade Italian dressing



15.50

Nüsslisalat

Speck | Ei | Brotcroûtons | hausgemachtes italienisches Dressing

Field salad | bacon | egg | bread croutons | homemade Italian dressing

18.50

Artischocke | Pilze | Käsecreme | Minzöl

Artichoke | mushrooms | cheese cream | mint oil



18.50

Gepökelttes Hirschfleisch | Nüsslisalat | karamellisierte Feigen

Salt-cured venison | field salad | caramelized figs

24.50

Randolins-Teller



Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Bündnerland

Kräuterspeck | Rohschinken | Bündnerfleisch | Salsiz 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 | salsiz Val Poschiavo | mountain cheese |

chutney | walnuts | bread and butter

29.50

AUS DEM SUPPENTOPF

FROM THE STOCKPOT

Hausgemachte Zwiebelsuppe serviert im Brotlaib

Homemade onion soup served in a bread bowl



15.50

Hausgemachte Kürbissuppe | knusprige Thymian-Croûtons

Homemade pumpkin soup | crunchy thyme croutons



14.50

Bündner Gerstensuppe - mit echtem Bündnerfleisch



Grisons barley soup - with local air-dried beef

mit einem Wienerli | with a „Wienerli“ sausage

15.50

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



26.50

Corviglia Rösti

Hausgemachte Rösti | Salsiz | zwei Spiegeleier | Bergkäse

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

28.50

Swiss Lachs Rösti

Hausgemachte Rösti | mariniertes Swiss Lachs | Sauerrahm

Homemade Swiss hash brown | marinated Swiss salmon | sour cream



SWISS LACHS
pure alpine salmon 

29.50

Capuns

Mangoldwickel mit Salsiz und Bündnerfleisch

Capuns - a traditional dish from this region

Swiss chard leaf wrap with salsiz and air-dried beef

26.50

Vegetarische Capuns

Vegetarian capuns



25.00



VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGAN MAIN DISHES

Hausgemachte Spinatknödel

Pilzcreme

Homemade spinach dumplings | mushroom cream



25.50

Hausgemachte Gnocchi

Brokkolicreme

Homemade gnocchi | broccoli cream



28.00

WILD HAUPTSPEISEN

GAME MAIN DISHES

Hirschpfeffer

44.50

Spätzli | Rosenkohl | marinierter Apfel | Johannisbeeren

Venison stew | spätzli | brussels sprouts | marinated apple | redcurrant

Hirschtagliata

46.50

Hausgemachte Kastanien-Tagliatelle | Johannisbeeren

Venison tagliata | homemade chestnut tagliatelle | redcurrant

Risotto

29.50

Liebstöckelpesto | Hirsch-Tatar

Risotto | lovage pesto | venison tartar

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Cordon bleu vom Puschlaver Bio-Schwein

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

Suvretta-Burger

34.50

Rindfleisch-Burger | Käse | Speck | Ei | Tomate | Salat

hausgemachte Sauce | Pommes frites

Beef cheese burger | bacon | egg | tomato | salad | homemade sauce | french fries

Kalbgeschnetzeltes

45.50

Rösti | Champignons | Saisongemüse

Sliced veal | Swiss hash brown | mushrooms | seasonal vegetables

Entenschenkel

42.50

Weisse Polenta | Saisongemüse | Orangensauce

Duck leg | white polenta | seasonal vegetable | orange sauce

Schweizer Lachsfilet

43.50

Granatapfel | Wildreis | bunte Karotten

Swiss salmon | pomegranate | wild rice | colorful carrots

 **SWISS LACHS**
pure alpine salmon 

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 und Kirsch
- Fondue mit Kräuter
- Engadiner Gletscherfondue
- Fondue mit Trüffel + CHF 11.50



Delicious

BEILAGEN

Kartoffeln	inkl.
Speck	inkl.
Cornichons	inkl.
Champignons	inkl.
Brot	inkl.



WEIN 1 DL

Weiss	Riesling	Silvaner	CHF 9.50
	Quintett		CHF 8.50

TRADITIONELL

Studer Kirsch vieux
42 % 2 cl CHF 9.50

SÜSSE LECKEREIEN

SWEET TREATS

Tiramisu

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee

Tiramisu

Mascarpone cream | Savoiardi biscuits | coffee

12.50



Schokoladen-Birnen Semifreddo

Chocolate-pear semifreddo

12.50

Lauwarmer Apfelstrudel | Vanillesauce

Warm apple strudel | vanilla sauce

12.50

Marroni-Mousse

mit einem Kern aus gesalzener Karamellsauce

Chestnut Mousse

with a liquid heart of salted caramel sauce

12.50

Hausgemachte Kuchen

Engadiner Nusstorte | Tageskuchen

Nut cake „Engadine style“ | cake of the day

Portion Schlagrahm | Portion whipped cream



7.50

+ 1.50

GLACES

ICE CREAM

Vanille | *Vanilla*

Zimt | *Cinnamon*

Schokolade | *Chocolate*

Stracciatella

Kokosnuss | *Coconut* 

Blutorange | *Blood orange* 

Zitronensorbet | *Lemon sorbet* 

Portion Schlagrahm | Portion whipped cream

pro Kugel
per scoop

4.00

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>
Ente <i>Duck</i>	Frankreich <i>France</i>



Lachs <i>Salmon:</i>	Schweiz (Lostallo) <i>Switzerland</i>
------------------------	---



Brot <i>Bread</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
---------------------	------------------------------

Auch Gäste mit anderen Unverträglichkeiten oder Allergien können bei uns unbeschwert geniessen - Bei Fragen zu Allergenen gibt Ihnen unser Personal gerne detaillierte Auskunft.

Guests with other intolerances and allergies can also enjoy their meals in our restaurant - Our staff will be happy to inform you about any allergens in our dishes.



Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir darauf, so wenig Food Waste wie möglich zu verursachen. Auch bei der Auswahl unserer Produkte legen wir - wo immer möglich - Wert auf eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion. In engem Austausch mit unseren Lieferantinnen und Lieferanten arbeiten wir kontinuierlich daran, unseren ökologischen Fussabdruck so gering wie möglich zu halten.

When preparing our dishes, we make every effort to minimize food waste. We also place great value on sourcing products that are produced sustainably whenever possible. By working closely with our suppliers, we continuously strive to keep our ecological footprint as small as possible.