



## Dine Around Halbpension 3 Gang Menüs - 3\* Hotels St. Moritz

### **Hotel Piz St. Moritz**

21.10.-22.12.2017

Via dal Bagn 6, 7500 St. Moritz

Tel. 081 832 11 11

Bündner Gerstensuppe *** Rindsspiess mit Speck, Pommes Frites und Gemüse *** Hausgemachte Sorbets	Tomaten und Mozzarella mit Basilikum Öl *** Hirschkpfeffer mit Apfel, Preiselbeeren und Spätzli *** Apfelstrudel mit Vanillesauce
--	--

### **Hotel Waldhaus am See**

21.10.-22.12.2017

Via Dim Lej 6, 7500 St. Moritz

Tel. 081 836 60 00

Salat vom Buffet oder Tagessuppe *** Engadinerschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nüdeli und Tagesgemüse *** Limonensorbet	Salat vom Buffet oder Tagessuppe *** Rindssteak an Whyskisauc Pommes fritesund Tagesgemüse *** Coupe Edradour
--	--

### **Hotel Hauser**

24.11.-22.12.2017

Via Traunter Plazzas 7, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 50 50

Spinatsalat mit Rauchlachsstreifen, dazu Meerrettich und frisch gebackenes Knäckebrot *** „Pizokels“: hausgemachte Spinatspätzli mit Karotten Julienne, Zwiebeln und Käse gratiniert mit Bündnerfleischstreifen *** Profiteroles: mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel, übergossen mit Schokoladensauce mit Schlagrahm	Salatteller mit gemischten Blattsalaten, Brotcroûtons und Pinienkerne *** Pouletbrust vom Grill gefüllt mit Engadiner Bergkäse und Puschlaver Speck mit Bio Kräutern, serviert mit Rösti und Gemüse *** Hauser's Bolivia Schoggi Delight: Warmes Schoggiküchlein gefüllt mit feinsten Grenada Schoggi auf Himbeerspiegel
---	---

### **Hotel Laudinella**

21.10.-22.12.2017

Via Tegiatscha 17, 7500 St. Moritz

Tel. 081 836 00 00

3 - Gang Menü Halbpensions-Inhouse Dine Around Schweizerische, spanische und österreichische Küche, Pizza, Pasta oder viel Feines vom Buffet oder im Thai Restaurant
--

### **Hotel Sonne**

21.10.-22.12.2017

Via Sela 11, 7500 St. Moritz

Tel. 081 838 59 59

Tagessalat *** Pizza vom Holzofen *** Tagesdessert	Tagliatelle Engiadina *** Gebratene Forelle an Butter und Salbei mit Reis und Gemüse *** Tagesdessert
--	--



---

**Hotel Corvatsch**

06.12.-22.12.2017

Via Tegjatscha 1, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 57 57

Bunter Blattsalat mit Bergkäseröllchen oder Bergeller Brotsuppe mit frischen Kräutern *** Hirschgeschnetztes an Pilzrahmsauce Nudeln und Gemüse *** Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé“	Nüsslisalat (Feldsalat) mit Ei und Apfeschnitz oder Rindsbouillon mit Steinpilzravioli *** Saltimbocca vom Schweinerücken an Rötelijus Risotto und Gemüse *** Caramelcrème nach Grossmutter Art
--	---

---

**Berghotel Randolins**

07.12.-22.12.2017

Via Curtins 2, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 83 83

Bunte Blattsalate mit Brotcroûtons *** Gaucho-Rippe BBQ-Rippe vom Rind mit Pommes frites und Saisongemüse oder Mascarpone-Risotto mit kandiertem Kürbis und Granny Smith-Apfel *** Schokoladenkuchen mit hausgemachter Sauerrahm-Honigglace	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing und Brotcroûtons *** Käse-Fondue nature Gletscherfondue, serviert mit Brot
---	---

---

**Hotel Bären**

16.12.-22.12.2017

Via Maistra 50, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 84 00

Engadiner Capunssuppe *** Hirschgulasch mit Polentagnocchi und Preiselbeerapfel *** Zwetschgensorbet mit Röteli	Hirschsalsiz sulla Piöda mit kleinem Salatbouquet *** Forellenfilet mit Waldpilzen und Quinoabrunoise *** Walnussküchlein mit Rahm
--	---

---

**Hotel Salastrains**

01.12.-22.12.2017

Via Maistra 50, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 84 00

Bündner Salat-Variation mit Trockenfleisch *** Safran-Risotto mit feiner Kalbs-Piccata Waldpilzen und Cherrytomaten *** Mousse au Chocolat zweifarbig und hausgemacht	Klare Ochsenschwanzsuppe *** Geschmorte Schweinshaxe mit frischem Kartoffelpuree und glasiertem Gemüse *** Klassischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
--	--

---