



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

Hotel Hauser

Via Traunter Plazzas 7, 7500 St. Moritz / Tel. 081 837 50 50

19.03.-19.05.2017

<p>Spinatsalat mit Rauchlachsstreifen, dazu Meerrettich und frisch gebackenes Knäckebrot ***</p> <p>„Pizokels“ hausgemachte Spinatspätzli mit Karotten Julienne, Zwiebeln und Käse gratiniert mit Bündnerfleischstreifen ***</p> <p>Profitéroles mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel, übergossen mit Schokoladensauce mit Schlagrahm</p>	<p>Salatteller mit gemischten Blattsalaten, Brotcouûtons und Pinienkerne ***</p> <p>Pouletbrust vom Grill gefüllt mit Engadiner Bergkäse und Puschlaver Speck mit Bio Kräutern ***</p> <p>Hauser Bolivia Schoggi Delight Warmes Schoggiküchlein gefüllt mit feinsten Bolivia Schoggi auf Himbeerspiegel</p>
---	---

Hotel Sonne

Via Sela 11, 7500 St. Moritz / Tel. 081 838 59 59

19.03.-02.04.2017

<p>Tagessalat ***</p> <p>Pizza vom Holzofen ***</p> <p>Tagesdessert</p>	<p>Tagliatelle Engadina ***</p> <p>Gebratene Forelle an Butter und Salbei mit Reis und Gemüse ***</p> <p>Tagesdessert</p>
---	---

Hotel Piz St. Moritz

Via dal Bagn 6, 7500 St. Moritz / Tel. 081 832 11 11

19.03.-19.05.2017

<p>Erbсенcremesuppe mit Calamari ***</p> <p>Mistkraterli mit französischem Senf, gemischtem Gemüse & Rosmarinkartoffeln ***</p> <p>Schokoladenküchlein mit weichem Kern und Vanilleglacé</p>	<p>Pizzoccheri alla Valtellinese ***</p> <p>Rindfleischspieß mit Speck, Saisongemüse und Kartoffelgratin ***</p> <p>Hausgemachtes Früchtesorbet</p>
--	---

Hotel Laudinella

Via Tegjatscha 17, 7500 St. Moritz / Tel. 081 836 00 00

19.03.-19.05.2017

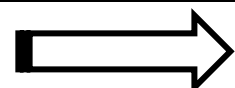
<p>3 -Gang Menü Halbpensions-Inhouse Dine Around Schweizerische, französische und österreichische Küche, Pizza, Pasta oder viel Feines vom Buffet oder im Thai-Restaurant</p>

Hotel Waldhaus am See

Via Dim Lej 6, 7500 St. Moritz / Tel. 081 836 60 00

19.03.-19.05.2017

<p>Salat vom Buffet oder Tagessuppe ***</p> <p>Engadinerschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nüdeli und Tagesgemüse ***</p> <p>Limonensorbet</p>	<p>Salat vom Buffet oder Tagessuppe ***</p> <p>Rindssteak an Whiskysauce, Pommes frites und Tagesgemüse ***</p> <p>Coupe Edradour</p>
--	---





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

Berghotel Randolins

Via Curtins 2, 7500 St. Moritz / Tel. 081 830 83 83
19.03.-16.04.2017

<p>Bunte Blattsalate *** Gaucho-Rippe: BBQ-Rippe vom Rind mit Veltliner Polenta und Spinat oder Hausgemachte Kastaniengnocchi mit Rucola und konfierten Cherry-Tomaten *** Passionsfrucht-Crema Catalana</p>	<p>Bunte Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing und Brotcroûtons *** Käsefondue nature serviert mit Brot</p>
--	---

Hotel Corvatsch

Via Tegiatscha 1, 7500 St. Moritz / Tel. 081 837 57 57
19.03.-16.04.2017

<p>Bunter Blattsalat mit Bergkäseröllchen oder Bergeller Brotsuppe mit frischen Kräutern *** Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Nudeln und Gemüse *** Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé</p>	<p>Nüsslisalat (Feldsalat) mit Ei und Apfelschnitz oder Rindsbouillon mit Steinpilzravioli *** Saltimbocca vom Schweinerücken an Rötelijus Risotto und Gemüse *** Gebrannte Crème „Engadiner Art“</p>
--	---

Hotel Bären

Via Maistra 50, 7500 St. Moritz / Tel. 081 830 84 00
19.03.-17.04.2017

<p>Bündner Gerstensuppe *** Gebratenes Schweinsfilet auf Spinatbett an Parmesanrahmsauce mit hausgemachten Quarkspätzli *** Vanilleparfait an Waldbeerspiegel</p>	<p>Selbstgemachte Buchweizenspaghettini an Steinpilzrahmsauce *** Engadiner Hirschwurst mit Rösti, Rotkraut und Preiselbeerapfel *** Sabayon mit Vanilleeis</p>
---	---

Hotel Salastrains

Via Salastrains 12, 7500 St. Moritz / Tel. 081 830 07 07
19.03.-02.04.2017

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