



3* HOTELS ST. MORITZ

DINE AROUND HALBPENSION
3 GANG MENÜS

HOTEL PIZ ST. MORITZ

12.03.2018-06.05.2018

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 *** Hirschfilet mit Polenta und Preiselbeeren *** Apfelstrudel mit Vanillesauce
--	--

HOTEL WALDHAUS AM SEE

12.03.2018-06.05.2018

Via Dim Lej 6, 7500 St. Moritz

Tel. 081 836 60 00

Salat vom Buffet oder Tagessuppe *** Engadinerschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse *** Limonensorbet	Salat vom Buffet oder Tagessuppe *** Rindssteak an Whiskysauce Pommes frites und Gemüse *** Coupe Edradour
---	---

HOTEL HAUSER

12.03.2018-06.05.2018

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 Schoggi Delight: Warmes Schoggiküchlein gefüllt mit feinsten Grenada Schoggi auf Himbeerspiegel
---	---

HOTEL SONNE

12.03.2018 bis 01. April 2018

Via Sela 11, 7500 St. Moritz

Tel. 081 838 59 59

Tagessalat *** Pizza vom Holzofen nach Wahl *** Tagesdessert	3 - Gang - Tagesmenu
--	----------------------

HOTEL LAUDINELLA

12.03.2018-06.05.2018

Via Tegjatscha 17, 7500 St. Moritz

Tel. 081 836 00 00

3 - Gang – Halbpensions - Inhouse Dine Around
Schweizerische, spanische, asiatische und italienische Küche.
Raclette

HOTEL CORVATSCH

12.03.2018 bis 08. April 2018

Via Tegjatscha 1, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 57 57

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

BERGHOTEL RANDOLINS

12.03.2018 bis 07. April 2018

Via Curtins 2, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 83 83

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

HOTEL BÄREN

12.03.2018 bis 03. April 2018

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

12.03.2018 bis 07. April 2018

Via Salastrains 12, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 07 07

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 Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse *** Klassischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
--	--