



3* HOTELS ST. MORITZ

**DINE AROUND HALBPENSION
3 GANG MENÜS**

HOTEL PIZ ST. MORITZ

20.10.-21.12.2018 / 11.03.-05.05.2019

Via dal Bagn 6, 7500 St. Moritz

Tel. 081 832 11 11

Bündner Gerstensuppe *** Rindsspiess mit Speck, Pommes Frites und Gemüse *** Crema catalana	Pizzoccheri Valtellinesi *** Hirschpfeffer mit Polenta, Rotkraut und Preiselbeeren *** Traubensorbet
--	---

HOTEL WALDHAUS AM SEE

20.10.-21.12.2018 / 11.03.-05.05.2019

Via Dim Lej 6, 7500 St. Moritz

Tel. 081 836 60 00

Salat vom Buffet oder Tagessuppe *** Rösti Waldhaus *** Meringues mit Vanilleeis und Rahm	Salat vom Buffet oder Tagessuppe *** Kalbspillard an Whiskysauce mit Pommes frites und Gemüse *** Coupe Dänemark
---	---

HOTEL HAUSER

30.11.-21.12.2018 / 11.03.-05.05.2019

Via Traunter Plazzas 7, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 50 50

Puschlaver Salametti und Käse aus der Latteria Bregaglia, serviert mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arvenholzbrett *** „Pizokels“: hausgemachte Spinatspätzli mit Karotten Julienne, Zwiebeln und Käse gratiniert mit Bündnerfleischstreifen *** Profiteroles: mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel, übergossen mit Schokoladensauce mit Schlagrahm	Gemischter Salat mit Bündner Hanfnüssen, Spänen vom Engadiner Bergkäse und Vollkorncroûtons *** 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

20.10.-21.12.2018 / 11.03.-31.03.2019

Via Sela 11, 7500 St. Moritz

Tel. 081 838 59 59

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

HOTEL LAUDINELLA

20.10.-21.12.2018 / 11.03.-05.05.2019

Via Tegiatscha 17, 7500 St. Moritz

Tel. 081 836 00 00

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

HOTEL CORVATSCH

05.12.-21.12.2018 / 11.03.-22.04.2019

Via Tegiatscha 1, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 57 57

<p>Nüsslisalat mit Ei und Sauce nach Wahl oder Bergeller Brotsuppe ***</p> <p>Saltimbocca vom Schweinerücken an Marsalajus mit Risotto und Gemüse ***</p> <p>Eisdessert Nesselrode</p>	<p>Bunter Blattsalat mit Brot- und Speckwürfeln oder Rindsbouillon mit Kräuterflädli ***</p> <p>Schnitzel vom Engadiner Lamm in Kürbiskernpanade mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse ***</p> <p>Caramelcrème nach Grossmutter Art</p>
--	---

BERGHOTEL RANDOLINS

06.12.-21.12.2018 / 11.03.-06.04.2019

Via Curtins 2, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 83 83

<p>Bunte Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing und Brotcroûtons ***</p> <p>Gaucht-Rippe: BBQ-Rippe vom Rind mit Pommes frites und Saisongemüse oder Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Kürbis, Taleggio und Thymian, dazu Baumnüsse und Kürbis Chutney ***</p> <p>Schokoladenkuchen mit hausgemachter Sauerrahm-Honigglacé</p>	<p>Bunte Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing und Brotcroûtons ***</p> <p>Käse-Fondue nature Gletscherfondue, serviert mit Brot</p>
---	--

HOTEL BÄREN

15.12.-21.12.2018 / 11.03.-22.04.2019

Via Maistra 50, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 84 00

<p>Engadiner Capuns ***</p> <p>Kalbschnitzel an Marsalasauce Pommes Nouvelles und Gemüsebouquet ***</p> <p>Affogato al caffè</p>	<p>Tagessuppe oder Tagessalat ***</p> <p>Hausgemachte Buchweizenravioli gefüllt mit Ricotta an Salbeibutter und Fleischravioli an Tomatensauce ***</p> <p>Walnussküchlein mit Rahm</p>
--	--

HOTEL SALASTRAINS

30.11.-21.12.2018 / 11.03.-07.04.2019

Via Salastrains 12, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 07 07

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