



3* HOTELS ST. MORITZ

**DINE AROUND HALBPENSION
3 GANG MENÜS 2019/2020
RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN**

HOTEL PIZ ST. MORITZ

19.10.-20.12.2019 / 09.03.-03.05.2020

Via dal Bagn 6, 7500 St. Moritz

Tel. 081 832 11 11

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

HOTEL WALDHAUS AM SEE

19.10.-09.11.2019 / 06.12.-20.12.2019 /
09.03.-03.05.2020

Via Dim Lej 6, 7500 St. Moritz

Tel. 081 836 60 00

<p>Salat vom Buffet oder Tagessuppe ***</p> <p>Steinpilzravioli an Rahmsauce ***</p> <p>Coupe Dänemark</p>	<p>Salat vom Buffet oder Tagessuppe ***</p> <p>Rindsentrcôte an Whiskysauce mit Pommes Frites und Gemüse ***</p> <p>Coupe Dänemark</p>
--	--

HOTEL HAUSER

06.12.-20.12.2019 / 09.03.-03.05.2020

Via Traunter Plazzas 7, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 50 50

<p>Puschlaver Salametti und Käse aus der Latteria Bregaglia mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arvenholzbrett ***</p> <p>„Pizokels“ hausgemachte Spinatspätzli mit Karotten Julienne, Zwiebeln und Käse gratiniert mit Bündnerfleischstreifen ***</p> <p>Profitéroles mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel mit Schokoladensauce und Schlagrahm</p>	<p>Gemischter Salat mit Bündner Hanfnüssen, Spänen von Engadiner Bergkäse und Vollkorncroûtons ***</p> <p>Saltimbocca vom Kräuterschwein mit Kräuterbutter, Rösti und Gemüse ***</p> <p>Süsses Engadin</p>
--	--

HOTEL NOLDA

06.12.-20.12.2019 / 09.03.-13.04.2020

Via Crasta 3, 7500 St. Moritz

Tel. 081 833 87 51

<p>Blattsalat mit Artischocken und Oliven ***</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes mit Lauch und Speck Teigwarenreis ***</p> <p>Marinierte Ananas mit Röteliglace</p>	<p>Bärlauchsuppe ***</p> <p>Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Rahmspinat ***</p> <p>Sorbet Duo mit Früchten</p>
---	---

HOTEL LAUDINELLA

19.10.-20.12.2019 / 09.03.-03.05.2020

Via Tegiatscha 17, 7500 St. Moritz

Tel. 081 836 00 00

3 - Gang – Halbpensions - Inhouse Dine Around
Schweizerische, fit & gesunde, asiatische und italienische Küche.
Käsefondue & Raclette

HOTEL CORVATSCH

04.12.-20.12.2019 / 09.03.-13.04.2020

Via Tegiatscha 1, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 57 57

Nüsslisalat mit Ei und Sauce nach Wahl oder
Bergeller Brotsuppe

Saltimbocca vom Schweinerücken an
Marsalajus mit Risotto und Gemüse

Eisdessert Nesselrode

Bunter Blattsalat mit Brot- und Speckwürfeln
oder Rindsbouillon mit Kräuterflädli

Schnitzel vom Engadiner Lamm
in Kürbiskernpanade mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse

Caramelcrème nach Grossmutter Art

BERGHOTEL RANDOLINS

06.12.-20.12.2019 / 09.03.-13.04.2020

Via Curtins 2, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 83 83

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem
French Dressing und Brotcroûtons

GaUCHO-Rippe: BBQ-Rippe vom Rind
mit Pommes frites und Saisongemüse
oder

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Frischkäse,
Feigen und Baumnüssen, serviert mit
geschmortem Rotkohl und Weissweinsauce

Schokoladenkuchen
mit hausgemachter Sauerrahm-Honigglacé

Bunte Blattsalate
mit hausgemachtem French Dressing
und Brotcroûtons

Käse-Fondue nature
Gletscherfondue, serviert mit Brot

HOTEL BÄREN

12.12.-20.12.2019 / 09.03.-13.04.2020

Via Maistra 50, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 84 00

Engadiner Capuns

Kalbsschnitzel an Marsalasauce
Pommes Nouvelles und Gemüsebouquet

Affogato al caffè

Tagessalat mit Pilzen

Hausgemachtes Pastaduo

Weisswein-Sabayon

HOTEL SALASTRAINS

29.11.-20.12.2019 / 09.03.-13.04.2020

Via Salastrains 12, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 07 07

Traditionelle Bündner Gerstensuppe

Hausgemachte Pappardelle mit Hirschragout
und Schmortgemüse

Mousse au Chocolat „black and white“

Klare Gamsbouillon mit gefüllten Ravioli

Feines Rehgeschnetzeltes auf Veltliner Risotto
mit Gemüsejulienne

Klassischer Apfelstrudel mit Vanillesauce