



3* HOTELS ST. MORITZ
AQUATASTIC SOMMER 2021
DINE AROUND HALBPENSION
3 GANG MENÜS &
RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN

HOTEL PIZ ST. MORITZ

01.05.-31.10.2021

Via dal Bagn 6, 7500 St. Moritz

Tel. 081 832 11 11

Saisonaler Salat mit Dressing nach Wahl ***	Bündner Gerstensuppe ***
Kräuterrisotto mit Bündner Trockenfleisch ***	Capuns ***
2 Kugeln Glace	Schokoladencreme

HOTEL HAUSER

01.05.-31.10.2021

Via Traunter Plazzas 7, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 50 50

Puschlaver Salametti und Käse aus der Latteria Bregaglia mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arvenholzbrett ***	Schnittsalat, Cherry-Tomaten, Gurken, Engadiner Feta-Käse, rote Zwiebel, Oliven ***
„Pizokels“ hausgemachte Spinatspätzli mit Karottenjulienne, Zwiebeln und Käse gratiniert mit Bündnerfleischstreifen ***	Schweizer Pouletbrust mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse ***
Profitéroles mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel mit Schokoladensauce und Schlagrahm	Sweet Engadin Trio Engadiner Nusstorte & Schokonusstorte mit Baumnussglace und Rahm

HOTEL NOLDA

28.05.-24.10.2021

Via Crasta 3, 7500 St. Moritz

Tel. 081 833 87 51

Blattsalat mit Hausdressing, Speck und Ei ***	Melone mit Rohschinken ***
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Nudeln ***	Schweinssteak mit Rahmsauce und Pommes Frites ***
Mousse im Glas	Sorbet mit Früchten

HOTEL CORVATSCH

02.06.-15.10.2021

Via Tegiatscha 1, 7500 St. Moritz

Tel. 081 837 57 57

Hausgebeizter Graved Lachs mit Meerrettich, rote Zwiebelringe und Toast ***	Gemischter Blattsalat ***
Tafelspitz mit Apfelmeerrettich, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ***	Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern ***
Tahiti Vanille Crème brûlée	Tiramisù klassisch

BERGHOTEL RANDOLINS

18.06.-24.10.2021

Via Curtins 2, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 83 83

<p>Bunte Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing und Brotcroûtons ***</p> <p>Suvretta-Burger Rindfleisch-Burger mit Käse, Speck, Spiegelei Tomaten und Salat serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce und Pommes frites oder Vegetarische Capuns ***</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Sauerrahm-Honigglace</p>	<p>Bunte Blattsalate mit hausgemachtem French Dressing und Brotcroûtons ***</p> <p>Käse-Fondue nature Gletscherfondue, serviert mit Brot</p>
--	--

HOTEL BÄREN

05.06.-10.10.2021

Via Maistra 50, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 84 00

<p>Grüner Gartensalat mit gebratenen Steinpilzen und Speck ***</p> <p>Kalbsplätzli an Zitronensauce mit Butternudeln und Gemüse ***</p> <p>Sorbet Trio</p>	<p>Salsiz auf Piöda serviert mit Quittenmarmelade ***</p> <p>Puschlaver Capunet ***</p> <p>Affogato al caffè</p>
--	--

HOTEL SALASTRAINS

18.06.-29.08.2021

Via Salastrains 12, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 07 07

<p>Traditionelle Bündner Gerstensuppe ***</p> <p>Hausgemachte Pappardelle mit Hirschragout und Schmorgemüse ***</p> <p>Mousse au Chocolat „black and white“</p>	<p>Klare Gamsbouillon mit gefüllten Ravioli ***</p> <p>Feines Rehgeschnetzeltes auf Veltliner Risotto mit Gemüsejuliennes ***</p> <p>Klassischer Apfelstrudel mit Vanillesauce</p>
---	--

HOTEL RESTAURANT PIZZERIA SONNE

01.05.-31.10.2021

Via Sela 11, 7500 St. Moritz

Tel. 081 838 59 59

<p>Tagessalat ***</p> <p>Tageshit ***</p> <p>Dessert nach Wahl</p>	<p>Gemischte Salat ***</p> <p>Pizza nach Wahl ***</p> <p>Dessert nach Wahl</p>
--	--

HOTEL SOLDANELLA

06.05.-17.10.2021

Via Somplaz 17, 7500 St. Moritz

Tel. 081 830 85 00

<p>Kraftbrühe mit Backerbsen ***</p> <p>Gebratene Lammkoteletten mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen ***</p> <p>Hausgemachtes Tiramisu</p>	<p>Tomatensalat mit roten Zwiebeln an italienischer Sauce ***</p> <p>Maispouardenbrust an Marsalasauce mit Kartoffelkroketten und gedünsteten Karotten ***</p> <p>Coupe Romanoff</p>
---	--