

HAUSER

St. Moritz

Herzlich Willkommen im HAUSER Hotel Restaurant Confiserie, ein Familienbetrieb seit 1955.

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation & leidenschaftliche Gastgeber. Wir sind stets bestrebt das Ihre Auszeit zum besonderen Erlebnis wird. Im Herzen von St. Moritz gelegen, den Bergen & der Natur so nah. Der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten & Ausflugsziele. Geniessen Sie den Geschmack von Heimat in unserem Restaurant & den Duft von Mondholz in unseren Hotelzimmern aus Arve & Lärche sowie Süßes aus unserer Confiserie oder einen Drink auf unserer Sonnenterrasse.

Viel Freude beim Essen, Trinken und Entdecken.
Das gesamte Hauser-Team und Familie

Welcome to the HAUSER hotel restaurant confectionery, family run since 1955.

We are a fourth-generation family business and passionate hosts. We always strive to make your time out a special experience. Located in the heart of St. Moritz, so close to the mountains & nature. The ideal starting point for numerous activities & excursions.

Enjoy the taste of home in our restaurant & the scent of moon wood in our hotel rooms made of pine & larch as well as sweets from our confectionery or a drink on our sun terrace.

**Have fun enjoying and discovering,
The Hauser Team and Family**



Allergiehinweise



Low in gluten



Lactose free



Vegetarian



Etichetta Hauser

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen. Please ask the waiter for more information on allergenic ingredients.

I nostri collaboratori sono a disposizione per ulteriori informazioni sugli allergeni nei cibi.



ETICHETTA HAUSER

Produkte, die unsere Vorgaben erfüllen, sind mit diesem Label ausgezeichnet worden. Wichtig sind uns soziale und ökologische Werte. Wir bevorzugen Produzenten und Lieferanten aus der Region.

Vorspeisen und Salate

Starters and salads | *Antipasti e insalate*

Saisonale Salate



11

Blattsalat | Lettuce variation | *Insalata verde*

Gemischter Salat | Mixed salad | *Insalata mista*

Wählen Sie ausfolgenden Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Honig & Senf

Choose your favourite salad dressing: Italian, French, honey & mustard

Scegliete la vostra salsa preferita: Italiana, francese, miele & senape

Wintersalat



22

mit Nüssli- und Schnittsalat, Bündner Baumnüsse, Engadiner Fetakäse und getrocknete Tomaten

Winter salad with different green lettuce, local walnuts and local feta cheese and dried Tomatoes

Insalata invernale con soncino, misticanza, noci locali e feta locale e pomodori secchi

Hauser Plättli



21.5

Ein Puschlaver Salametti vom Hirsch und eins vom Schwein und zwei Käse aus der Latteria Bregaglia, serviert mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arven Holzbrett

One Puschlaver Salametti from the deer and one from pork and two cheeses from the Latteria Bregaglia, served with homemade pear bread

Un Salametto di Cervo e uno di maiale, due formaggi di montagna, servito con pane di pere fatto in casa

Regionale Käseplatte



21

mit Hauser Birnenbrot und hausgemachtem Chutney und Nüssen

Local cheese platter with Hauser pear bread and homemade chutney and nuts

Tagliere di formaggi locali con pane di pere Hauser, noci e chutney fatto in casa

Bündner Platte (200 gr)



33

Bündnerfleisch, Puschlaver Schweinsnierstück mit Thymian, Puschlaver Salametti, Arvensalsiz, Bergkäse von der Latteria Bregaglia und hausgemachtes Birnenbrot serviert auf einem Arvenholzbrett

Air dried beef and porkloin with thyme, local salami, mountain cheese and homemade pear bread

Tagliere di affettati misti e formaggio locale con pane di pere fatto in casa

Suppen & Bowls

Soups & bowls | *Zuppe & bowls*

Bündner Gerstensuppe



12

mit Gran Alpin Bio Gersten

Grison style barley soup with Gran Alpin organic barley

Zuppa d'orzo - orzo biologico Gran Alpin

Kürbiscremesuppe



12

mit Ingwer, Holundersirup und Bündner Hanfnüsse

pumpkin cream soup with ginger, elderberry syrup and local hemp nuts

Crema di zucca con zenzero, sciroppo di sambuco e semi di canapa locale

Berglinsen- Gemüse Suppe



12

mit Berglinsen vom Biohof Dusch in Paspels

Organic local lentils- vegetable soup

Minestra di verdure e lenticchie biologiche



Power Bowl



21.5

Gran Alpin Gerste mit Curry, Randenhummus, Kürbis, Blumenkohl, Edamame, Erdnussdressing und geschälte Bündner Hanfnüsse

Bowl with „Gran Alpin“ barley and curry, beetroot hummus, pumpkin, cauliflower, edamame, peanut dressing and local hemp seeds

Bowl con orzo "Gran Alpin" e curry, hummus di barbabietola, zucca, cavolfiore, edamame e condimento a basa di arachidi e semi di canapa dei grigioni

Ivanas Black Rice



23

Asiatischer schwarzer Reis mit buntem Gemüse und Bündner Hanfnüssen

Asian black rice with colourful vegetables and local hemp nuts

Riso venere asiatico con verdure miste e semi di canapa locali

Kichererbsen-Curry



23

mit Kartoffeln, Gemüse und Basmatireis

Chickpea-potato- vegetables curry with basmati rice

Stufato di ceci-patate- verdure- curry servito con riso basmati

Teigwaren & «Öppis Vo Do»

Pasta & regional specialties | *Pasta e specialità regionali*

Pizokels



26.5

Hausgemachte Engadiner Spinatspätzli mit Karottenjulienne, Zwiebeln, Käse und Bündnerfleischstreifen

Engadine homemade spinach dumplings, sliced carrots, onions, melted cheese and air-dried beef stripes

Gnocchi engadinesi di spinaci fatti in casa, con julienne di carote, cipolle e formaggio fuso guarnito con strisce di carne secca

Hausgemachte Gnocchi aus Engadiner Kartoffeln



26.5

Mit einer Käsesauce und sautierten Pilzen

Homemade potato gnocchi with cheese sauce and sauteed mushrooms

Gnocchi di patate engadinesi fatti in casa con fonduta di formaggio e funghi saltati



Äpler Rigatoni



25.5

Hausgemachte Rigatoni mit Rahm, Kartoffeln, Lauch und Käse überbacken

"Äpler Rigatoni" homemade rigatoni with cream, potatoes, leek, gratinated with cheese

Rigatoni fatti in casa con panna, patate, porro, gratinati con formaggio

Zusätzlich Apfelmus

2

Extra homemade apple purée

Con mousse di mele

Spaghetti von der Molino & Pastificio Poschiavo*



Spaghetti from the Molino & Pastificio Poschiavo | *Spaghetti dal Molino & Pastificio di Poschiavo*

mit hausgemachter Tomatensauce

22.5

with homemade tomato sauce | *Con salsa al pomodoro fatta in casa*

mit hausgemachter Fleischsauce

23.5

with homemade beef sauce | *Con salsa alla bolognese fatta in casa*

***Glutenfreie Pasta erhältlich** | gluten free pasta available | *pasta senza glutine disponibile*

Rösti & Raclette

Nordic Rösti



mit Bündner Rauchlachs "Lostallo" und Kräuterquark

Roesti potatoes with regional smoked salmon "Lostallo" and herb-sour-cream

Rösti con salmone affumicato regionale "lostallo" e crema di formaggio con erbe aromatiche

34

Engadiner Rösti

mit Käse gratinierte Rösti belegt mit Rohschinken und Bündnerfleisch

Roesti potatoes with melted cheese served with raw ham and air-dried beef

Rösti gratinato con formaggio, prosciutto crudo e carne secca

28

Puschlaver Rösti

mit gerollter Schweinswurst und Zwiebelsauce

Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce

Rösti con luganighetta e salsa di cipolle

25

Gletscher Raclette

von der Sennerei Pontresina mit Babykartoffeln und Essiggemüse

Raclette from a local cheesemaker with baby potatoes and pickles

Raclette di formaggio locale con patate novelle e sottaceti

26.5

mit kleiner Bündnerfleischplatte (100gr)

With a plate of local air-dried beef

con un piccolo piatto di carne secca grigionese

18

Fisch

Fish | *Pesce*

Gebratenes Schweizer Forellenfilet

mit Tomaten-Kapern-Oliven-Kräuter-Sauce, Gemüse und schwarzem Reis

Roasted regional trout fillet with tomato-caper-olive-sauce, vegetables and black rice

Filetto di trota svizzera con pomodorini, capperi, olive con verdure e riso venere

34.5

Lachs-Knusperli & Chips



Bündner Lachs-Knusperli mit Ostschwiizer Frites und Tartarsauce

Fish and Chips from local salmon with tartar sauce

Fish & Chips di salmone grigionese e salsa tartara

28.5



LACHS AUS LOSTALLO. GRAUBÜNDEN

Die nachhaltige Zucht im Misox belastet weder Umwelt noch das Ökosystem. Frisch, nachhaltig und frei von Antibiotika und Chemikalien schwimmen die Fische in sauberem Bergquellwasser

SALMON FROM LOSTALLO. GRISON, SUISSE

The salmon swim in fresh mountain spring water, in a most advanced technology of recirculating aquaculture system. The water is free of antibiotics and micro plastics. The result being a sustainable fresh healthy fish that even tastes better.

Hauser's Grill

Heuberger's Kalbsbratwurst (160g)

25.5

Grilled veal sausage

Salsiccia di vitello alla griglia

Schweizer Pouletbrust (140g)

29.5

Grilled swiss chicken breast

Petto di pollo svizzero alla griglia

Schweizer Weiderind Entrecôte (200g)

51.5

Swiss sirloin steak | *Entrecote di manzo svizzero*

mit 2 Beilagen Ihrer Wahl

Gemüse mit Kräutern, Ostschwiizer Fries, Basmati Reis, Babykartoffeln, Rosmarin cuts oder Salat mit French, Honigsenf oder Hausgemachter italienischer Sauce

Vegetables, Local fries, basmati rice, baby potatoes, rosemary cuts or salad with French, Honey Mustard or homemade Italian dressing

Verdura, patatine fritte locali, riso basmati, patate novelle, patate al rosmarino o insalata con salsa francese, miele senape o italiana fatta in casa

Saucen | Sauce | Salse

2

Zwiebel, BBQ, Kräuterbutter, Kräuterquark, Tartar, Curry

Onion, BBQ, herb butter, herb-sour-cream, tartar, curry

Cipolle, BBQ, burro alle erbe, crema di formaggio con erbe aromatiche, tartara, curry

Hauser Bio-Beef-Burger (170g)

29.5

mit hausgemachter BBQ-Sauce, handgemachtem Brot, Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln; serviert mit Ostschwiizer Fries oder Salat

Organic beef burger with homemade BBQ sauce, handmade bread, salad, tomato, cucumber, onion; served with French fries or salad

Hamburger biologico con salsa BBQ, pane fatto in casa, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla; servito con patatine fritte o insalata.

Local swiss meat

Unsere Lieferanten beziehen das Fleisch von kleinen Schweizer Bauernhöfen, welche einen hohen Wert an Qualität & fairer Tierhaltung aufweisen.

Our suppliers buy meat only from Swiss farmers with high quality & fair keeping of animals.

I nostri fornitori acquistano la carne da piccole aziende agricole svizzere, le quali tengono molto alla qualità dei loro prodotti e al rispetto degli animali allevati.

Piöda Festival

Hot Stone | *Piöda*

Hauser's Spezialität – ab 2 Personen

Hauser's speciality – min. 2 persons | *Specialità Hauser – min. 2 persone*

Grillieren Sie selbst am Tisch auf einer heissen Steinplatte.

Zu allen Piöda-Spezialitäten servieren wir Otschwiiizer Fries, Rosmarin Cuts, Babykartoffeln oder Basmati Reis und hausgemachte Saucen.

Guten Appetit und viel Spass!

Grill at the table on a hot stone.

With every Piöda we serve regional fries, rosemary cuts, baby potatoes or basmati rice and various sauces.

Enjoy and have fun!

Divertitevi a grigliare sulla pietra calda direttamente al tavolo.

La Piöda è servita con patatine fritte locali, patate al rosmarino, patate novelle o riso basmati e diverse salse.

Buon appetito e buon divertimento!

HAUSER Regional

200g

49 pp

Bio Rind -Burger, Speck mit Bio-Kräuter, Engadiner Lamm, Bündner Schwein

Organic Beef burger, bacon with organic herbs, engadin lamb, regional pork

Burger di manzo organico, pancetta con erbe biologiche, agnello engadinese, maiale regionale

Traditional

200g

49 pp

Rind, Hirsch, Puschlaver Schweinswurst, Poulet

Beef, deer, puschlaver pork sausage, chicken

Manzo, cervo, salsicce di maiale di poschiavo, pollo

Wild

200g

49 pp

Hirsch, Gämse, Reh, Wildschwein

Venison, chamois, deer, wild boar

cervo, camoscio, capriolo, cinghiale

Vegi

200g

39 pp

Tofu, Wachteleier, verschiedene Gemüse, Planted Chicken

Tofu, quail eggs, various vegetables, planted chicken

Tofu, uova di quaglia, verdure miste, pollo vegetale

Choose your own

250g

55 pp

Sie wählen ihre eigenen vier Zutaten aus den oberen drei gerichten

Choose four kinds among those proposed above

Potete scegliere quattro diversi tipi di ingredienti tra quelli proposti

Desserts

Dessert | *Dolci*

- Weihnachts-Special**  **13**
Mini Apfel-Zimt-Gugelhupf mit Zimtglace
Mini apple and cinnamon ring cake with cinnamon ice-cream
Mini Gugelhupf di mele e cannella con gelato alla cannella
- Gebackene Zwetschgen** **12.5**
mit Brombeeren & Lorbeerblätter
Baked plums with blackberries & laurel leaves
Prugne al forno con more e foglie d'alloro
- Hausgemachtes Chai Tiramisu** **12.5**
Homemade Chai Tiramisu
Tiramisù al chai fatto in casa
- Hausgemachter warmer Brownie (vegan)** **12.5**
mit Bündner Baumnüssen, Rahm und einer Kugel Vanilleglace
Homemade warm brownie with local walnuts, whipped cream and vanilla ice cream
Brownie caldo fatto in casa con noci locali panna montata e gelato alla vaniglia
- Hausgemachte Profiteroles** **10.5**
mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel, übergossen mit Schokoladensauce und Rahm
Homemade profiteroles filled with vanilla cream and covered with chocolate sauce and whipped cream
Profiteroles della casa ripieni con crema di vaniglia e ricoperti con salsa al cioccolato serviti con panna montata
- Hausgemachtes Mandarinsorbet** **12.5**
serviert mit einem Schuss Schweizer Gin
Homemade mandarin sorbet served with Swiss Gin
Sorbetto al mandarino fatto in casa servito con gin svizzero
- Hausgemachter Apfelstrudel** **10.5**
Homemade Applestrudel
Strudel di mele
- mit Vanillesauce, Rahm oder einer Kugel Vanilleglace extra** **2**
with vanille sauce, whipped cream or vanilla ice-cream additional
con aggiunta di salsa vaniglia, panna montata o una pallina di gelato
- Guetzli und Truffes** **11.5**
nach Grossvater Alberts Rezept
Homemade cookies and truffles made to the recipes of Grandfather Albert Hauser
Biscotti e tartufini dalle ricette del nonno Albert

Visit our pastry shop for more...

Glace

Ice-cream | Gelato

Coupe Grenada chocolate

10.5

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata

Coupe "Heissi Liebi"

12

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm

Warm berries with vanilla ice-cream and whipped cream

Frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia e panna montata

Banana Split

12.5

Vanille-, Schoko-, und Baumnussglace mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm

Vanilla, chocolate and walnut ice-cream with bananas, chocolate sauce, almond sprinklings and whipped cream

Gelato alle noci, vaniglia e cioccolato con banane, salsa di cioccolato, mandorle e panna montata

Hauser Eiskaffee

10.5

Mocccaglace mit Kaffee übergossen und Rahm

Mocca ice-cream with coffee and whipped cream

Gelato al caffè con caffè e panna montata

Coupe Engiadina

10.5

Vanille - und Baumnussglace mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm

Vanilla and walnut ice-cream with caramelized walnuts and whipped cream

Gelato alle noci e vaniglia, con noci caramellate e panna montata

Hauser Schoggitraum

10.5

Schokoladenglace mit Schokoladesauce übergossen und Rahm

Chocolate ice-cream with chocolate and whipped cream

Gelato al cioccolato, cosparso di cioccolato con panna montata

Affogato

7.5

Vanilleglace mit einem Espresso

Vanilla ice-cream served with an espresso

Gelato alla vaniglia con caffè

Glacekugeln

1 Kugel Glace | 1 scoop | 1 pallina

4

2 Kugeln Glace | 2 scoops | 2 palline

7

3 Kugeln Glace | 3 scoops | 3 palline

9.5

Vanille | Baumnuss | Erdbeere | Mocca | Schokolade | Mandarine | Zitrone | Zimt

Vanilla | walnuts | strawberry | mocca | chocolate | mandarin | lemon | Cinnamon

Vaniglia | noci | fragola | mocca | cioccolato | mandarino | limone | Canella

mit Rahm zusätzlich

2

Supplement for whipped cream

Supplemento di panna montata

Alle Preise in CHF | inkl. MwSt. | incl. V.A.T. | I.V.A. compresa