

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

Sommersalat



22

gemischte Blattsalate, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Ei, Sonnenblumenkernen

mixed lettuce, tomatoes, spring onions, eggs and sunflower seeds

con insalata verde, pomodori, cipollotti, uovo e semi di girasole

→ **Extra Pouletbrust in Zitrus sous vide gegart**

+10

Extra chicken breast in citrus cooked sous vide

Con aggiunta petto di pollo agli agrumi cotto sous vide

Hauser Plättli



21.5

Ein Puschlaver Salametti vom Hirsch und eins vom Schwein und zwei

Käsesorten 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 tipi formaggi di montagna, servito con pane di pere fatto in casa

Vegi Plättli



16

Hummus, Gemüsesticks, Quarkdip und Hausbrot

Hummus, vegetable sticks and sour cream with herbs, homemade bread

Hummus, verdure in pinzimonio e quark con erbe aromatiche e pane

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

Minestrone



12

Rustikale Suppe mit saisonalem Gemüse und Kräutern

Rustic soup with seasonal vegetables and herbs

Minestrone rustico con verdure di stagione ed erbe aromatiche

Tomaten-Kräuter-Suppe



12

mit frischen Tomaten und Kräutern aus dem Hauser Garden

Tomato soup with fresh tomatoes and herbs from the Hauser Garden

Crema di pomodori freschi ed erbe aromatiche del Hauser Garden

Power Bowl



21.5

Mangold-Salat, mit Berglinsen vom Biohof Dusch in Paspels, Blumenkohlreis mit Randen, Frühlingszwiebeln, Hummus, Schweizer Erbsen-Falafel und Erbsen-Dressing

Chard salad, organic local lentils, cauliflower rice with beetroot, spring onions, hummus, Swiss pea falafel and pea dressing

Insalata di bietole, lenticchie locali biologiche, riso di cavolfiore con barbabietola, cipollotti, hummus, falafel di piselli svizzeri e salsa di piselli

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

Reisnudel Bowl



23

mit farbigem Gemüse, Shiitake-Pilzen, Cashewnüssen und einer feurigen Soja-Sauce

Rice noodles with colored vegetables, shiitake mushrooms, cashew nuts and a spicy soy sauce

Spaghetti di riso con verdure colorate, funghi shiitake, anacardi e una salsa di soia piccante

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



Hausgemachte Rigatoni



25.5

mit Tomatensauce, frittierte Auberginen, Basilikum-Pesto und geräuchertem Bündner Ziegenkäse

Rigatoni with tomato sauce, fried eggplants, basil pesto and smoked Bündner goat cheese

Rigatoni con salsa al pomodoro, melanzane fritte, pesto di basilico e formaggio di capra affumicato dei Grigioni

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 Bolognese vom Engadiner Black Angus

23.5

with homemade beef sauce from local black angus | *Con ragù di manzo engadinese fatto 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 quark 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

Hausers Fleischkäse

mit leichtem Kartoffelsalat von Engadiner Kartoffeln und Kräutern

Typical swiss "Fleischkäse" with a salad of local potatoes and herbs
«Fleischkäse» Specialità svizzera con insalata di patate engadinesi e erbe

23

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

Engadiner Black Angus Entrecôte (200g)

51.5

Engadin valley black angus sirloin steak | *Entrecote di manzo dell'Engadina*

mit 2 Beilagen Ihrer Wahl

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

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

Verdura, patatine fritte locali, riso venere, 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, quark con erbe aromatiche, tartara, curry

Hauser Bio-Beef-Burger (170g)



29.5

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

Organic beef burger with homemade BBQ sauce, handmade bread, salad, tomato, cucumbers, 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*

Hausers 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 Otschwiizer 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*

Dreierlei Bündner Sauerrahm-Pudding

13

Mit Schokoladen-, Karamell- und Waldbeeren-Sauce

Three kinds of sour cream pudding with chocolate, caramel and wild berry sauce

Triplo budino di panna acida con salsa al cioccolato, al caramello e ai frutti di bosco

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

Fruchtsalat

10.5

Mit Rahm oder einer Kugel Vanilleglace

Fresh fruit salad with whipped cream or vanilla ice-cream

Macedonia di frutta fresca con panna montata o una pallina di gelato alla vaniglia

Hausgemachter warmer Brownie (vegan)

12.5

mit Bündner Baumüssen, 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

Kuchen und Torten

Eine grosse Auswahl an feinen hausgemachten Kuchen, Patisserie und Truffes finden Sie in unserer Confiserie.

A further choice of homemade cakes, pastries, truffles and chocolates are available in our pastry shop.

Troverete nella nostra pasticceria una scelta di torte, pasticcini e cioccolatini preparati in casa.

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 Romanoff

10.5

Vanille- und Erdbeerenglace mit Erdbeeren und Rahm

Vanilla and strawberry ice-cream with fresh strawberries and whipped cream

Gelato alla fragola e vaniglia con fragole e panna montata

Coupe Tutti Frutti

10.5

Frischer Fruchtsalat mit Aprikosen- und Zitronensorbet

Fresh fruit salad with apricot and lemon sorbet

Macedonia di frutta fresca con sorbetto all'albicocca e al limone

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

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 | Aprikose | Waldbeer Joghurt | Zitrone

Vanilla | walnuts | strawberry | mocca | chocolate | apricot | wild berry yogurt | lemon

Vaniglia | noci | fragola | mocca | cioccolato | albicocca | frutti di bosco | limone

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