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

ibex fairstay

RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

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

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 aus folgenden 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

Puschlaver Salametti und zwei Käsesorten aus der Latteria Bregaglia, serviert mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arven-Holzbrett

Puschlaver Salametti and two cheeses from the Latteria Bregaglia, served with homemade pear bread
Salametti di Poschiavo, due tipi 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 Arven-Holzbrett
Air dried beef and pork loin with thyme, local salami, mountain cheese and homemade pear bread
Tagliere di affettati misti e formaggio locale con pane di pere fatto in casa

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

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 biologico grigionese "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

Bio-Linsen-Gemüse Suppe 12

mit Bio-Linsen vom Biohof Hübeli in Kallnach
Organic local lentils-vegetable soup
Minestra di verdure e lenticchie biologiche

Power Bowl 21.5

Kürbis-Kichererbsen-Curry, Crispy-Tofu, Randenhummus, gerösteter Blumenkohl, Edamame, Erdnussdressing und geschälte Bündner Hanfnüsse
Pumpkin-Chickpea-Curry, Crispy-Tofu, beetroot hummus, roasted cauliflower, edamame, peanut dressing and local hemp seeds
Bowl con curry, ceci e zucca, crispy-tofu, hummus di barbabietola, cavolfiore al forno, edamame e condimento a basa di arachidi e semi di canapa dei grigioni

Reisnudel Bowl 23

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

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 specialities | *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

Älpler Rigatoni mit farbigem Brokkoli 25.5

Hausgemachte Rigatoni mit Rahm, farbige Brokkoli und Käse überbacken

"Älpler Rigatoni" homemade rigatoni with cream, colorful broccoli, gratinated with cheese

Rigatoni fatti in casa con panna, broccoli, gratinati con formaggio

Zusätzlich hausgemachtes Apfelmus **2**

Extra homemade apple purée

Con mousse di mele

Zusätzlich Madulainer Bergschwein-Würstchen **3**

Extra local mountain-pork sausage

Con salsiccetta locale di maiale di montagna

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 **34**
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 foramggio con erbe aromatiche

Engadiner Rösti **28**
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

Puschlaver Rösti **25**
mit gerollter Schweinswurst und Zwiebelsauce
Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce
Rösti con luganighetta e salsa di cipolle

Gletscher Raclette **26.5**
von der Sennerei Pontresina mit Babykartofeln und Essiggemüse
Raclette from a local cheesemaker with baby potatoes and pickles
Raclette di formaggio locale con patate novelle e sottaceti

mit kleiner Bündnerfleischplatte (100gr) **18**
With a plate of local air-dried beef
con un piccolo piatto di carne secca grigionese

Fisch

Fish | *Pesce*

Gebratenes Schweizer Forellenfilet **34.5**
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

Swiss Lachs-Knusperli «Lostallo» & Local Chips **28.5**
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

SWISS LACHS
pure alpine salmon

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 svizzero*

mit 2 Beilagen Ihrer Wahl

Gemüse mit Kräutern, Ostschwiizer Fries, Basmati Reis, Babykartoffeln oder Salat mit French, Honigsenf oder hausgemachter italienischer Sauce
Vegetables, Local fries, basmati rice, baby potatoes or salad with French, Honey Mustard or homemade Italian dressing
Verdura, patatine fritte locali, riso basmati, patate novelle 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 Ostschwiizer Fries, 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, 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 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*

Chai Tiramisu **12.5**
mit Zimt & Vanille
with cinnamon and vanilla
con cannella e vaniglia

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 Mandarinensorbet **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 Danmark 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 Liäbi" 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 Nusstortenglace mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm
Vanilla, chocolate and nutcake ice-cream with bananas, chocolate sauce, almond sprinklings and whipped cream
Gelato alle torta di noci, vaniglia e cioccolato con banane, salsa di cioccolato, mandorle e panna montata

Hauser Eiskaffee 10.5

Moccaglace 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 Nusstortenglace mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm
Vanilla and nutcake ice-cream with caramelized walnuts and whipped cream
Gelato alle torta di 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 cafè

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 | Schokolade | Erdbeer | Mocca | Nusstorte | Mandarine | Zitrone | Zwetschke
Vanilla | Chocolate | Strawberry | Mocca | Nutcake | Mandarin | Lemon | Prune
Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Mocca | Torta Di Noci | Mandarino | Limone | Prugna

Zusätzlich mit Rahm 2
Supplement for whipped cream
Supplemento di panna montata