MIT VIEL GUETEM US DE REGION

HAUSER
St. Moritz

MENU

2023-24

Winter

Willkommen

Bei der Familie Hauser

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.

Willkommen im Haus der Genüsse – bei uns können Sie es sich gut gehen lassen.

Welcome to the Hauser family

We are a family business in the fourth generation and a passionate host. In our distinctive building in the middle of St. Moritz you will find a friendly hotel with local moon wood rooms, a friendly restaurant with local dishes, a first-class confectionery and the popular RooBar.

Feel at home with us, we look forward to seeing you.

Family Hauser
Nina & Nicolas

hotelhauser.ch

#hauserstmoritz

HAUSER RESPONSIBILITY

Die 51 Gästezimmer haben wir bewusst schlicht und zeitgemäss gestaltet. Dabei sind uns hochwertige Materialien, wenn immer möglich aus der Region, ein Anliegen. Ja, in unseren Zimmern schlafen Sie länger und gesünder! Eine gewagte Aussage, die wir hier gerne erklären. Das verarbeitete **Mondholz** von Lärche und Arve aus dem Engadin ist **besonders wertvoll**, denn es wird kurz vor Neumond gefällt. Das harte und robuste Mondholz trägt im Engadin das Label GOD (Romanisch für Wald), das für Authentizität, Nachhaltigkeit und Qualität steht. Schlafen Sie gut!

Stetiges Optimieren und grosses Engagement für ein zukunftsorientiertes Handeln ist Teil unserer DNA. Wir sind stolz darauf, dass wir mit unseren Bestrebungen im 2021 mit dem **Platinum Label von ibex fairstay** ausgezeichnet wurden.

Seit 2021 gehört das Hauser zu der Gruppe der **Responsible Hotels of Switzerland.** Die Hotelgruppe Responsible Hotels of Switzerland vereint Schweizer Hotelbetriebe mit einer sozialen Nachhaltigkeitsphilosophie.

ETICHETTA HAUSER

Um unser eigenes Handeln zu überprüfen und stetig zu verbessern, haben wir 2013 die Etichetta Hauser eingeführt. Mit dieser zeichnen wir unsere **Produkte** mit **Regionalität, Fairness und Ökologie** aus.

Etichetta Hauser · Vegetarian · Lactose free · low in gluten

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 alimentari.

Preise in CHF und inkl. MwSt.

SALATE & PLÄTTLI

COLD PLATES & SALADS | ANTIPASTI FREDDI & INSALATE

SAISONALE SALATE 11

Blattsalat | Gemischter Salat
green salat | mixed salat
Insalata verde | mista

French, Honey-Mustard, Homemade Italian

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,
mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arvenholzbrett
Local salami, two regional mountain cheeses, homemade pear bread
Salametti di Poschiavo, due tipi formaggi di montagna, pane di pere fatto in casa

REGIONALE KÄSEPLATTE 21

mit hausgemachtem Birnenbrot und hausgemachtem Chutney und Nüssen
Local cheese platter with homemade pear bread and homemade chutney and nuts
Tagliere di formaggi locali con pane di pere fatto in casa, noci e chutney fatto in casa

BÜNDNER PLATTE (200 GR) 33

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

Bündner Platte

SUPPEN

SOUPS | ZUPPE

12

BÜNDNER GERSTENSUPPE
mit Gran Alpin Bio Gersten

Grison style barley soup with Gran Alpin organic barley

Zuppa d'orzo biologico grigionese „Gran Alpin"

KÜRBISCREME-SUPPE
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

BIOLINSEN-GEMÜSE SUPPE
vom Biohof Hübeli in Kallnach

Organic local lentils-vegetable soup

Minestra di verdure e lenticchie biologiche

BOWLS
healthy & fresh

delicious vegan food

kalt
cold dish

POWER BOWL
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

con zucca, ceci, curry, crispy-tofu, hummus di barbabietola, cavolfiore al forno, edamame, condimento a basa di arachidi e semi di canapa dei grigioni

21.5

KICHERERBSEN-CURRY
mit Kartoffeln, Gemüse und Basmatireis

Chickpea-potato-vegetables curry with basmati rice

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

23

REISNUDEL BOWL
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

23

TOASTED *Sandwiches*

VEGI TOAST

Hausgemachtes Toastbrot gefüllt mit
Pesto Rosso, Kapern, Bergkäse und Tomaten

Homemade toastbread filled with pesto rosso, capers, mountain cheese and tomatoes

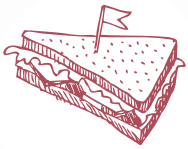
Toast con pesto rosso, capperi, formaggio di montagna e pomodori

ITALIAN TOAST

Hausgemachter Schinken-Käse-Toast

Homemade ham and cheese toast

Toast al prosciutto e formaggi fatto in casa



Sandwiches
18.5

POULET TOAST

Hausgemachter Vollkorn-Toast mit
Pouletbrust, Gurken und Currysauce

Chicken curry wholemeal toast

Toast integrale con petto di pollo, cetrioli e salsa al curry

CIABATTA CRUDO

Knuspriges Ciabatta gefüllt mit Steinpilz-creme, Parmaschinken, Rucola
und Engadiner Bergkäse

Ciabatta filled with mushroom cream, parma ham, rucola and local cheese

Ciabatta con crema ai porcini, prosciutto crudo, rucola e formaggio locale

Alle Sandwiches werden serviert mit Salat oder Ostschwiizer Fries
All sandwiches are served with salad or local fries
Tutti i sandwich sono serviti con insalata o patatine fritte

OSTSCHWIIZER FRIES

Knusprige fries aus der Ostschweiz von drei verschiedenen Bauern

fries from eastern Switzerland from three different farmers
Patatine fritte croccanti della Svizzera est da tre diversi agricoltori

9

TEIGWAREN «öppis vo do»

PASTA & REGIONAL SPECIALITIES | PASTA E SPECIALITÀ REGIONALI

local & homemade

PIZOKELS 24.5
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

GNOCCHI AUS ENGADINER KARTOFFELN 24.5
mit einer Käsesauce und sautierten Bio-Pilzen aus Kerns
Homemade potato gnocchi with cheese sauce and sauteed organic swiss mushrooms
Gnocchi di patate fatti in casa con fonduta di formaggio e funghi biologici saltati dalla Svizzera centrale

ÄLPLER RIGATONI MIT FARBIGEM BROKKOLI 23.5
Hausgemachte Rigatoni mit Rahm, farbigem Brokkoli und Käse überbacken
"Älpler Rigatoni" homemade rigatoni with 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
with homemade tomato sauce
Con salsa al pomodoro fatta in casa
20.5

mit hausgemachter Bolognese vom Engadiner Black Angus
with homemade beef sauce from local black angus
Con ragù di manzo engadinese fatto in casa
21.5

* **Glutenfreie Penne erhältlich** | *gluteen free penne available | penne senza glutine disponibile*

RÖSTI & RACLETTE *time*

SWISS LACHS
pure alpine salmon

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

32

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

26

PUSCHLAVER RÖSTI
mit gerollter Schweinswurst und Zwiebelsauce

Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce

Rösti con luganighetta e salsa di cipolle

23

GLETSCHER RACLETTE 24.5
von der Sennerei Pontresina mit Babykartoffeln und Essiggemüse
Raclette from a local cheesemaker with baby potoatoes and pickles
Raclette di formaggio locale con patate novelle e sottaceti

higly recommended

Bestellen Sie dazu eine kleine **BÜNDNERFLEISCHPLATTE** (100gr) 18
Order a **PLATE OF LOCAL AIR DRIED BEEF**
Ordinate insieme anche un piccolo **PIATTO DI CARNE SECCA GRIGIONESE**

FISCH

FISH | PESCE

Swiss Lachs-Knusperli & Chips

GEBRATENES SCHWEIZER FORELLENFILET 32.5
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 26.5
Bündner Lachs-Knusperli mit Ostschwiizer Fries und Tartarsauce
Fish from local salmon & regional Chips with tartar sauce
Salmone regionale in pastella e patatine fritte locali con salsa tartara

HAUSER *Grill*

100% SCHWEIZER FLEISCH
SWISS MEAT

160 gr	140 gr	200 gr
HEUBERGER'S KALBSBRATWURST	**SCHWEIZER POULETBRUST**	**ENGADINER BLACK ANGUS ENTRECÔTE**
Grilled veal sausage	*Grilled swiss chicken breast*	*Engadin valley black angus sirloin steak*
Salsiccia di vitello alla griglia	*Petto di pollo svizzero alla grigli*	*entrecote di manzo dell'Engadina*
23.5	27.5	49.5

MIT 2 BEILAGEN IHRER WAHL	*WITH 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE*	*CON 2 CONTORNI A VOSTRA SCELTA:*
Gemüse mit Kräutern	*vegetables*	*verdure*
Ostschwiizer Fries	*local fries*	*patatine fritte locale*
Basmati Reis	*basmati rice*	*riso basmati*
Babykartoffeln	*baby potatoes*	*patate novelle*
Salat mit Dressing	*salad and dressing*	*un'insalata e una salsa*

French, Honey-Mustard, Homemade Italian

SAUCEN 2

Zwiebel, BBQ, Kräuterbutter, Kräuterquark, Tartar, Curry
Onion, BBQ, herb butter, herb-sour-cream, tartar, curry
Cipolle, BBQ, burro alle erbe, tartara, curry, crema di formaggio con erbe aromatiche

HAUSER BIO-BEEF-BURGER (170gr) 27.5

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 local 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.

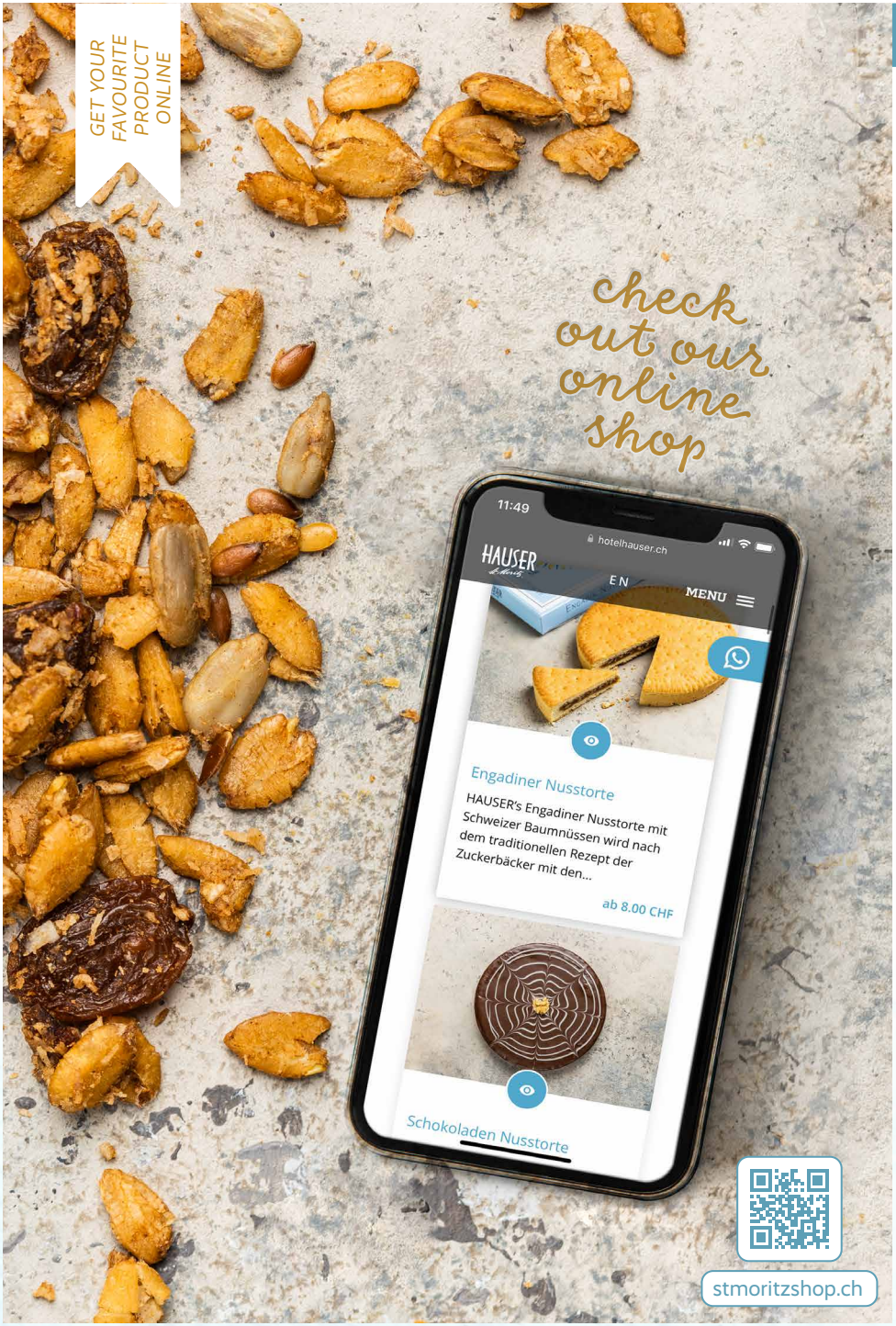
HAUSER
Kids

GLOBI	SCHELLEN-URSLI	NEMO
Rigatoni mit Tomaten- oder Fleischsauce	Chicken Nuggets mit Ostschwiizer fries	Bündner Lachs-Knusperli mit Ostschwiizer fries (kann Gräte enthalten)
Rigatoni with tomato sauce or meat sauce	*Chicken nuggets with local fries*	*Fish and Chips from local salmon (could contain fish bones)*
Rigatoni al pomodoro o alla bolognesee	*Chicken nuggets con patatine fritte locali*	*Fish & Chips di salmone grigionese (può contenere lische)*
13.5	16.5	19.5

RAINBOW ICE BEAR 7

Vanille Glace mit Schokoladensauce und Smarties
Vanilla ice-cream with homemade chocolate sauce and Smarties
Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e smarties

«IL BANDITO»
Frag nach einem extra Teller um bei deinen Eltern mit zu essen
Ask for an extra plate to eat from your parents plate
Chiedi un piatto in più, così potrai mangiare con i tuoi genitori


GET YOUR FAVOURITE PRODUCT ONLINE
check out our online shop
11:49
hotelhauser.ch
HAUSER
EN
MENU
Engadiner Nusstorte
HAUSER's Engadiner Nusstorte mit Schweizer Baumnüssen wird nach dem traditionellen Rezept der Zuckerbäcker mit den...
ab 8.00 CHF
Schokoladen Nusstorte
stmoritzshop.ch

HAUSER *Drinks*

WASSER

	30 cl	50 cl	100 cl
St. Moritzer Bergquellwasser – Wasserhilfsprojekt	3	4	7

DRINK & DONATE

WASSER FÜR HOCHALPINES GEMÜSE

Bestellen Sie unser frisches Quellwasser und unterstützen Sie die Gemüsekooperative und das Projekt Hauser Garden – für mehr regionales Gemüse.

Order our fresh spring water and support the Vegetable Cooperative and the Hauser Garden project – for more regional vegetables.

Ordina la nostra acqua fresca di sorgente e sostieni la Cooperativa Vegetale e il progetto Hauser Garden – per più verdure regionali.

HAUSER GARDEN 100% REGIONAL

St. Moritzer Bergquellwasser mit Soda	4	5.5	9
Passugger | Allegra (47 cl)		6.5	

HAUSGEMACHT *HOMEMADE*

Frisch gespresster Orangensaft	20 cl	6
Hausgemachter Eistee	40 cl	6.5
Hausgemachte Schorle mit Kohlensäure oder St. Moritzer Bergquellwasser	40 cl	6.5
mit Puschlaver Apfel | Veltliner Holunder | Schweizer Ginger		
Orange | Pfefferminz | Zitronenmelisse		

OFFENAUSSCHANK *ELFENLAND* *ein Schweizer Familienbetrieb*

Cola | Cola zero | Citro	5	7

SCHWEIZER SOFTGETRÄNKE *SWISS SOFTDRINKS*

Swiss Mountain Spring	20 cl	5.5
Classic Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Ginger Beer	33 cl	5.5
Apfelschorle | Rivella rot | Rivella blau	33 cl	5.5
Walliser Tomatensaft | Aprikosensaft	25 cl	5.5
Crodino | Sanbitter	20 cl	5.5
Energy Drink	25 cl	6.5

Kombucha Moya fermentierter sparkling Tee – Handmade in Graubünden

Swiss Herbs	30 cl	6.5
Black Edition Wellness Tea	30 cl	7

FRUCHTSÄFTE AUS POSCHIAVO *LOCAL JUICES*

Apfel | Birne | Kirsch | Erdbeer | Waldbeer	20 cl	5.5

APÉRO

	50 cl
Vermouth Tonic – Jsotta Vermouth Rosé und Tonic	13
Aperolspritz	13
Swiss Spritz – Manzoni Beerenlikör, Orange, Prosecco und Soda	13
Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup	13
Gespritzter süss | sauer	9
Spumante Noir Brut mit hausgemachtem Holunderblütensirup	9
Swiss Negroni – Bündner Gin, Jsotta Vermouth Rosso, Jsotta Bitter	16.5

Tipp

SPARKLY PIERINO 18
Xellent Swiss organic wheat vodka,
Veltliner Holundersirup, Soda und Zitrone

0% DRINKS

Ginger Spritz mit schweizer Ingwer, frischer Zitronensaft und Pfefferminze	9.5
Berry Spritz mit Beerenlikör 0% - Orange - Soda	9.5

SCHWEIZER APFELWEIN

Swizly Cidre	33cl	6
Möhl Saurer Most trüb mit Alkohol	50cl	7.5
Möhl Saurer Most trüb ohne Alkohol	50cl	7.5

AUFWÄRMER

HAUSER Glühwein | Homemade mulled wine	7.5
HAUSER Glühwein mit Schuss	9.5
Kaffee oder Espresso mit Grappa	7.5
Kaffee Lutz mit Zwetschgen	9
Kaffee Fertig mit Kernobstbrand	9
Kaffee mit Baileys und Rahm	11
Lady Coffee mit Bio Orangenlikör und Rahm	11
Schümli-Pflümli-Kaffee mit Pflümli und Rahm	11
Irish Coffee mit Whiskey und Rahm	11
Tee mit Rum	9.5
Jägertee	7.5

HAUSGEMACHTER PUNSCH

Puschlaver Apfel | Veltliner Holunder | Schweizer Ginger
Orange | Pfefferminz | Zitronenmelisse — 6

HAUSER HOT SPECIALS

PIERINO	Veltliner Holunderpunsch mit Xellent Swiss organic wheat vodka	9.5
HOT GINGER	Schweizer Ginger Punsch mit Xellent Swiss organic wheat vodka	
HOT APPLE	Puschlaver Apfelpunsch mit Vieille Pomme (Pro Specie Rara)	
VITAMINE C	Orangenpunsch mit Bio Orangenlikör	

HAUSER *Wine*

SCHAUMWEINE	*10 cl*	*75 cl*
SPUMANTE SVIZZERO		
Noir Brut DOC | Delea | Ticino — 90 km	9	59
CHAMPAGNE MILLÉSIME		
Grand Cru Blanc de Blanc | Franck Bonville — 570 km	16	99

WEISSWEINE

ZIZERSER RIESLING X SYLVANER	7.5	53
Grendelmeier im Tschalär | Graubünden — 53 km		
JENINSER PINOT GRIS AOC	9	63
Weingut zur alten Post, Georg Schlegel | Graubünden — 60 km		
CHARDONNAY & SAUVIGNON «OPERA»	7	49
MametePrevostini | Valtellina — 39 km		
SAUVIGNON BLANC «CANALE» IGT *Biodynamic*	7.5	53
Fratelli Triacca | Terrazze Retiche di Sondrio IGT | Valtellina — 34 km		
MERLOT BIANCO «C'EST CLAIRE»	9	63
Stradivini | Ticino — 90 km		

ROSÉWEIN

ROSÉ IM STEINKRUG		
Zweifel Weine | Zürich — 137 km	7.5	53

ROTWEINE

SFORZATO DI VALTELLINA SUPERIORE NEBBIOLO DOCG *bio*		
Marcel Zanolari | Valtellina — 40 km	9.5	69
JENINSER PINOT NOIR		
Weingut zur alten Post, Georg Schlegel | Graubünden — 60 km	7.5	53
CABERNET SAUVIGNON IGT *Demeter*		
Marcel Zanolari | Valtellina — 40 km	8	56
MERLOT «BOCCINO RISERVA» DOC		
Stradivini | Ticino — 90 km	9	63
BARBERA D'ALBA DOC		
Cavalier Bartolomeo | Piemont — 255 km	8.5	59

MORE WINE?

For a wider selection please ask for the wine list.

Wine Selection

HAUSER *Beer*

SCHWEIZER BIER VOM FASS SWISS DRAFT BEER

	30 cl	50 cl
CHOPFAB Lager, *4.8% | mild, ausgeglichen | IP Suisse* **140 KM**	6	9
Tschlin Cler *naturtrübes Lager-Bier, 5% | 100% CH, regional und Bio* **65 KM**	6	9
Panaché *| Radler*	6	9
CHOPFAB *Pale Ale, 5.2% | fruchtig, fein-herb* **140 KM**	6	9

CRAFTBIER LOKAL *LOCAL CRAFT BEER*

PONTRESINA ENGADINER BIER **5 KM**

Bernina Bier *| 4.8% | hell, naturbelassen | vollmundig, fein, malzig, untergärig*	33 cl	7.5
Palü Bier *| 5% | amber naturbelassen | grosse Malzfülle, bekömmlich, untergärig*	32 cl	7.5

GIRUN ALPENBRAUEREI TSCHLIN **61 KM**

India Pale Ale *| 6.1% | Fruchtig, blumig, aromatisch, obergärig*	33 cl	8.5

BIERARIA ENGIADINAISA, MARTINA **64 KM**

BE Biera Engiadinaisa® WEIZEN *| 5.4% | spritzig, blumiger Hopfen*	33 cl	8

Gebraut aus dem Gerstenkorn von Gran Alpin aus Graubünden und Brauweizenkorn des Naturparks Biosfera Val Müstair. Ein Produkt zu 100% Schweiz: Angebaut im Val Müstair gemälzt in Staigny (Genf), verarbeitet und gebraut im Engadin.

BIRRARIA POSCHIAVINA **40 KM**

LAbira *| Rye IPA | 6.1% | hopfig, stark*	33 cl	8

Ein 100% Valposchiavo Produkt, gebraut mit lokalen Roggen

ALCOHOL FREE BEER

Appenzeller Leermond *| Hell | malzig, süsslich, leicht* **99 KM**	33 cl	6.5
Bleifrei CHOPFAB 0.5% *Pale Ale | aromatisch, malzig* **64 KM**	33 cl	6.5
Kitchen Brew 0.5% *| New England IPA Windstill | gehaltvoll, aromatisch* **210 KM**	33 cl	7.5
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei 0.5% *| fruchtig, frisch* **99 KM**	50 cl	7.5

COFFEE & MORE

Kaffee creme | *nature* | *koffeinfrei*	5.5
Espresso	5.5
Doppelter Espresso	6.5
Milchkaffee | Cappuccino | Latte Macchiato im Glas	
Flat White – Doppelter Espresso mit Milchschaum	6.5
Kaffee Mélange	7.5
HAUSER hausgemachte Schoggi	7.5
HAUSER Schoggi Mélange	9.5
Ovomaltine	7

cold shaked
or hot

Engadiner Latte

Kaffee, Caramel, Milch, Rahm & Baumnüsse

9

Homemade Chai Latte

Hausgemachter Chai Sirup, Milch & Zimt

9

Hanf Latte

Bündner Hanfprotein, Kurkuma, Nelken, Honig & Milch

9

Alle Milchgetränke sind mit Hafermilch erhältlich.
All milk drinks are available with oat milk.
Le bevande al latte possono essere servite con latte d'avena.

Did you like it?

Buy our
“Gutsch organic oat milk“
in the confectionery!

Hauser
Patisserie
& Cakes
HOMEMADE
&
DAILY FRESH!

TEA TIME
our selection

CEYLON
Würzig und hocharomatisch ist dieser klassische Schwarztee aus Sri Lanka

EARL GREY
Feinste Ceylon- und Darjeelingtees, parfümiert mit der Urzitrusfrucht Bergamotte.

CHINA JASMIN
Leicht fermentierter chinesischer Schwarztee mit zartduftenden Jasminblüten

KAMILLE
CHAMOMILE
CAMOMILLA
Ein angenehmer, aromatischer und wohltuender Tee

ENGLISH BREAKFAST
Klassische broken Frühstücksteemischung aus Assam-, Ceylon und Sumatratees.

INGWER-ZITRONE
GINGER LEMON
ZENZERO E LIMONE
Eine Mischung aus Ingwer, Zitronengras, Süssholz, getrockneten Zitronenschalen und Pfefferkörnern.

ARVENTEE
SWISS PINE
PINO CEMBRO
Der echte Geschmack des Engadins. Bündner Arvenholz, Puschlaver, Bio-Kräutertee und getrockene Holunderbeeren

HAGEBUTTE MIT KARKADE
ROSE HIP
ROSA CANINA
Erfrischender Tee aus den Blüten der Wildrose mit Karkaden (Hibiskusblüten)

FRÜCHTETEE WALDBEER
WILD BERRIES
FRUTTI DI BOSCO
Eine Mischung aus Heidelbeeren, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Korinthen und Apfelstücken. Leicht aromatisiert ergibt einen fruchtigen Tee.

GRÜNTEE JAPAN SENCHA
GREEN TEA
TÈ VERDE
Hocharomatisch und charaktervoll besticht dieser Tee, der eine goldgelbe Farbe hat.

ROOIBUSH NATUR BIO
Kräutertee aus ökologischem Anbau aus Südafrika. Fruchtig-süsses Aroma. Koffeinfrei, wenig Gerbstoffe.

Tasse
5.5

Portion
9.5

LOCAL TEA
Puschlaver Kräuter

PFEFFERMINZ
PEPPERMINT
MENTA
Erfrischender aromatischer Kräutertee, aus Puschlaver Pfefferminze.

VERVEINE BIO
VERBENA
VERBENA
Erfrischender feiner Tee aus Puschlaver Bio Anbau.

ALLEGRA
Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, Kornblumen.

EDELWEISS
Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss (2%), Kornblumen, Malven.

TRAIS FLUORS
Pfefferminze, Orangenminze, Salbei, Lavendel, Blumen 3% (Kornblumen, Rosen, Calendula).

GRÜNTEE MIT MARROKANISCHER MINZE BIO
GREEN TEA AND MINT
TÈ VERDE CON MENTA
Chinesischer Bio-Grüntee mit marokkanischer Nanaminze aus biologischem Anbau im Puschlav.

APERITIF & DESTILLATE

APERITIF & BITTER

Cynar
Amaro Montenegro
Appenzeller Alpenbitter
Braulio | Jägermeister | Ramazzotti | Fernet Branca
Amarno Amaro Alpino Svizzero
Jsotta Bitter rosso
Campari | Pernod

4 cl 9

ANGELO DELEA *LOSONE (TI)*

Grappa di Merlot
Grappa di Chardonnay
Grappa di Moscato
Distillati di Albicocca
Liquore di noce
Limoncello

2 cl 9

WHISKEY

	4cl
Jameson Irish Whiskey	12
Jack Daniels Bourbon Whiskey	12
Monkey Shoulder 40° Single Malt Whisky	12
Single Malts «The Classic 6»	14
*Cragganmore	12 years	Speyside*	
*Dalwhinnie	15 years	Highland*	
*Glenkinchie	10 years	Lowlands*	
*Lagavullin	16 years	Isle of Islay*	
*Oban	14 years	West Highland*	
*Talisker	10 years	Isle of Skye*	

DESTILLATE

	2cl
*Kindschi Kirsch	Pflümli	Zwetschgen*	7
Kernobstbrand	
Williamine Morand	
Grappa Triacca	
Vieille Pomme (Pro Specie Rara) Humbel	9
Vieille Prune Humbel	
Cognac Hennessy VS	
Röteli	6

iva

Die Heilpflanze mit der grossen Wirkung wurde ursprünglich als Heilmittel bei Magenverstimmungen eingesetzt. Nun hat es sich eine kleine Manufaktur in Tschlin zur Aufgabe gemacht, die jahrhundertealte Tradition der iva weiterzutragen. Von **Hand gepflückt**, selektiert, zubereitet und abgefüllt entsteht der typische bitter-süsse Geschmack.

iva Shot
2cl 6

SAMA SAMA

Sama Was? Sama Sama heisst in Indonesien "gern geschehen». Bei uns ist Sama Sama das Gefühl, mit Freunden aufs Leben anzustossen. Die Frische von bio und fairtrade Ingwer gemixt mit einem exotischen Abenteuer. A fresh ginger shot of sustainability für dich und deine Freunde. Gern geschehen!

Ginger Shot
2cl 6

LONGDRINKS

4 cl

WODKA | RUM | GIN | CO.

Xellent Swiss organic wheat vodka	*14*
Tequila Puro Agave Blanco Espolon 40°	*12*
Black Tears Cuban Spiced Rum 35°	*14*
Hendricks Gin | Monkey 47 Gin | 1948 Kindschi	*14*
Breil Pur | Etter Gin	*16*
Aarver Cask Barrel Aged Gin	*18*

ZUSATZGETRÄNKE FÜR DIE SPIRITUOSEN

SIDE DRINK FOR THE SPIRITS | BEVANDE EXTRA PER LONGDRINKS

Mineral, Softgetränke	*4*
Saft, Energy Drink	*5*

XELLENT®

swiss organic wheat vodka

HANDCRAFTED

XELLENT ORGANIC WHEAT VODKA

Vom Feld bis hin zum fertigen Destillat; der Xellent Organic Wheat Vodka ist 100% schweizerisch. Angefangen vom Bio-Weizen aus der Zentralschweizer bis zur Destillation in Willisau. Hier wird alles sorgfältig und in aufwändige Handarbeit hergestellt. Am Ende bleibt ein samtiger und vollmundiger Bio-Vodka. Ohne grossen Schnick-Schnack und mit einem Hauch Weizen und Zitrus.

PIERINO Veltliner Holunderpunsch
mit Xellent Swiss organic wheat vodka

HOT GINGER Schweizer Ginger Punsch
mit Xellent Swiss organic wheat vodka

9.5

GLACE «huusgmacht»

HOMEMADE ICE CREAM | GELATO FATTO IN CASA

COUPE DANMARK

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata

10.5

COUPE «HEISSI LIÄBI»

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

12

BANANA SPLIT

Vanille-, Schoko- und Nusstortenglace mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplittern 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 al cioccolato, mandorle e panna montata

12.5

COUPE ENGIADINA

Vanille- und Nusstortenglace mit karamelisierten 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

10.5

HAUSER EISKAFFEE

Moccaglace mit Kaffee übergossen und Rahm

Mocca ice-cream with coffee and whipped cream

Gelato al caffè, caffé e panna montata

10.5

HAUSER SCHOGGITRAUM

Schokoladenglace mit Schokolade übergossen und Rahm

Chocolate ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

Gelato al cioccolato, cosparso di cioccolato con panna montata

10.5

GLACEKUGELN

Schokolade | Vanille | Erdbeer | Mocca | Nusstorte
Zwetschgensorbet | Zitronensorbet | Mandarinensorbet
Chocolate, vanilla, strawberry, mocca, nutcake, prunesorbet, lemonsorbet, mandarinsorbet
Cioccolato, vaniglia, fragola, mocca, torta di noci, prugnasorbet, mandarinosorbet, limonesorbet

Homemade

1 Kugel Glace *1 scoop / 1 pallina*	4
2 Kugeln *2 scoops / 2 palline*	7
3 Kugeln *3 scoops / 3 palline*	9.5
Rahm zusätzlich *Supplement for whipped cream / Supplemento per panna montata*	2

DESSERT *Empfehlungen*

OUR DESSERT SUGGESTIONS | I NOSTRI DESSERT CONSIGLIATI

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

GUETZLI & TRUFFES 11.5
nach Grossvater Alberts Rezept
Homemade cookies and truffles made to the recipes of grandfather Albert
Biscotti e tartufini dalle ricette del nonno Albert

FRAPPÉ MIT AROMA NACH WAHL

HAUSGEMACHTE GLACE MIT MILCH GEMIXT	*MILK SHAKES WITH FLAVOUR OF YOUR CHOICE*	*FRAPPÉ CON GELATO A VOSTRA SCELTA*
Vanille | Nusstortenglace Mocca | Schokolade | Banane	*Vanilla | nutcake icecream* *mocca | chocolate | banana*	*Vaniglia | torta di noci | mocca* *cioccolato | banana*

9.5

AFFOGATO 8.5
Vanilleglace mit einem Espresso
Vanilla ice-cream served with an espresso
Gelato alla vaniglia con caffè

FRUCHTSALAT 10.5
mit Rahm oder einer Kugel Vanilleglace
Fresh fruit salad with whipped cream or ice-cream
Macedonia di frutta fresca con panna montata o una pallina di gelato

Empfehlung des Hauses

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 10.5
Homemade Applestrudel
Strudel di mele

mit Vanillesauce, Rahm oder einer Kugel Vanilleglace extra 2
with vanilla sauce, whipped cream or vanilla ice-cream additional
con aggiunta di salsa vaniglia, panna montata o una pallina di gelato

PIÖDA *hot stone*

GRILLIEREN
SIE SELBST AM TISCH...

... auf einer heissen Steinplatte. Breite Auswahl an Fleischsorten, Krevetten, Gemüse, Wachteleiern & hausgemachten Saucen mit diversen Beilagen.

JEDEN FREITAG
PIÖDA À DISCRÉTION
MIT LIVEMUSIK

Für Reservationen besuchen Sie unsere Website **hotelhauser.ch** *oder rufen Sie uns an* **081 837 50 50**

BRUNCH *butler*

BRUNCH BUTLER
LIEFERT JEDEN SONNTAG...

... bequem direkt an die Haustüre. Geniessen Sie die frische Qualität aus der regionalen Backstube: Handgemachte Backwaren, hausgemachte Konfi, frisch gepresster Orangensaft bis hin zu Bündnerfleisch oder Lachs.

Zu jeder BrunchBox offerieren wir zudem als Geschenk eine «NZZ am Sonntag» sowie Kaffeekapseln.

Sei es als Geschenk oder für einen exklusiven Brunch im eigenen Zuhause, BrunchButler verwöhnt Sie gerne mit Köstlichkeiten.

Bestellen Sie jetzt Ihr Sonntagsfrühstück **brunchbutler.ch**

TOO GOOD TO GO

Das Hauser Team engagiert sich täglich dafür, Foodwaste zu reduzieren und kämpfen gegen die Lebensmittelverschwendung. Mit der «TooGoodToGo App» können auch Sie dazu beitragen – herunterladen, anmelden und leckeres, übriges Essen retten.

QR CODE SCANNEN
APP INSTALLIEREN
ESSEN RETTEN!

HAUSER CONFISERIE
& online shop

HAUSEGEMACHTE GIPFELI & ZOPF

Die Gipfeli sind Hauser's Markenzeichen. Seit Generationen backen wir das Gipfeli nach dem gleichen Rezept. Mit viel Butter und Mehl schmilzt das Gipfeli im Munde daher. An den Wochenenden backen wir jeweils frischen Butterzopf. Auch fein mit unseren hausgemachten Konfitüren.

PATISSERIE UND KUCHEN

Unsere Kuchen und Patisserie werden jeden Tag frisch zubereitet – mit frischem Rahm in der Cremeschnitte oder Äpfel aus der Region für die Apfeltorte. Zu einem Stück Hauser Kuchen passt Bestens ein Kaffee oder Tee.

SPEZIALITÄTEN

Hauser Engadiner Nusstorte in drei Ausführungen – klassisch, mit Schokolade und die neuste Kreation mit Kaffee der Kaffee Rösterei Keller.

Alle Nusstorten werden ausschliesslich mit Schweizer Baumnüssen hergestellt.

TO GO

Ob kurze Mittagspause, Proviant zum Wandern oder Snack für die Zugfahrt: In Hausers Confi serie fi nden Sie Salziges und Süsses zum Mitnehmen. Nebst Sandwiches bieten wir auch Salate, Suppen & Getränke an.

STMORITZSHOP.CH

Bestellen Sie sich unsere süssen Versuchungen ganz bequem nach Hause. Unsere Online-Konditorei hat rund um die Uhr für Sie geöffnet.

Gönnen Sie sich etwas Feines auf **stmoritzshop.ch** *– ideal, wenn Sie das kulinarische Fernweh packt.*

KUCHEN & PATISSERIE

CAKES AND PASTRY | TORTE E PASTICCINI DELLA CASA

100% homemade

HAUSER SCHWARZWÄLDER-TORTE MIT KIRSCH 7
Black forest cake with cherry liqueur
Hauser's "foresta nera" con liquore di ciliegie

APFELKUCHEN 7.5
Apple cake | Torta di mele

HEIDELBEERTORTE 7.5
Blueberry cake | Torta ai mirtilli

ERDBEERTORTE 8
Strawberry cake | Torta alle fragole

CREMESCHNITTE 5
Vanilla slice | Millefoglie

BROMBEER-STREUSEL-KUCHEN 7.5
Blackberry crumble cake
Torta crumble alle more

HAUSER SCHOKOLADENTORTE 7
Hauser chocolate cake
Torta Hauser al cioccolato

FRÜCHTESCHIFFLI 5.5
Fruit tartlet | Barchetta di frutta

RÜEBLIKUCHEN 7
Carrot cake | Torta di carote

QUARKTORTE 7
Cheese cake | Torta di ricotta

SACHERTORTE 7
Sacher cake | Torta Sacher

RAHM BEILAGE 2
Supplement for whipped cream
Supplemento per panna montata

Spezialität

HAUSER ENGADINER SCHOKOLADEN NUSSTORTE
Hauser Engadine Chocolate nut Cake
Torta Hauser engadinese con noci e cioccolato

SWISS NUSS SCHWEIZER BAUMNUSS

HAUSER ENGADINER NUSSTORTEN
Engadine nut cake
Torta di noci engadinese

6

BREAKFAST & BRUNCH
until 6pm

Kaffee & hausgemachte Gipfeli
Homemade croissant & coffee
Brioche fatta in casa con caffè
7.5

AUF DER ALP — 14.5
Hausbrot, verschiedene Bündner Käse, Butter,
hausgemachte Konfitüre
bread, butter, marmelade, local cheese
pane, burro, marmellata, formaggio regionale

ALLES IN BUTTER — 7.5
Zwei hausgemachte Buttergipfel, Engadiner Butter & hausgemachter Konfitüre
Two homemade croissants, local butter, homemade jam
Due gipfeli fatti in casa, burro locale e marmellata fatta in casa

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI (VEGAN) — 9.5
mit frischen Früchten garniert
Homemade Birchermüesli garnished with fresh fruits
Birchermüesli casalingo con frutta fresca

HAUSER TIPP

HAUSGEMACHTE PANCAKES — 16
mit gemischten Beeren oder hausgemachter Schoggisauce und Rahm
with berries or with homemade chocolate sauce and whipped cream
con Frutti di bosco o salsa al cioccolato e panna montata

ALP-RÜHREI — 16.5
Zwei Bio-Eier, mit frischen Kräutern, Puschlaver Schweinsnierstück
mit Thymian und Bergeller Alpkäse
Two organic eggs with fresh herbs, porkloin with thyme and local cheese
Due uova bio con erbe, lonzino di maiale alle erbe e formaggio regionale

HAUSER ZOPF ZMORGE *Samstag & Sonntag* — 13.5
Hausgemachter Zopf, Engadiner Butter, hausgemachte Konfitüre
Homemade Swiss bread, local butter, homemade marmelade
Treccia fatta in casa, burro locale, marmellata fatta in casa

EIN BLICK ZURÜCK

1892 verliess Engelbert Hauser Bollschweil das Grossherzogtum Baden und eröffnete eine Bäckerei-Konditorei an der Hofstrasse in Zürich. Bald darauf folgte eine zweite Filiale an der Fraumünsterstrasse. Im Jahre 1924 übernahm sein Sohn Albert Richard den Betrieb und eröffnete acht Jahre später eine Filiale an der Bahnhofstrasse.

1949 übernahm Albert Hauser die Firma. Als 1955 der Zürcher Mietvertrag auslief und nicht mehr erneuert werden sollte, wagte er den Schritt ins Zentrum von St. Moritz. Im Dezember 1955 wurde das neue Café-Restaurant Hauser eingeweiht. Es bestand aus einem Tea-Room mit 120 Plätzen, einer Confiserie sowie einer Etage mit 18 Hotelbetten.

Die grosse, südlich ausgerichtete Sonnenterrasse war bereits damals sehr beliebt. Das Hotel Hauser fand seine heutige Form im Jahre 1970: Albert Hauser liess vom Architekten Robert Obrist den Neubau selbsttragend auf Pfeilern stehend über den Altbau setzen. Der Tea-Room entwickelte sich so zu einem modernen Gastronomiebetrieb.

Seit 1985 führen Marinda und Markus Hauser den Betrieb in der vierten Generation. 1991 wurden die Réception und die Confiserie renoviert. Kleinere Unterhaltsarbeiten finden laufend in der Zwischensaison statt. 2013 und 2014 wurde der Hotelbereich komplett saniert. Heute stehen den Gästen deshalb 51 moderne Zimmer mit 82 Betten zur Verfügung.

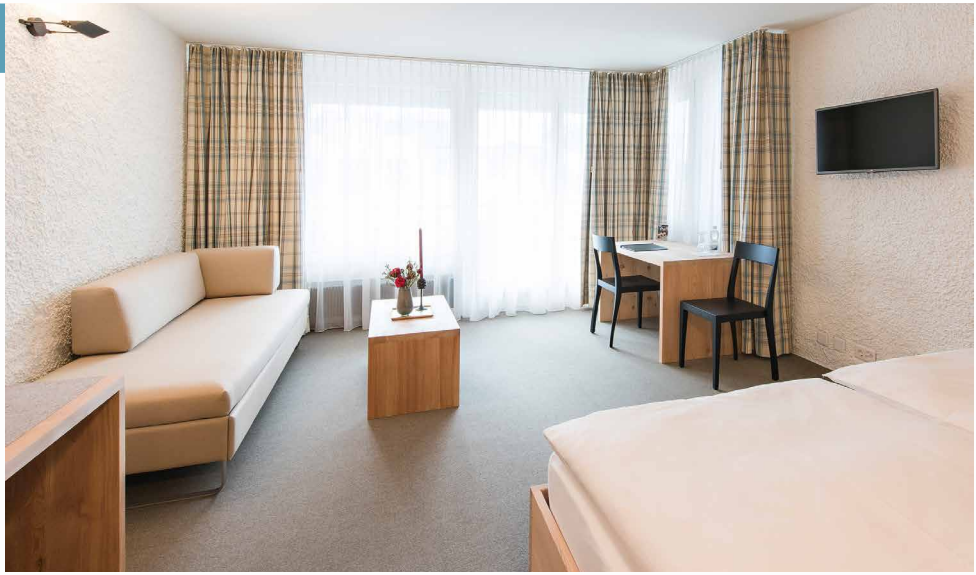
A GLANCE BACK

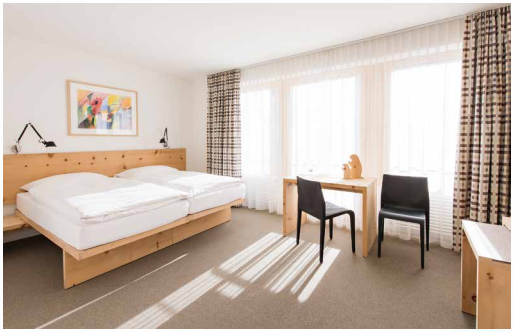
In 1892, Engelbert Hauser Bollschweil left the Grand Duchy of Baden and opened a bakery-confectionery at Dufourstrasse in Zurich. Soon after that, a second shop followed, this time at Fraumünsterstrasse. In 1924, eight years later, his son Albert Richard took over the business and opened a branch on the Bahnhofstrasse.

In 1949, Albert Hauser took over the company. When the lease in Zurich expired, he took the bold step to move to St. Moritz. In December 1955 he opened the new Hauser café-restaurant consisting of a tea room, a confectionery and 8 hotel rooms. The large sun terrace was already very popular back then.

Hotel Hauser was given a completely new look in 1970. Albert Hauser commissioned the architect Robert Obrist to create a new building, on self-supporting pillars, positioned over the old building's foundations. This new design turned the Tea Room into a modern culinary establishment.

Since 1985 Marinda and Markus Hauser are the fourth generation of the family to manage the business. In 1991, the reception area and confectionery shop were renovated. Additional minor maintenance works took place during the off-season. In 2013 and 2014 the hotel area was completely renovated. Today guests have a choice of 51 modern rooms with 82 beds.





for more information

#hauserstmoritz
hotelhauser.ch

GESUNDER SCHLAF
im Engadiner Mondholz

Alle unsere 51 Arven- und Lärchenholzzimmer sind mit einheimischen Massivholzmöbeln ausgestattet, die in Pontresina in Handarbeit hergestellt wurden. Ein Team von Gastgebern sorgt mit Freude und Engagement dafür, dass Ihr Aufenthalt bei uns zu einem schönen Erlebnis wird.

WINTER

Ab der ersten Hotelübernachtung ist der Skipass für nur CHF 47 pro Tag buchbar.

SOMMER

Ab der zweiten Hotelübernachtung ist das Bergbahnticket inklusive.

All our 51 moon wood rooms are equipped with local solid wood furniture which are handmade in Pontresina. With an enthusiastic team we are dedicated to make your stay a memorable one.

WINTER

From the first overnight stay the ticket for the mountain railways is available for only CHF 47 per day.

SUMMER

From the second overnight stay the ticket for the mountain railways is included.

Nel nostro albergo ci sono 51 camere rinnovate con legno locale di pino cembro e larice. I mobili artigianali sono stati costruiti dalla falegnameria di Pontresina. Il nostro team farà di tutto per rendere il vostro soggiorno unico e indimenticabile.

INVERNO

impianti di risalita e trasporto pubblico CHF 47 a partire dal primo pernottamento.

ESTATE

impianti di risalita e trasporto pubblico inclusi a partire dal secondo pernottamento.

Foto: Filip Zuan, ©Engadin St.Moritz Tourismus

FULL HD SMART TV CHROMECAST

FREE WIFI

HOTEL PARKING

SHUTTLE TRANSFER

Konzept & Grafikdesign: SiDe concept & design | Druck: Tipografia Menghini

HAUSERSTMORITZ

#hauserstmoritz

Hauser St. Moritz · Via Traunter Plazzas 7 · CH-7500 St. Moritz
+41 81 837 50 50 · hotelhauser.ch