

MIT VIEL
GUETEM US
DE REGION



MENU

2025-26

Winter

SEIT 1955
FAMILIENGEFÜHRT
IN DER
4. GENERATION

Willkommen

Bei der Familie Hauser

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation und leidenschaftliche Gastgeber. Stets sind wir bestrebt, Ihre Auszeit zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen. Im Herzen von St. Moritz gelegen, den Bergen und der Natur so nah, bietet das Hotel Hauser einen perfekten Ausgangspunkt für Aktivitäten, Ausflugsziel und Abenteuer jeder Art.

Geniessen Sie den Geschmack der Region in unserem Restaurant, einen Apéro an der RooBar, geben Sie sich einer hausgemachten Leckerei der Confiserie hin und entspannen Sie in einem Mondholz Zimmer aus Arve oder Lärche.

Herzlich Willkommen und lassen Sie sich von uns Verwöhnen – Im Haus(er) der Genüsse.

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



Mondholz

35 Kubikmeter Arven- &
Lärchenholz aus dem Engadin



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.



Vegan



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

SAISONALER HAUSER SALAT



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



*French, Honey-Mustard,
Homemade Italian*

BIO NÜSSLI SALAT

mit knusprigem Speck, gehacktem Ei und hausgemachten Croutons
Organic lamb's lettuce with crispy bacon, egg and toasted homemade croutons
Insalata di songino biologico con pancetta croccante, crostini artigianali tostati e uovo

HAUSER PLÄTTLI

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 di formaggi di montagna, pane di pere fatto in casa

REGIONALE KÄSEPLATTE



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)

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



SCHWEIZER
FLEISCH
SWISS MEAT

Bündner Platte

SUPPEN

SOUPS | ZUPPE



12



BÜNDNER GERSTENSUPPE

mit Gran Alpin Bio Gersten
und Speck

Grisson style barley soup with Gran
Alpin organic barley and bacon

Zuppa d'orzo biologico
grigionese „Gran Alpin“ e pancetta

WINTER- GEMÜSESUPPE*

mit Bergkräutern und
hausgemachten Croutons

Winter vegetable soup with
mountain herbs and home-
made toasted croutons

Passato di verdura invernale
con erbe alpine e crostini
artigianali tostati

*gluten free on request



BIOLINSEN- SUPPE

mit Biolinsen aus
der Schweiz

Organic local
lentilsoup

Minestra di
lenticchie biologiche

BOWLS

healthy & fresh



Okara Nuggets



POWER BOWL

Kürbis-Curry, Bio Okara Nuggets, Randenhummus, gerösteter Blumenkohl,
Edamame, Erdnussdressing und geschälte Bündner Hanfnüsse

Pumpkin-Curry, organic Okara nuggets, beetroot hummus, roasted cauliflower,
edamame, peanut dressing and local hemp seeds

Con zucca-curry, Nuggets di okara biologici, hummus di barbabietola, cavolfiore al forno,
edamame, condimento a base di arachidi e semi di canapa dei grigioni

21.5

warm
hot dish



REISNUDEL BOWL

mit farbigem Gemüse, Shiitake-Pilzen,
Edamame, Weisskabis, Sojasprossen,
Tofu und einer Soja-Sauce

Rice noodles with with colored vegetables,
shiitake mushrooms, Edamame, white cabbage,
soybean sprouts, tofu and a soy sauce

Spaghetti di riso con verdure colorate, funghi
shiitake, Edamame, cavolo bianco, germogli di
soia, tofu e una salsa di soia

23

warm
hot dish



ROTES WINTERCURRY

mit Gemüse und Basmati Reis
Red winter curry with vegetables
and basmati rice

Curry rosso invernale con verdure
e riso basmati

23

TOASTED Sandwiches

VEGI TOAST

Hausgemachtes Vollkorn-Toastbrot gefüllt mit Pesto Rosso mit Kapern, gegrilltes Gemüse und Bergkäse aus der Sennerei Pontresina

Homemade wholemeal toast filled with pesto rosso with capers, grilled vegetables and mountain cheese from a local cheese dairy in Pontresina

Toast integrale fatto in casa ripieni di pesto rosso con capperi, verdure grigliate e formaggio di montagna di un caseificio locale di Pontresina

CIABATTA CRUDO

Knuspriges Ciabatta gefüllt mit Steinpilzcreme, 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



Sandwiches
18.5

POULET TOAST

Hausgemachter Vollkorn-Toastbrot mit Pouletbrust, Gurken und Currysauce

Chicken curry wholemeal toast

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

ITALIAN TOAST

Hausgemachter Schinken-Käse-Toast

Homemade ham and cheese toast

Toast al prosciutto e formaggi fatto in casa

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

Wochen-
menü

Fragen Sie nach unserem Wochenmenü

Das Wochenmenü ist täglich von Montag - Freitag von 11 - 14 Uhr erhältlich.



oder QR Code scannen
& aktuelles Menü digital laden.

TEIGWAREN «öppis vor do»

PASTA & REGIONAL SPECIALITIES | PASTA E SPECIALITÀ REGIONALI

local & homemade

Vegetarian option available upon request

PIZOKELS

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

25.5

ÄLPLER HÖRNLI MIT KARTOFFELN AUS MADULAIN

Schweizer Biohörnli mit Kartoffeln, Lauch, Bergkäse, Rahm, knusprigen Speck und geröstete Zwiebeln

Swiss organic macaroni with potatoes, leeks, mountain cheese, cream, crispy bacon and roasted onions

Maccheroni svizzeri biologici con patate, porri, formaggio di montagna, panna, pancetta e cipolla croccanti



25.5

➤ Zusätzlich bio Apfelmus
Extra organic apple purée
Con mousse di mele biologico

3

➤ Zusätzlich Madulainer Bergschwein-Würstchen
Extra local mountain-pork sausage
Con salsicetta locale di maiale di montagna

4

HAUSGEMACHTE GNOCCHI AUS ENGADINER KARTOFFELN

mit Kürbissauce, frischem Spinat und gerösteten Haselnüssen

Homemade gnocchi with roasted pumpkin sauce, fresh spinach & toasted hazelnuts
Gnocchi fatti in casa con salsa di zucca, spinaci freschi e nocciole tostate

25.5

SPAGHETTI MIT 100% HARTWEIZEN AUS DEM TESSIN*

Spaghetti crafted from 100% Ticino durum wheat
Spaghetti preparati con grano duro 100% del Ticino

mit hausgemachter Tomatensauce
with homemade tomato sauce
Con salsa al pomodoro fatta in casa

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

20.5

21.5



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

RÖSTI & RACLETTE

Time



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

27

WINTER RÖSTI

mit Schweizer Bio-Pilz Ragout und Bergkräuter

Roesti topped with Swiss organic mushroom stew and mountain herbs

Rösti con stufato di funghi biologici svizzeri e erbe alpine

23

PUSCHLAVER RÖSTI

mit gerollter Schweinswurst und Zwiebelsauce

Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce

Rösti con luganighetta e salsa di cipolle

24.5

GLETSCHER RACLETTE

von der Sennerei Pontresina mit Babykartoffeln, Essiggemüse und Paprika
Raclette from a local cheesemaker with baby potatoes, pickles and paprika
Raclette di formaggio locale con patate novelle, sottaceti e paprika

24.5

Bestellen Sie dazu eine kleine BÜNDNERFLEISCHPLATTE (60gr)
Order a **PLATE OF LOCAL AIR DRIED BEEF**

Ordinate insieme anche un piccolo **TAGLIERE DI CARNE SECCA GRIGIONESE**

10

highly recommended

FISCH

FISH | PESCE

SWISS LACHS-FILET (180GR)

mit Zitronen-Kapern-Sauce, Gemüse und Basmati-Reis

Swiss salmon fillet with lemon and caper sauce, vegetables and Basmati rice

Trancio di salmone svizzero con salsa al limone e capperi, verdure e riso Basmati

32.5

FISH & CHIPS AUS ZÜRCHER BIO-EGLI-FILET

mit Ostschwiizer Fries und Tartarsauce

Fish & Chips from organic perch fillets from Zurich with local fries and tartar sauce

Fish & Chips di filetti di persico bio di Zurigo con patatine fritte e salsa tartara

28.5

HAUSER

Grill



HEUBERGER'S KALBSBRATWURST

Grilled veal sausage

Salsiccia di vitello alla griglia

24.5

SCHWEIZER POULET-SCHENKELSTEAK

Swiss boneless chicken thigh steak

Sovracoscia di polio svizzero disossata

27.5

ENGADINER BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Engadin valley black angus sirloin steak

entrecote di manzo dell'Engadina

49.5

MIT 2 BEILAGEN IHRER WAHL

Gemüse mit Kräutern
Ostschwiizer Fries
Basmati Reis
Babykartoffeln

WITH 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

vegetables
local fries
basmati rice
baby potatoes

CON 2 CONTORNI A VOSTRA SCELTA:

verdure
patatine fritte locale
riso basmati
patate novelle

SAUCEN

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

2

HAUSER BIO-BEEF-BURGER (150gr)

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

29.5

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

Schweizer Biohörnl mit Tomaten- oder Fleischsauce

Swiss organic macaroni with tomato sauce or meat sauce

Maccheroni svizzeri biologici con salsa pomodoro o alla bolognese

14.5

SCELLEN-URSLI

Chicken Nuggets mit Ostschwiizer Fries

Chicken nuggets with local fries

Chicken nuggets con patatine fritte locali

16.5

NEMO

Fish & Chips aus Zürcher Bio-Egfilets mit Ostschwiizer Fries (kann Gräten enthalten)

Fish & Chips from organic perch filets from Zurich (could contain fish bones)

Fish & Chips di filetti di persico bio di Zurigo (può contenere lische)

19.5

FLURINA

Vegane Bio Nuggets aus Okara* und Kichererbsen mit Ostschwiizer Fries

Vegan organic nuggets made from okara and chickpeas with local fries*

nuggets vegano biologico a base di okara e ceci con patatine fritte locali*

16.5

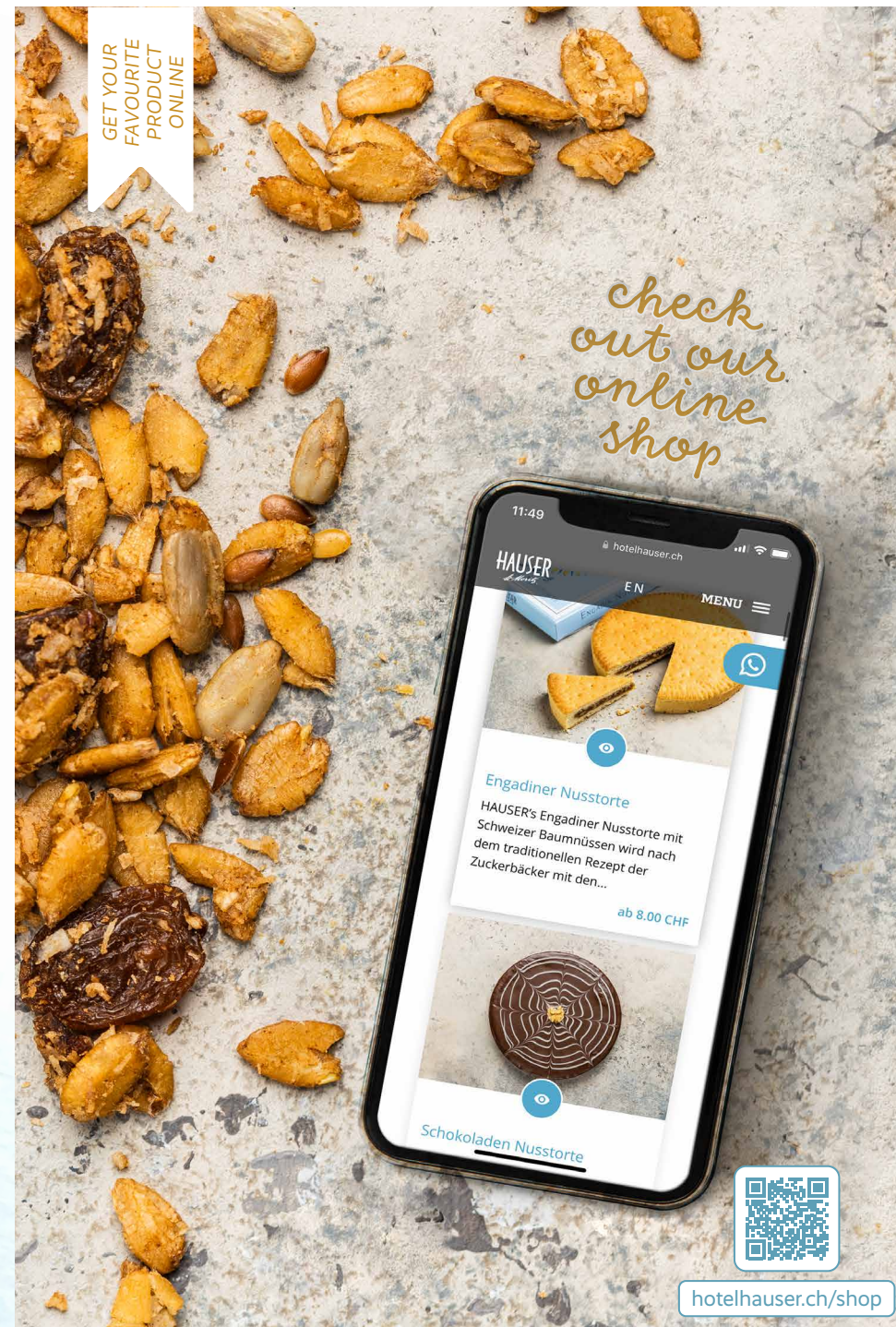
Okara ist ein Nebenprodukt aus Sojabohnen. Mehr Infos zu unseren veganen Nuggets findest du hier



RAINBOW ICE BEAR

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

7



HAUSER Drinks

WASSER

St. Moritzer Bergquellwasser – Wasserhilfsprojekt

30 cl 50 cl 100 cl

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.

Ordinate la nostra acqua di sorgente fresca e sostenete la cooperativa orticola e il progetto Hauser Garden – per avere più verdure locali.



St. Moritzer Bergquellwasser mit Soda

Passugger | Allegra (47 cl)

4 5.5 9

6.5

HAUSGEMACHT HOMEMADE

Frisch gepresster 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

Apfelschorle | Rivella rot | Rivella blau

33 cl 5.5

Walliser Tomatensaft | Aprikosensaft

25 cl 6

Crodino | Sanbitter

20 cl 5.5

Mate Awake

30 cl 7

Energy Drink

25 cl 6.5

Kombucha Moya fermentierter sparkling Tee – Handmade in Graubünden

Aronia

30 cl 7

Mandarinen Kuss

30 cl 7

FRUCHTSÄFTE AUS POSCHIAVO LOCAL JUICES

Apfel | Birne | Kirsch | Erdbeer | Waldbeer

20 cl 5.5



APÉRO

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

Swiss Negroni – Bündner Gin, Jsotta Vermouth Rosso, Jsotta Bitter

16.5

Espresso Martini

18



SPARKLY PIERINO

18

Sidian 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

6

Orange | Pfefferminz | Zitronenmelisse



HAUSER HOT SPECIALS

PIERINO Veltliner Holunderpunsch mit Sidian Swiss organic wheat vodka

9.5

HOT GINGER Schweizer Ginger Punsch mit Sidian Swiss organic wheat vodka

HOT APPLE Puschlaver Apfelpunsch mit Vieille Pomme (Pro Specie Rara)

VITAMINE C Orangenpunsch mit Bio Orangenlikör

HAUSER Wine

SCHAUMWEINE

SPUMANTE SVIZZERO

Noir Brut DOC | Delea | Ticino → 90 km

CHAMPAGNE BRUT

Grand Cru Blanc de Blanc | Franck Bonville → 570 km

WEISSWEINE

ZIZERSER RIESLING X SYLVANER

Grendelmeier im Tschälär | Graubünden → 53 km

JENINER PINOT GRIS AOC

Weingut zur alten Post, Georg Schlegel | Graubünden → 60 km

CHARDONNAY & SAUVIGNON «OPERA»

MametePrevostini | Valtellina → 39 km

SAUVIGNON BLANC «CANALE» IGT *Biodynamic*

Fratelli Triacca | Terrazze Retiche di Sondrio IGT | Valtellina → 34 km

MERLOT BIANCO «C'EST CLAIRE»

Stradivini | Ticino → 90 km

ROSÉWEIN

ROSÉ IM STEINKRUG

Zweifel Weine | Zürich → 137 km

ROTWEINE

SFORZATO DI VALTELLINA SUPERIORE NEBBIOLO DOCG *bio*

Marcel Zanolari | Valtellina → 40 km

JENINER PINOT NOIR

Weingut zur alten Post, Georg Schlegel | Graubünden → 60 km

CABERNET SAUVIGNON IGT *Demeter*

Marcel Zanolari | Valtellina → 40 km

MERLOT «BOCCINO RISERVA» DOC

Stradivini | Ticino → 90 km

BARBERA LA COLOMBERA

Colli Tortonesi DOC | Barbera | Piemonte → 255 km

10 cl 75 cl

11 63

18 119

8.5 56

10 65

8 53

8.5 56

10 65

8.5 56

11 69

8.5 56

9 59

11 69

9.5 65

HAUSER Beer

BIER VOM FASS | DRAFT BEER

30 cl 50 cl

CHOPFAB Lager | 4.8% | mild, ausgeglichen | IP Suisse | IBU 16 → 140 KM

6 9

CHOPFAB Selection India Pale Ale | 6% | stark gehopft, harmonisch bitter | IBU 65 → 140 KM

7 9.5

Tschlin Cler | naturtrübes Lager-Bier, 5% | 100% CH, regional und Bio | IBU 22 → 65 KM

6 9

Panaché | Radler

6 9

CRAFTBIER LOKAL LOCAL CRAFT BEER

ENGADINER BIER → 20.5 KM

Bernina Bier | 4.8% | hell, naturbelassen | vollmundig, fein, malzig, untergärig

33 cl 7.5

Palü Bier | 5% | amber naturbelassen | grosse Malzfülle, bekömmlich, untergärig

33 cl 7.5

Black Boval | 4.8% | Schwarzbier | untergärig

33 cl 7.5

BIERARIA TSCHLIN MARTINA → 64 KM

Edelweiss Weizen | 5.3% | mit Schweizer Edelweiss, spritzig, blumiger Hopfen | IBU 15

33 cl 8

Gebräut 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 POSCHIAVIN → 40 KM

LABira | Rye IPA | 6.1% | hopfig, stark

33 cl 8

Ein 100% Valposchiavo Produkt, gebraut mit lokalen Roggen

Pacifi.ch BRAUEREI → 40 KM

Buckwheat Ale | Buchweizen Bier | 4.8% | Amberfarben und hopfig | IBU 10

33 cl 8

Ein 100% Valposchiavo Produkt, gebraut mit lokalen Buchweizen

ALKOHOLFREIE BIERE

Engadiner Bier Zuppo alkoholfrei | hell | untergärig → 20.5 KM

33 cl 7.5

Bleifrei CHOPFAB | Pale Ale | aromatisch, malzig → 64 KM

33 cl 6.5

Tschliner Sainza | alkoholfreies Weizenbier | <0.5% | IBU 18 → 64 KM

33 cl 7.5



MORE WINE?

For a wider selection please ask for the wine list.



COFFEE & MORE

Kaffee creme | nature | koffeinfrei

Espresso

Doppelter Espresso

Milchkaffee | Cappuccino | Latte Macchiato im Glas

Flat White – Doppelter Espresso mit Milchschaum

Kaffee Mélange

HAUSER hausgemachte Schoggi

HAUSER Schoggi Mélange

Ovomaltine



5.5

5.5

6.5

6.5

7.5

7.5

9.5

7

Hot or Cold Shaked



Engadiner Latte

Kaffee, Caramel, Milch, Rahm & Baumnüsse

9.5



Homemade Chai Latte

Hausgemachter Chai Sirup, Milch & Zimt

9.5



Hanf Latte

Bündner Hanfprotein, Kurkuma, Nelken, Honig & Milch

9.5



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.

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

Did you
like it?

Hauser
Pâtisserie &
Cakes

HOMEMADE &
DAILY FRESH!



TEA TIME

our selection

CEYLON

Würzig und hocharomatisch
ist dieser klassische Schwarztee
aus Sri Lanka

CHINA JASMIN

Leicht fermentierter
chinesischer Schwarztee
mit zartduftenden Jasminblüten

ENGLISH BREAKFAST

Klassische broken Frühstücksteemischung
aus Assam-, Ceylon und Sumatratees.

ARVENTEE

SWISS PINE
PINO CEMBRO

Der echte Geschmack
des Engadins. Bündner Arvenholz,
Puschlaver, Bio-Kräutertee
und getrocknete Holunderbeeren

FRÜCHTETEE WALDBEER

WILD BERRIES
FRUTTI DI BOSCO

Eine Mischung aus Heidelbeeren,
Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten,
Korinthen und Apfelstücken.

Leicht aromatisiert ergibt einen fruchtigen Tee.

GRÜNTÉE JAPAN SENCHA

GREEN TEA
TÈ VERDE

Hocharomatisch und charaktervoll
besticht dieser Tee,
der eine goldgelbe Farbe hat.



Tasse

5.5

EARL GREY

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

KAMILLE

CHAMOMILE
CAMOMILLA

Ein angenehmer, aromatischer
und wohltuender Tee

INGWER-ZITRONE

GINGER LEMON
ZENZERO E LIMONE

Eine Mischung aus Ingwer, Zitronengras,
Süßholz, getrockneten Zitronenschalen
und Pfefferkörnern.

HAGEBUTTE MIT KARKADE

ROSE HIP
ROSA CANINA

Erfrischender Tee aus den
Blüten der Wildrose mit Karkaden
(Hibiskusblüten)

ROOIBUSH NATUR BIO

Kräutertee aus ökologischem Anbau
aus Südafrika. Fruchtig-süßes Aroma.
Koffeinfrei, wenig Gerbstoffe.

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-, Orangen-
minze, Zitronenmelisse,
Edelweiss (2%), Kornblumen,
Malven.

TRAIS FLUORS

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

GRÜNTÉE 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
Jsotta rosso | bianco | rosé
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

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

Kindschi Kirsch | Pflümli | Zwetschgen 7
Kernobstbrand
Williamine Morand
Grappa Triacca 9
Vieille Pomme (Pro Specie Rara) Humbel
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 jahrhunder

alte Tradition der iva weiterzutragen. Von **Hand gepflückt**, selektiert, zubereitet und abgefüllt entsteht der typische bitter-süsse Geschmack.

iva Shot
2cl 6

LONGDRINKS

WODKA | RUM | GIN | CO.

Sidian 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
Soft, Energy Drink 5



SILVUS Gin

Inspiziert wird der Schweizer Silvus Dry Gin von der Natur. Nicht nur im Namen, abgeleitet vom lateinischen «Silva» für Wald, sondern auch mit seinen Aromen. Sein Duft ist geprägt von würzigem Wacholder, ergänzt durch die süss-herben Noten der Hagebutte. Am Gaumen entfaltet die Wildrosenfrucht eine subtile Süsse, die die holzigen Tannennadelaromen ideal ergänzt, was einen ausgewogenen und harmonischen Geschmack schafft. Der Abgang ist weich, mit einer dezenten Mischung aus Wacholder, Zitrus und einem Hauch Wald.

SIDIAN Vodka

Unerschrocken, draufgängerisch, trickreich. Ja, vielleicht auch etwas sonderlich. Ein verschlagener Halunke, nur eben mit allen Wassern gewaschen. Dafür steht der schweizerdeutsche Ausdruck «Sidian». Aus 100 % biologischem Schweizer Weizen wird der Sidian von Grund auf in der DIWISA AG in Willisau, LU hergestellt – von der Maische über die Destillation bis hin zur Abfüllung. Am Ende bleibt ein samtiger und vollmundiger Bio-Vodka. Ohne grossen Schnick-Schnack und mit einem Hauch Weizen und Zitrus.

GLACE «huusgmacht»

HOMEMADE ICE CREAM | GELATO FATTO IN CASA

COUPE DÄNEMARK

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

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 alla torta di noci, vaniglia e cioccolato con banane, salsa al cioccolato, mandorle e panna montata

12.5

HAUSER EISKAFFEE

Moccaglace mit Kaffee übergossen und Rahm

Mocca ice-cream with coffee and whipped cream

Gelato al caffè, caffè 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

COUPE ENGIADINA

Vanille- und Nusstortenglace mit karamelierten Baumnüssen und Rahm

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

Gelato alla torta di noci e vaniglia, con noci caramellate e panna montata

10.5

HAUSER SCHOGGITRAUM

Schokoladenglace mit Schokoladensauce und Rahm

Chocolate ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

Gelato al cioccolato con salsa al cioccolato e panna montata

10.5

GLACEKUGELN

Schokolade | Vanille | Mocca | Nusstorte
Zitronensorbet | Mandarinsorbet

Chocolate, vanilla, mocca, nutcake, lemonsorbet, mandarinsorbet

Ciocolato, vaniglia, mocca, torta di noci, sorbetto al mandarino, sorbetto al limone

1 Kugel Glace 1 scoop | 1 pallina

2 Kugeln 2 scoops | 2 palline

3 Kugeln 3 scoops | 3 palline

Rahm zusätzlich Supplement for whipped cream | Supplemento per panna montata

4

7

9.5

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

Vanille | Nusstortenglace
Mocca | Schokolade | Banane

MILK SHAKES WITH FLAVOUR OF YOUR CHOICE

Vanilla | nutcake icecream
mocca | chocolate | banana

FRAPPÉ CON GELATO A VOSTRA SCELTA

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

with vanilla sauce, whipped cream or vanilla ice-cream additional

con aggiunta di salsa vaniglia, panna montata o una pallina di gelato

2

PIÖDA hot stone



GRILLIEREN SIE SELBST AM TISCH...

... auf einer heissen Steinplatte. Breite Auswahl an Fleischsorten, Krevetten, Gemüse, Wachtel-
eiern & 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



TOO GOOD TO GO

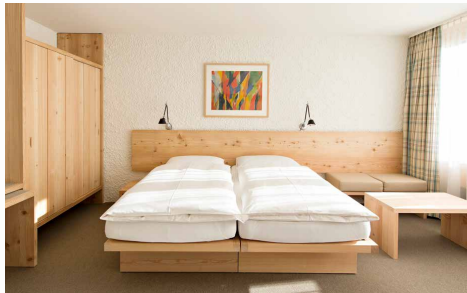
Das Hauser Team engagiert sich täglich dafür, Foodwaste zu reduzieren und kämpfen gegen
die Lebensmittelverschwendung. Mit der «TooGoodToGo App» können auch Sie dazu beitragen –
herunterladen, anmelden und leckeres, übriges Essen retten.



QR CODE SCANNEN
APP INSTALLIEREN
ESSEN RETTEN!



HOTEL since 1955



WOHLFÜHLORT ZUM TRÄUMEN...

...im Herzen von St.Moritz im Oberengadin
und doch ganz ruhig und beschaulich.

Freuen Sie sich auf die umsichtig renovierten
Gästezimmer. Sie sind funktional und bieten
allen Komfort. Das einheimische Mondholz
aus Arve und Lärche sorgt für den angeneh-
men Duft und das einzigartige Wohlgefühl.

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 Butter-
zopf. 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 süsssen Versuchungen ganz be-
quem 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 <i>Black forest cake with cherry liqueur Hauser's "foresta nera" con liquore di ciliegie</i>	7	HAUSER SCHOKOLADENTORTE <i>Hauser chocolate cake Torta Hauser al cioccolato</i>	7
APFELKUCHEN <i>Apple cake Torta di mele</i>	7.5	FRÜCHTESCHIFFLI <i>Fruit tartlet Barchetta di frutta</i>	5.5
HEIDELBEERTORTE <i>Blueberry cake Torta ai mirtilli</i>	7.5	RÜEBLIKUCHEN <i>Carrot cake Torta di carote</i>	7
ERDBEERTORTE <i>Strawberry cake Torta alle fragole</i>	8	QUARKTORTE <i>Cheese cake Torta di ricotta</i>	7
CREMESCHNITTE <i>Vanilla slice Millefoglie</i>	5	SACHERTORTE <i>Sacher cake Torta Sacher</i>	7
BROMBEER-STREUSEL-KUCHEN <i>Blackberry crumble cake Torta crumble alle more</i>	7.5	RAHM BEILAGE <i>Supplement for whipped cream Supplemento per panna montata</i>	2

Spezialität

HAUSER ENGADINER SCHOKOLADEN NUSSTORTE

*Hauser Engadine Chocolate nut Cake
Torta Hauser engadinese con noci e cioccolato*



HAUSER ENGADINER NUSSTORTEN

*Engadine nut cake
Torta di noci engadinese*

6



VISIT OUR SHOP!

BREAKFAST & BRUNCH

until 6pm

AUF DER ALP

Hausbrot, verschiedene Bündner Käse, Butter, hausgemachte Konfitüre
*bread, butter, marmelade, local cheese
pane, burro, marmellata, formaggio regionale*

ALLES IN BUTTER

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

mit frischen Früchten garniert
*Homemade Birchermüesli garnished with fresh fruits
Birchermüesli fatto in casa con frutta fresca*

HAUSER TIPP

HAUSGEMACHTE PANCAKES

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

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

Hausgemachter Zopf, Engadiner Butter, hausgemachte Konfitüre
*Homemade Swiss bread, local butter, homemade marmelade (Saturday & Sunday)
Treccia fatta in casa, burro locale, marmellata fatta in casa (Sabato & Domenica)*



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.

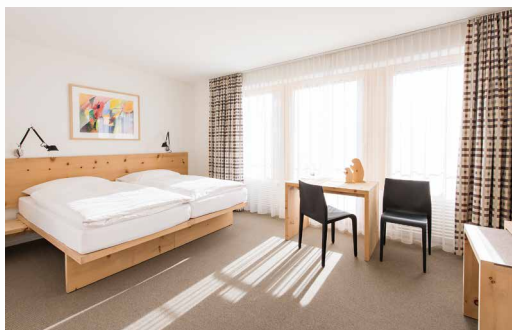
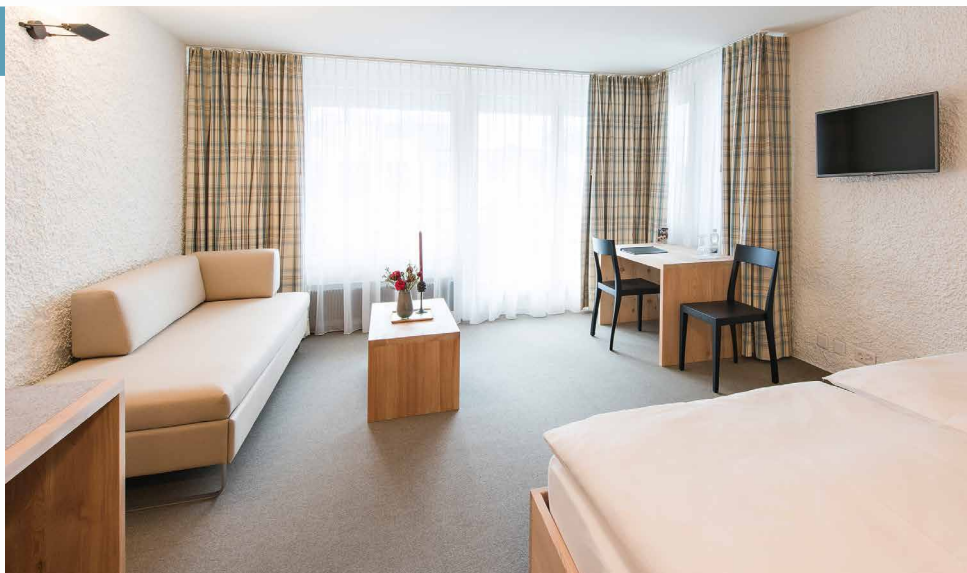
In 1949, Albert Hauser took over the company. When the lease in Zurich expired, he took the bold step to move to St. Moritz. In December 1955 he opened the new Hauser café-restaurant consisting of a tea room, a confectionery and 8 hotel rooms. The large sun terrace was already very popular back then.



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.





#hauserstmoritz
hotelhauser.ch

for more
information

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.

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.

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.

WINTER

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

WINTER

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

INVERNO

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

SOMMER

Ab der zweiten Hotelübernachtung ist das Bergbahnticket inklusive.

SUMMER

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

ESTATE

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

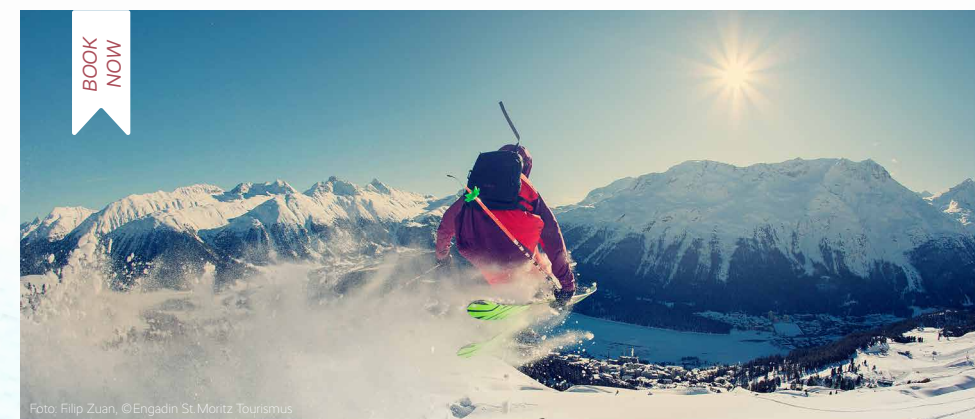


Foto: Filip Zuan, ©Engadin St. Moritz Tourismus



FULL HD SMART TV
CHROMECAST



FREE WIFI



HOTEL PARKING



SHUTTLE TRANSFER



#hauserstmoritz

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