



HAUSER

St. Moritz

WOCHENMENÜ

04.05 - 08.05.2026 Täglich 11 - 14 Uhr

Wählen Sie Ihre Vorspeisen

Salat

Bündner Gerstensuppe

Bio- Linsensuppe

Weisse Spargelcremesuppe mit Reis-Parmesan-Pralinen

PANKO-PANIERTER TOMINO-KÄSE

aus der Sennerei Sennerei Pontresina auf grilliertem Gemüse, serviert mit frischem Basilikumpesto

GESCHMORTE KALBSBACKEN

mit Polenta, frischem weissem Spargel und Meerrettich

SPARGELRAVIOLI

an Parmesancreme, verfeinert mit Trüffelöl und Macadamianüssen

**NUR
MITTWOCHS**

PASTETLI

Zartes Kalbfleisch

oder

Weisses Spargelragout

Serviert mit einem Salatbouquet

WOCHENTELLER MIT EINER VORSPEISE

CHF 21.50

CHF 25.50

FRÜHLINGS SPEZIALITÄTEN

hausgemacht mit viel Liebe

Schauen Sie in unserer Confiserie vorbei!



HAUSER

St. Moritz

WEEKLY MENU

04.05.- 08.05.2026 Daily from 11:00 to 14:00

Choose you Starters

Salad

Grison style barley soup

Organic local lentilssoup

White asparagus cream soup with Parmesan rice pralines

PANKO-CRUSTED TOMINO CHEESE

from Sennerei Pontresina on grilled vegetables, served with
fresh basil pesto

BRAISED VEAL CHEEKS

with polenta, fresh white asparagus, and horseradish

ASPARAGUS RAVIOLI

with Parmesan cream, finished with truffle oil and
macadamia nuts

**ONLY
WEDNESDAYS**

VOL-AU-VENT

Tender veal

or

White asparagus ragout

Served with a bouquet of salad greens

WEEKLY PLATE

CHF 21.50

WITH A STARTER

CHF 25.50

SPRING SPECIALITIES

homemade with lots of love

Stop by our Confiserie!