



# HAUSER

*St. Moritz*

## WOCHENMENÜ

25.05 - 29.05.2026 Täglich 11 - 14 Uhr

### Wählen Sie Ihre Vorspeisen

Salat

Bündner Gerstensuppe

Tomatensuppe

Weisse Spargelcremesuppe mit Reis-Parmesan-Pralinen

---

### VEGETARISCHE BÜNDNER CAPUNS

mit weissem Spargel, Trüffelöl und Rahmsauce

### SCHWEIZER KALBSBRATEN

serviert mit Kartoffeln, Röstzwiebel-Crunch und grillierten  
Kräuterseitlingen

### „ROSETTA DI PASTA“

mit Schweizer Rohschinken und einheimischem Bergkäse  
gratiniert, serviert mit Rucola

---

**NUR  
MITTWOCHS**

### PASTETLI

Zartes Kalbfleisch

oder

Weisses Spargelragout

Serviert mit einem Salatbouquet

---

**WOCHENTELLER**

**CHF 21.50**

**MIT EINER VORSPEISE**

**CHF 25.50**

### FRÜHLINGS SPEZIALITÄTEN

hausgemacht mit viel Liebe

Schauen Sie in unserer Confiserie vorbei!



# HAUSER

*St. Moritz*

## WEEKLY MENU

25.05.- 29.05.2026 Daily from 11:00 to 14:00

### Choose you Starters

Salad

Grison style barley soup

Tomato Soup

White asparagus cream soup with Parmesan rice pralines

---

### VEGETARIAN GRISONS CAPUNS

with white asparagus, truffle oil and a cream sauce

### SWISS VEAL ROAST

served with potatoes, crispy roasted onions and grilled king oyster mushrooms

### “ROSETTA DI PASTA”

gratinated with Swiss cured ham and local mountain cheese, served with arugula

---

**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!