

MIT VIEL
GÜTEM US
DE REGION

HAUSER
St. Moritz

MENU

2026

Sommer



SEIT 1955
FAMILIENGEFÜHRT
IN DER
4. GENERATION

Willkommen

bei der Familie Hauser

Als Familienbetrieb in vierter Generation leben wir Gastfreundschaft aus Überzeugung. Mitten im Herzen von St.Moritz, umgeben von Bergen und Natur, schaffen wir einen Ort zum Ankommen und Verweilen.
Ein idealer Ausgangspunkt – und zugleich ein Ort für besondere Momente.

Willkommen im Haus der Genüsse –
wir wünschen euch eine unvergessliche Zeit bei uns.

Welcome to the Hauser family

*As a fourth-generation family business, we live hospitality with genuine passion.
In the heart of St.Moritz, surrounded by mountains and nature,
we create a place to arrive, relax, and feel at home. An ideal starting point –
and at the same time, a place for special moments.*

Welcome to the House of culinary delights – we wish you an unforgettable stay with us.

Family Hauser
Nina & Nicolas



Hauser Garden

Fresh, healthy & local

follow us



#hausergarden_stmoritz

HAUSER GARDEN

Auch dieses Jahr freuen wir uns, euch feines, knackiges Gemüse aus den eigenen Gärten zu servieren. Die Tomaten aus «Käspis-Paradies» in Sils i.D., die Brokkoli von Madulain und den Salat aus Samedan – frischer können die Produkte gar nicht sein. Das Hauser Garden Team wird von zwei Gärtner-Innen in einer 100% Stelle geführt. Mit dem Konzept «Market Gardening/ No-till» soll die Bewirtschaftung optimiert werden. Dabei wird mit einfachen Techniken und hoher Flächeneffizienz Bio-Gemüse produziert. Ganz nach dem Motto – Besser anbauen – nicht grösser! Ab Ende Juni können Sie sich auf viele frische Feldsalate, saftige Tomaten sowie Federkohl, Mangold und Spinat freuen.

HAUSER RESPONSIBILITY

Stetiges Optimieren und grosses Engagement für ein zukunftsorientiertes Handeln sind Teil unserer DNA. Wir sind stolz darauf, dass wir für unsere Bestrebungen bereits 2021 mit dem Platinum-Label von Ibex Fairstay ausgezeichnet wurden und diese Auszeichnung auch 2026 erneut erhalten haben.

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.



SALATE & PLÄTTLI

COLD PLATES & SALADS | ANTIPASTI FREDDI & INSALATE

HAUSER GARDEN SALAD mit Hausdressing



Blattsalat | Gemischter Salat

Green leaf salad | Mixed salad, served with house dressing

Insalata verde | Insalata mista, con condimento della casa

11

SOMMERSALAT



gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Ei, Sonnenblumenkernen, Zucchini, Randen mit unserem Hausdressing

mixed lettuce, cherry tomatoes, eggs and sunflower seeds, zucchini, beetroot with our house dressing

insalata verde, con pomodorini, uovo, semi di girasole, zucchine e barbabietole con il nostro condimento della casa

22

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

21.5

VEGI PLÄTTLI



Randenhummus, Gemüsesticks, Quarkdip und Hausbrot

Beets hummus, vegetable sticks and sour cream with herbs, homemade bread

Hummus di barbabietole, verdure in pinzimonio e quark con erbe aromatiche e pane fatto in casa

16

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 Hauser, noci e chutney fatto in casa

21

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 porkloin with thyme, local salami, mountain cheese and homemade pear bread

Tagliere di affettati misti e formaggio locale con pane di pere fatto in casa

33

SUPPEN

SOUPS | ZUPPE



12



MINISTRONE

Italianische Sommer-Minestrone
mit Gemüse aus dem Hauser
Garden
*Italian summer minestrone with
vegetables from the Hauser garden*
*Minestrone rustico con verdure
di stagione ed erbe aromatiche*



TOMATEN- KRÄUTER-SUPPE

Tomatensuppe aus dem
Hauser Garden mit Kräutern
*Tomato soup from the
Hauser garden with herbs*
*Vellutata di pomodoro dell'orto
Hauser con erbe*

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 speck*



Fresh & delicious
**HAUSER
GARDEN
RÖSTI**

Hauser Garden Rösti



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.

BOWLS

healthy & fresh

kalt
cold dish



POWER BOWL

Zitronen-Gerste, Bio-Okara-Nuggets, Randenhummus, gerösteter Blumenkohl, Edamame, Erdnussdressing und geschälte Bündner Hanfnüsse.

Lemon barley, organic okara nuggets, beetroot hummus, roasted cauliflower, edamame, peanut dressing and local Grisons hemp seeds.

Orzo al limone, nuggets di okara biologici, hummus di barbabietola, cavolfiore al forno, edamame, salsa alle arachidi e semi di canapa dei Grigioni.

21.5



warm
hot dish



REISNUDEL BOWL

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

Rice noodles with colored vegetables, shiitake mushrooms, edamame, white cabbage, soybean sprouts, spring onions, tofu and a spicy soy sauce

Tagliatelle di riso con verdure colorate, funghi shiitake, edamame, cavolo bianco, germogli di soia, cipollotti, tofu e una salsa di soia piccante

23

kalt
cold dish



PANZANELLA BOWL

Schweizer Burrata auf Brotsalat mit frischen Tomaten aus dem Hauser Garden, Taggiasca-Oliven und frischem Basilikum, verfeinert mit hochwertigem sizilianischem Olivenöl aus der Familie Hauser

Swiss burrata on bread salad with fresh tomatoes from the Hauser Garden, Taggiasca olives and fresh basil, finished with premium Sicilian olive oil from the Hauser family

Burrata svizzera su insalata di pane con pomodori freschi dell'Hauser Garden, olive Taggiasche e basilico fresco, il tutto rifinito con pregiato olio d'oliva siciliano della famiglia Hauser

23



Panzanella Bowl

TOASTED Sandwiches

VEGI TOAST

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

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

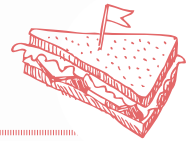
Toast integrale fatto in casa ripieni di Pesto al basilico con capperi, verdure grigliate e formaggio di montagna di un caseificio locale di Pontresina

ITALIAN TOAST

Hausgemachter Schinken-Käse-Toast

Homemade ham and cheese toast

Toast fatto in casa al prosciutto e formaggio



Sandwiches
18.5

POULET TOAST

Hausgemachter Vollkorn-Toast mit Pouletbrust, Gurken und Currysauce

Homemade whole grain toast with chicken breast, cucumber, and curry sauce

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

CIABATTA CRUDO

Knuspriges Ciabatta gefüllt mit Steinpilzcreme, Rohschinken, Rucola und Bergkäse

Ciabatta filled with cep cream, parma ham, rucola and mountain cheese

Ciabatta con crema ai porcini, prosciutto crudo, rucola e formaggio di montagna

Alle Sandwiches werden mit Salat oder Ostschiwizer Fries serviert.

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.

TEIGWAREN «öppis vor 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 CASTASEGNA AN MEDITERRANEM RAGOUT



25

mit frischen Tomaten, Oliven, Zucchini und Basilikum

Gnocchi from Castasegna with Mediterranean ragout, fresh tomatoes, olives, zucchini and basil.
Gnocchi di Castasegna con ragù mediterraneo, pomodori freschi, olive, zucchini e basilico.

TAGLIATELLE AUS BIO-KNOSPE-SUISSE URDINKEL



VON PASTA BONETTI AUS BAD RAGAZ*

Tagliatelle made from organic Bio Suisse ancient spelt by Pasta Bonetti, Bad Ragaz
Tagliatelle di farro antico Bio Knospe Suisse di Pasta Bonetti, Bad Ragaz



mit hausgemachter Tomatensauce



with homemade tomato sauce
con salsa al pomodoro fatta in casa

20.5



mit Hauser Garden Pesto



with Hauser Garden pesto
con pesto dell'orto Hauser

21



mit hausgemachter Bolognese vom Schweizer Rind

with homemade Bolognese from Swiss beef
con ragù fatto in casa di manzo svizzero

23



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

RÖSTI & POTATO

time

34

 SWISS LACHS
pure alpine salmon



NORDIC RÖSTI

mit Bündner Rauchlachs
«Lostallo» und Kräuterquark

*Rösti potatoes with regional
smoked salmon "Lostallo"
and herb-sour-cream*

*Rösti con salmone affumicato regionale
"Lostallo" e crema di formaggio
con erbe aromatiche*

25



GARDEN RÖSTI

gratinert mit einer cremigen Zucchini-
Feta-Frischkäsecreme, garniert mit
getrockneten Tomaten

*Garden rösti, gratinated with a creamy zucchini,
feta and cream cheese topping, garnished with
sun-dried tomatoes*

*Rösti "Giardino" gratinato con crema
di zucchine, feta e formaggio fresco,
guarnito con pomodori secchi*

PUSCHLAVER RÖSTI

mit gerollter Schweinswurst
und Zwiebelsauce

*Rösti potatoes with pork sausage
and onion sauce*

*Rösti con luganighetta e salsa
di cipolle*



ENGADINER RÖSTI

mit Käse gratinierte Rösti
belegt mit Rohschinken und Bündnerfleisch

*Rösti potatoes with melted
cheese served with raw ham
and air-dried beef*

*Rösti gratinato con formaggio, prosciutto
crudo e carne secca*

27

23

FISCH

FISH | PESCE

FISH & CHIPS AUS ZÜRCHER BIO-ZANDERFILET

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 patate fritte e salsa tartara

29.5

GEBRATENES LACHSFILET AUF BÜNDNER GERSTENRISOTTO

mit frischer Zitrone, sommerlichem Gemüse und Chimichurri

Filetto di salmone rosolato su risotto d'orzo grigionese al limone con verdure estive e chimichurri.

Pan-seared salmon fillet on Grisons barley risotto with fresh lemon, summer vegetables and chimichurri.

32.5

HAUSER Grill


100%
SCHWEIZER
FLEISCH 
SWISS MEAT

160 gr

HEUBERGER'S KALBSBRATWURST

Grilled veal sausage
Salsiccia di vitello
alla griglia

23.5

170 gr

POULETBRUST

Grilled swiss chicken breast
Petto di pollo svizzero
alla griglia

27.5

200 gr

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE

Swiss beef entrecôte
Entrecôte di manzo svizzero

49.5

MIT 2 BEILAGEN IHRER WAHL

Gemüse mit Kräutern
Ostschwiizer Fries
Babykartoffeln

WITH 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

vegetables
local fries
baby potatoes

CON 2 CONTORNI A VOSTRA SCELTA:

verdure
patatine fritte locali
patate novelle

SAUCEN

Zwiebeln, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Kräuterquark, Tartarsauce, Chimichurri
Onions, BBQ sauce, herb butter, herb sour cream, tartar sauce, chimichurri
Cipolle, salsa BBQ, burro alle erbe, salsa tartara, quark alle erbe, chimichurri

2

HAUSER BIO-BEEF-BURGER (150gr)

mit hausgemachter BBQ Sauce, handgemachtem Brot, Salat,
Tomaten, Gurken, 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

28.5

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

Tagliatelle mit Tomaten- oder Fleischsauce
Tagliatelle with tomato sauce or meat sauce
Tagliatelle al pomodoro o al ragù

13.5

SCHELLEN-URSLI

Chicken Nuggets mit Ostschwiizer Fries
Chicken nuggets with local fries
Chicken nuggets con patate fritte locali

16.5

NEMO

Fish & Chips aus Zürcher Bio-Zanderfilets
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*
mit Ostschwiizer Fries
*Vegan organic nuggets made from okara**
with local fries
*nuggets vegano biologico a base di okara**
con patate fritte locali

16.5

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



PIZ NAIR

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

7



HAUSER Drinks

WASSER

	30 cl	50 cl	100 cl
St. Moritzer Bergquellwasser – Wasserhilfsprojekt	3	4	7
<i>St. Moritzer Bergquellwasser mit Soda</i>	4	5.5	9

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.



HAUSGEMACHT HOMEMADE

<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	20 cl	6
Hausgemachter Hauser Eistee	40 cl	6.5
Hausgemachter Bergkräuter Eistee	40 cl	6.5
Hausgemachte Schorle mit Kohlensäure oder St. Moritzer Bergquellwasser	40 cl	6.5
<i>mit Puschlaver Apfel Veltliner Holunder Schweizer Ginger Orange Pfefferminz Zitronenmelisse</i>		

OFFENAUSSCHANK ELFENLAND ein Schweizer Familienbetrieb

<i>Cola Cola zero Citro</i>	5	7
---------------------------------	---	---

SCHWEIZER SOFTGETRÄNKE SWISS SOFTDRINKS

Swiss Mountain Spring

<i>Classic Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer</i>	20 cl	5.5
<i>Apfelschorle Rivella rot Rivella blau</i>	33 cl	5.5
<i>Walliser Tomatensaft Aprikosensaft</i>	33 cl	6
<i>Crodino Sanbitter</i>	25 cl	5.5
<i>Mate Awake</i>	30 cl	7
<i>Energy Drink</i>	25 cl	6.5
Bio Kombucha Moya fermentierter sparkling Tee – Handmade in Graubünden 🌿		
<i>Apfelminze</i>	25 cl	7
<i>Aronia</i>	25 cl	7
<i>Meraki Herbs Rosé</i>	75 cl	19

FRUCHTSÄFTE AUS POSCHIAVO LOCAL JUICES

<i>Apfel Birne Kirsch Erdbeer Waldbeer</i>	20 cl	5.5
--	-------	-----

APÉRO

Vermouth Tonic – Jsotta Vermouth Rosé und Tonic	13
Swiss Spritz – Manzoni Beerenlikör, Orange, Bio-Prosecco und Soda	14
Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup	13
Gespritzter süss sauer	9
Swiss Negroni – Bündner Gin, Jsotta Vermouth Rosso, Jsotta Bitter	16.5

HAUSER SPRITZ

Abbacella Orange, Bio Prosecco, Soda

Die Abbacella-Linie sorgt international für Furore: So erhielt der Abbacella Orange 2022 an der Frankfurt International Trophy die maximale Punktzahl – 100 von 100 möglichen Punkten. Am World-Spirits Award wurde er auch 2026 mit Gold ausgezeichnet Fun Fact: Abbacella ist der Lateinische Name für Appenzell.



14

Tipps



Summer Spritz Schweizer Kombucha Rose und Prosecco 13
Summer Spritz Royal Schweizer Kombucha Rose und Champagner 19.5

0% DRINKS

Ginger Spritz – Schweizer Ingwer, frischer Zitronensaft und Pfefferminze	9.5
Berry Spritz – Manzoni Beerenlikör 0%, Orange, Soda	9.5

SCHWEIZER APFELWEIN

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



HAUSER Wine

SCHAUMWEINE

SPUMANTE SVIZZERO

Noir Brut DOC | Delea | Ticino → 90 km

CHAMPAGNE BRUT

Grand Cru Blanc de Blanc | Franck Bonville → 570 km

10 cl 75 cl

11 63

18 119

WEISSWEINE

ZIZERSER RIESLING / SYLVANER

Grendelmeier im Tschalär | Graubünden → 53 km

JENINSER 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

8.5 56

10 65

8 53

8.5 56

10 65

ROSÉWEIN

ROSÉ IM STEINKRUG 2017

Zweifel Weine | Zürich → 137 km

8.5 56

ROTWEINE

SFORZATO DI VALTELLINA SUPERIORE NEBBIOLO DOCG *bio*

Marcel Zanolari | Valtellina → 40 km

JENINSER PINOT NOIR

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

IL BLAU MALBEC, CABERNET SAUVIGNON

Grendelmeier im Tschalär | Zizers → 53 km

MERLOT «BOCCINO RISERVA» DOC

Stradivini | Ticino → 90 km

BARBERA LA COLOMBERA

Colli Tortonesi DOC | Barbera | Piemonte → 255 km

11 69

8.5 56

9 65

11 69

9.5 65






MORE WINE?

For a wider selection please ask for the wine list.



HAUSER Beer

BIER VOM FASS | DRAFT BEER

CHOPFAB Draft 4.2% prickelnd mild, mit leichtem Geschmack  140 KM	30 cl	50 cl
CHOPFAB BREWMMASTER IPA	6	9
Indian 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 Bovall 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
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 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

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



Kalte Kaffeespezialitäten

Cold Coffee Specialties

HAUSGEMACHTER COLD BREW LATTE

Home-made Cold Brew Latte
Cold Brew Latte fatto in casa

7

HAUSGEMACHTER COLD BREW

Home-made Cold Brew
Cold Brew fatto in casa

6

SIDAMO – Sidama Coffee Farmers

Hell gerösteter Bio- und Fairtrade-Spezialitätenkaffee mit leichtem Körper und feinen Aromen von Orangenblüte und Schwarztee, abgerundet durch eine dezente schokoladige Note. Geröstet von der Kaffeerösterei Keller

cold shaken or hot



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

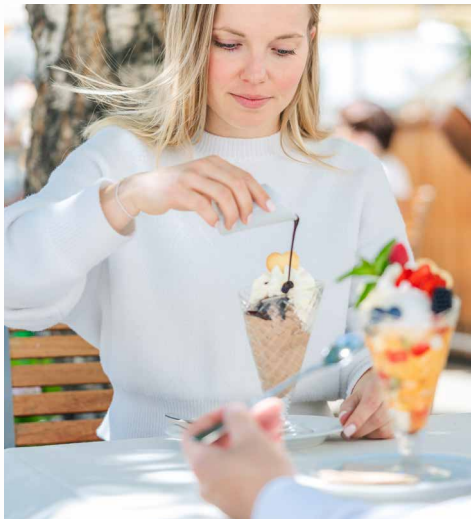
9.5



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.

Did you like it?

Buy our
“Gutsch organic oat milk”
in the shop!



TEA TIME

our selection

CEYLON

Würzig und hocharomatisch
ist dieser klassische Schwarztee
aus Sri Lanka

CHINA JASMIN

Leicht fermentierter
chinesischer Schwarztee
mit zartduftenden Jasminblüten

EARL GREY

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

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 getrocknete 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

LOCAL TEA

Puschlaver Kräuter

PFEFFERMINZ

PEPPERMINT
MENTA

*Erfrischender aromatischer Kräutertee,
aus Puschlaver Pfefferminze.*

ALLEGRA

*Apfelminze, Orangenminze,
Frauenmantel,
Zitronenmelisse,
Kornblumen.*

EDELWEISS

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

TRAI FLUORS

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

VERVEINE BIO

VERBENA
VERBENA

*Erfrischender feiner Tee
aus Puschlaver Bio Anbau.*

GRÜNTEE MIT MARRO- KANISCHER MINZE BIO

GREEN TEA AND MINT
TÈ VERDE CON MENTA

*Chinesischer Bio-Grüntee mit marokka-
nischer Nanaminze aus biologischem
Anbau im Puschlav.*



APERITIF & DESTILLATE

APERITIF & BITTER

Cynar
Amaro Montenegro
Appenzeller Alpenbitter
Braulio | Jägermeister | Ramazzotti
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

4cl

DESTILLATE

Kirsch | Pflümli | Zwetschgen 7
Kernobstbrand
Williamine Morand
Grappa Triacca
Vieille Pomme (Pro Specie Rara) Humbel 9
Vieille Prune Humbel
Cognac Hennessy VS

2cl



iva

Der Engadiner Kräuterlikör nach jahrhundertealter Tradition. Das iva Kraut [Moschus-Schafgarbe] wächst hoch oben auf den Gipfeln des Engadins und wird von Hand gepflückt. Mit frischer Luft und klarem Bergwasser ergibt es eine Essenz von unnachahmlich ehrlichem Geschmack, hergestellt in einer kleinen Manufaktur in Tschlin.

Shot 2cl

6

LONGDRINKS

4cl

WODKA | RUM | GIN | CO.

Sidian Swiss organic wheat vodka	14
Tequila Puro Agave Blanco Espolon 40°	12
Hendricks Gin Monkey 47 Gin 1948 Kindschi Silvus Gin	14
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 TUTTIFRUTTI

Frischer Fruchtsalat
mit Aprikosen- und Zitronensorbet

*Fresh fruit salad
with apricot- and lemon sorbet*

*Macedonia di frutta fresca
con sorbetto all'albicocca e al limone*

10.5

ENGADIN BERRY CUP

Vanille- und Erdbeerglace
mit Erdbeeren & Rahm

*Vanilla & strawberry ice-cream
with fresh strawberries and whipped cream*

*Gelato alla fragola e vaniglia
con fragole e panna montata*

11

HAUSER SPLIT

Vanille-, Schokoladen- und
Nusstortenglace mit saisonalen
Früchten, Schokoladensauce,
Mandelsplittern und Rahm

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach der aktuellen Saisonfrucht.*

*Vanilla, chocolate and nut cake
ice cream with seasonal fruits,
chocolate sauce, almond slivers
and whipped cream*

*Please ask our service team
about the current seasonal fruit.*

*Gelato alla vaniglia, cioccolato e
torta di noci con frutta di stagione,
salsa al cioccolato, scaglie di
mandorle e panna montata*

*Chiedi al nostro personale di servizio
quale frutta è attualmente di stagione.*

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 ENGIADINA

Vanille- und Nusstortenglace
mit karamelierten Baum-
nüssen 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*

11.5

HAUSER CHOCOLATE COUPE

Vanilleglace mit Schokoladen-
sauce und Rahm

*Vanilla ice-cream with
chocolate sauce
and whipped cream*

*Gelato alla vaniglia con salsa al
cioccolato
e panna montata*

10.5

GLACEKUGELN

Vanille | Nusstorte | Erdbeer | Mocca | Schokolade
Aprikose | Waldbeer Yoghurt | Zitrone

*Vanilla, nutcake, strawberry, mocca, chocolate, apricot, wild berry yogurt, lemon
Vaniglia, torta di noci, fragola, mocca, cioccolato, albicocca, frutti di bosco yogurt, 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 | Nusstorte | Erdbeer
Mocca | Schokolade

MILK SHAKES WITH FLAVOUR OF YOUR CHOICE

Vanilla | nutcake | strawberry
mocca | chocolate

FRAPPÉ CON GELATO A VOSTRA SCELTA

Vaniglia | torta di noci | fragola
mocca | cioccolato

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

Coupe TuttiFrutti



PIÖDA

hot stone



GRILLIEREN

SIE SELBST AM TISCH...

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

Für Reservations besuchen Sie unsere Website hotelhauser.ch oder rufen Sie uns an 081 837 50 18

JAZZ

Apéro & Brunch



LIVE MUSIK

JULI & AUGUST

... auf der schönsten Sonnenterrasse in St. Moritz.

APÉRO KONZERTE & BRUNCHES

Besuchen Sie unsere Website für das Programm hotelhauser.ch.

*Stay
tuned*

DON'T MISS
HAUSER'S
UPCOMING
EVENTS 2026



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 Baumüssen hergestellt.



TO GO

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



HOTELHAUSER.CH/SHOP

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 [hotelhauser.ch/shop](https://www.hotelhauser.ch/shop) – ideal, wenn Sie das kulinarische Fernweh packt.

KUCHEN & PATISSERIE

CAKES AND PASTRY | TORTE E PASTICCINI DELLA CASA

100% homemade

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

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



VISIT OUR
SHOP!

Erdbeertorte / Strawberry cake

BREAKFAST & BRUNCH

until 2pm

AUF DER ALP

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

14.5



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

8.5

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜESLI

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

9.5

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

16

ALP-RÜHREI

Zwei Bio-Eier mit frischen Kräutern, Puschlaver Rohschinken und Bergeller Alpkäse
Due uova biologiche con erbe fresche, prosciutto crudo della Val Poschiavo
e formaggio d'alpe della Bregaglia
Two organic eggs with fresh herbs, Puschlav cured ham and Bregaglia alpine cheese

16.5

HAUSER ZOPF ZMORGE *Samstag & Sonntag*

Hausgemachter Zopf, Engadiner Butter, hausgemachte Konfitüre
Homemade Swiss bread, local butter, homemade marmelade (Sat. & Sun.)
Teccia fatta in casa, burro locale, marmellata fatta in casa (Sab. & Dom.)

14.5



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 2015 führen die Geschwister Nina Mark Hauser und Nicolas 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

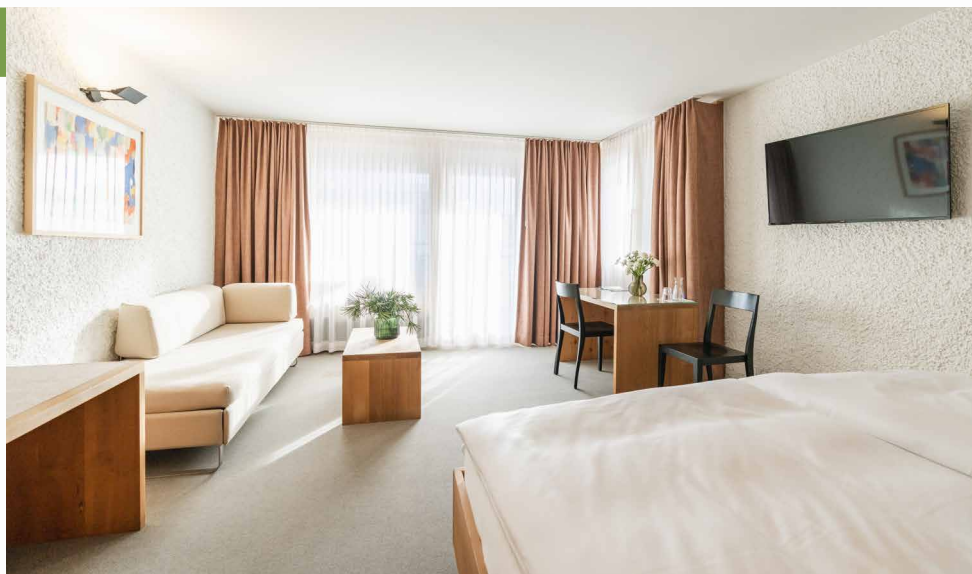
In 1892, Engelbert Hauser Bollschweil left the Grand Duchy of Baden and opened a bakery-confectionery at Dufourstrasse in Zurich. Soon after that, a second shop followed, this time at Fraumünsterstrasse. In 1924, eight years later, his son Albert Richard took over the business and opened a branch on 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 2015, siblings Nina Mark Hauser and Nicolas Hauser have been running the business in the fourth generation. 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 55 pro Tag buchbar.

WINTER

From the first overnight stay the ticket for the mountain railways is available for only CHF 55 per day.

INVERNO

impianti di risalita e trasporto pubblico CHF 55 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.



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