



HAUSER

St. Moritz

WOCHENMENÜ

05.10- 09.10.2026 Täglich 11 - 14 Uhr

Wählen Sie Ihre Vorspeisen

Gemischter Salat

Bündner Gerstensuppe

Tomatensuppe

Kürbissuppe

BIO NÜSSLISALAT SALAT

mit Kürbiswürfel aus dem Hauser Garden, Bündner
Baumnüsse, Speck und Balscamicodressing

HAUSER GARDEN KÜRBIS CREPES

mit Bergkäse gratiniert im Ofen

SCHWEIZER KALBSTEAK

mit Knollenselleriepüree,

Hauser Garden Wirsing-Kartoffel Rolle

MITTWOCHS PASTETLI

Zartes Kalbfleisch

oder

Gemüseragout aus dem Hauser Garden

Serviert mit einem Salatbouquet

WOCHENTELLER

CHF 21.50

MIT EINER VORSPEISE

CHF 25.50

EMPFEHLUNG

Vermicelle aus dem Tessin - 10.50

Coupe Nesselrode mit Vermicelle aus
dem Tessin - 12.50



HAUSER

St. Moritz

WEEKLY MENU

05.10.- 09.10.2026 Daily from 11:00 to 14:00

Choose you Starters

Mixed Salad
Grisson style barley soup
Tomato Soup
Pumpkin soup

ORGANIC LAMB'S LETTUCE

diced pumpkin from the Hauser garden, local walnuts,
bacon and balsamic dressing

HAUSER GARDEN PUMPKIN CREPES

gratined with mountain cheese

SWISS VEAL STEAK

celeriac püree, savoy and potato roll

WEDNESDAYS VOL-AU-VENT

Tender veal ragout
or
Vegetable ragout from the Hauser Garden

Served with a bouquet of salad greens

WEEKLY PLATE

CHF 21.50

WITH A STARTER

CHF 25.50

AUTUMN RECOMMENDATION

Coupe Nesselrode from local
chestnuts - 12.50

Vermicelle from Ticino - 10.50