MIT VIEL GUETEM US DE REGION

HAUSER St. Moritz

MENU

2026-27

Winter



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



hotelhauser.ch

#hauserstmoritz

MONDHOLZ

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.

HAUSER RESPONSIBILITY

ibex platinum fairstay label

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.

RESPONSIBLE HOTELS OF SWITZERLAND

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.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

SAISONALER HAUSER SALAT mit Hausdressing 11
Blattsalat | Gemischter Salat
green salad | mixed salad
Insalata verde | mista

BIO NÜSSLI SALAT 19.5
mit knusprigem Speck, gehacktem Ei und hausgemachten Croutons mit Hausdressing
Organic lamb's lettuce with crispy bacon, egg and toasted homemade croutons con salsa della casa
Insalata di songino biologico con pancetta croccante, crostini artigianali tostati e uovo with house dressing

HAUSER PLÄTTLI 21.5
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 21
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

BÜNDNER PLATTE (200 GR) 33
Bündnerfleisch, Puschlaver Rohschinken, Puschlaver Salametti, Arvensalsiz, Bergkäse
von der Latteria Bregaglia, hausgemachtes Birnenbrot serviert auf einem Arvenholzbrett
Air dried beef and Air-dried ham from Valposchiavo, local salami, mountain cheese and homemade pear bread
Tagliere di affettati misti e formaggio locale con pane di pere fatto in casa



SUPPEN & BOWLS

SOUPS & BOWLS



Ask for our seasonal soup

12

BÜNDNER GERSTENSUPPE
mit Gran Alpin Bio Gersten
und Speck

Grison style barley soup with Gran Alpin organic barley and bacon

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

WINTERGEMÜSESUPPE*
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*

kalt
cold dish

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

Okara Nuggets

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

ROTES WINTER CURRY
Winterliches Gemüsecurry mit Kokosmilch, saisonalem Gemüse und Basmati Reis

Winter vegetable curry with coconut milk and a variety of vegetables, served with basmati rice

Curry invernale al latte di cocco con una varietà di verdure, servito con riso basmati

23

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.

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

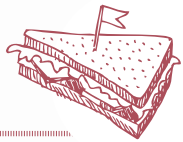
Toast integrale fatto in casa ripieni di Pesto al basilico con capperi, verdure grigliate e formaggio di montagna di un caseificio locale di Pontresina

ITALIAN TOAST

Hausgemachter Schinken-Käse-Toast

Homemade ham and cheese toast

Toast fatto in casa al prosciutto e formaggio



Sandwiches 19.5

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 Ostschwiizer 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.

9.5

TEIGWAREN «öppis vo 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

Vegetarian option available upon request

SPAGHETTI AUS 100 % SCHWEIZER ZUTATEN*

Spaghetti made with 100% Swiss ingredients
Spaghetti preparati con ingredienti 100% svizzeri

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

20.5

mit hausgemachter Bolognese vom Schweizer Rind
with homemade beef sauce
con ragù di manzo svizzero fatto in casa

23

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

ÄLPLER HÖRNLI MIT KARTOFFELN AUS MADULAIN 25.5

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

Kartoffeln aus Madulain

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

3

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

4

FISCH

FISH | PESCE

FISH & CHIPS AUS ZÜRCHER BIO-ZANDERFILET 29.5
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

SWISS LACHSFILET (180g) 32.5
mit Chimichurri, saisonalem Gemüse und Basmatireis
Swiss salmon fillet with chimichurri, seasonal vegetables and basmati rice
Trancio di salmone svizzero con chimichurri, verdure stagionale e riso basmati



HAUSER WOCHENMENÜ

Geniessen Sie jede Woche ein regionales Geschmackserlebnis mit frischen, saisonalen Produkten aus der Umgebung. Dabei verbinden wir höchste Qualität mit authentischem Genuss und der Liebe zu unserer Region.

Unser Wochenmenü ist täglich von
Montag bis Freitag von **11 – 14 Uhr** erhältlich.

Our weekly menu is available
***Monday to Friday**, from **11 am to 2 pm**.*

Il nostro menu settimanale è disponibile dal
lunedì al venerdì, dalle 11:00 alle 14:00.

Scan Code for weekly menu



RÖSTI & POTATO *time*

34

NORDIC RÖSTI
mit Bündner Rauchlachs
und Kräuterquark

Rösti potatoes with regional smoked salmon and herb-sour-cream

Rösti con salmone affumicato regionale e crema di formaggio con erbe aromatiche

27

WINTERRÖSTI
Winterrösti, gratiniert mit einer cremigen Pilz-Feta-Frischkäse-Creme

Winter Rösti gratinated with a creamy mushroom, feta and cream cheese topping

Rösti invernale gratinata con una cremosa crema di funghi, feta e formaggio fresco

PUSCHLAVER RÖSTI
mit gerollter Schweinswurst
und Zwiebelsauce

Rösti potatoes with pork sausage and onion sauce

Rösti con luganighetta e salsa di cipolle

29

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

31

GLETSCHER RACLETTE 24.5
von der Sennerei Pontresina mit Babykartoffeln, Essiggemüse und Paprika
Raclette from a local cheesemaker with baby potoatoes, pickles and paprika
Raclette di formaggio locale con patate novelle, sottaceti e paprica

Bestellen Sie dazu eine kleine **BÜNDNERFLEISCHPLATTE** (60gr) 10
Order a **PLATE OF LOCAL AIR DRIED BEEF**
Ordinate insieme anche un piccolo **TAGLIERE DI CARNE SECCA GRIGIONESE**

higly recommended



HAUSER Grill

100% SCHWEIZER FLEISCH
SWISS MEAT

160 gr	170 gr	200 gr
HEUBERGER'S KALBSBRATWURST	**SCHWEIZER POULET-BRUSTSTEAK**	**SCHWEIZER BLACK ANGUS ENTRECÔTE**
Grilled veal sausage *Salsiccia di vitello alla griglia*	*Swiss Chicken Breast Steak* *Bistecca di petto di pollo svizzero*	*Swiss Black Angus Sirloin* *Entrecôte di Black Angus Svizzero*
24.5	27.5	49.5

MIT 2 BEILAGEN IHRER WAHL	*WITH 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE*	*CON 2 CONTORNI A VOSTRA SCELTA:*
Gemüse mit Kräutern	*Vegetables with herbs*	*verdure con erbe*
Ostschwiizer Fries	*local fries*	*patatine fritte locale*
Basmati Reis	*basmati rice*	*riso basmati*
Babykartoffeln	*baby potatoes*	*patate novelle*

SAUCEN 2

Zwiebel, BBQ, Kräuterbutter, Kräuterquark, Tartar, Curry, Chimichurri
Onion, BBQ, herb butter, herb-sour-cream, tartar, curry, Chimichurri
Cipolle, BBQ, burro alle erbe, tartara, curry, crema di formaggio con erbe aromatiche, Chimichurri

HAUSER BIO-BEEF-BURGER (150gr) 29.5

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



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 Biohörnli mit Tomaten- oder Fleischsauce

Swiss organic macaroni with tomato sauce or meat sauce

Maccheroni svizzeri biologici con salsa pomodoro o alla bolognese

14.5

SCHELLEN-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-Zanderfilets mit Ostschwiizer Fries (kann Gräten enthalten)

Fish & Chips from organic perch fillets 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

It's Cake time

HAUSER FAIRY CAKE
Hausgemachtes Glace-Sandwich mit Streuseln und Schokoladensauce

Homemade ice cream sandwich with sprinkles and chocolate sauce

Sandwich di gelato fatto in casa con codette di zucchero e salsa al cioccolato

7



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	*MILK SHAKES WITH FLAVOUR OF YOUR CHOICE*	*FRAPPÉ CON GELATO A VOSTRA SCELTA*
Vanille | Nusstorte Mocca | Schokolade	*Vanilla | nutcake* *mocca | chocolate*	*Vaniglia | torta di noci* *caffé | 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

Empfehlung des Hauses

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 10.5
Homemade Applestrudel
Strudel di mele

mit Vanillesauce, Rahm oder einer Kugel Vanilleglace extra 2
with vanilla sauce, whipped cream or vanilla ice-cream additional
con aggiunta di salsa vaniglia, panna montata o una pallina di gelato

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

COUPE HEISSI LIÄBI

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

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

Chieda 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, caffé e panna montata

10.5

COUPE ENGIADINA

Vanille- und Nusstortenglace mit karamelisierten Baumnüssen 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 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

Vanille | Nusstorte | Mocca | Schokolade | Zitrone | Mandarinensorbet
Vanilla, nutcake, mocca, chocolate, lemon, Mandarin Sorbet
Vaniglia, torta di noci, caffé, cioccolato, limone, Sorbetto al mandarino



1 Kugel Glace *1 scoop | 1 pallina*	4
2 Kugeln *2 scoops | 2 palline*	7
3 Kugeln *3 scoops | 3 palline*	9.5
Rahm zusätzlich *Supplement for whipped cream | Supplemento per panna montata*	2

KUCHEN & PATISSERIE

CAKES AND PASTRY | TORTE E PASTICCINI DELLA CASA

100% homemade

HAUSER SCHWARZWÄLDER-TORTE MIT KIRSCH 7
Black forest cake with cherry liqueur
Hauser's "foresta nera" con liquore di ciliegie

APFELKUCHEN 7.5
Apple cake | Torta di mele

HEIDELBEERTORTE 7.5
Blueberry cake | Torta ai mirtilli

ERDBEERTORTE 8
Strawberry cake | Torta alle fragole

CREMESCHNITTE 5
Vanilla slice | Millefoglie

BROMBEER-STREUSEL-KUCHEN 7.5
Blackberry crumble cake
Torta crumble alle more

HAUSER SCHOKOLADENTORTE 7
Hauser chocolate cake
Torta Hauser al cioccolato

FRÜCHTESCHIFFLI 5.5
Fruit tartlet | Barchetta di frutta

RÜEBLIKUCHEN 7
Carrot cake | Torta di carote

QUARKTORTE 7
Cheese cake | Torta di ricotta

SACHERTORTE 7
Sacher cake | Torta Sacher

RAHM BEILAGE 2
Supplement for whipped cream
Supplemento per panna montata

Spezialität

HAUSER ENGADINER SCHOKOLADEN NUSSTORTE
Hauser Engadine Chocolate nut Cake
Torta Hauser engadinese con noci e cioccolato

SWISS nuss SCHWEIZER BAUMNUSS

HAUSER ENGADINER NUSSTORTEN
Engadine nut cake
Torta di noci engadinese

6.5



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

cold shaked 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

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

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!

HAUSER *Drinks*

WASSER

	30 cl	50 cl	100 cl
St. Moritzer Bergquellwasser	3	4	7
St. Moritzer Bergquellwasser mit Kohlensäure	4	5.5	9

OFFENAUSSCHANK *ELFENLAND* *ein Schweizer Familienbetrieb*

Cola | Cola zero | Citro	5	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.

Ordina la nostra acqua fresca di sorgente e sostieni la Cooperativa Vegetale e il progetto Hauser Garden – per più verdure regionali.

HAUSER GARDEN 100% REGIONAL

HAUSGEMACHT *HOMEMADE*

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	6
Hausgemachter Hauser 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		

SCHWEIZER SOFTGETRÄNKE *SWISS SOFTDRINKS*

Swiss Mountain Spring		
Classic Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale | Ginger Beer	20 cl	5.5
Rivella rot | Rivella blau	25 cl	5.5
Walliser Tomatensaft | Aprikosensaft	25 cl	6
Crodino | Sanbitter	25 cl	5.5
Mate Awake	30 cl	7
Energy Drink	25 cl	6.5
Bio Kombucha Moya fermentierter sparkling Tee – Handmade in Graubünden		
Fragen Sie nach der aktuellen Sorte	25 cl	7

FRUCHTSÄFTE AUS POSCHIAVO *LOCAL JUICES*

Apfel | Birne | Kirsch | Erdbeer | Waldbeer	20 cl	5.5

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

APÉRO

Swiss Spritz – Manzoni Beerenlikör, Orange, Schaumwein und Soda 14
Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup 14
Gespritzter süss | sauer 9
Swiss Negroni – Bündner Gin, Jsotta Vermouth Rosso, Jsotta Bitter 16.5

TIPP
Upgrade your Spritz with Champagne
4



HAUSER SPRITZ Abbacella Orange, Schaumwein, Soda 14

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.

ZERO BUT FUN – 0% DRINKS

NoNegroni 14
NoGin Tonic 14
Ginger Spritz – Schweizer Ingwer, frischer Zitronensaft und Pfefferminze 11
Berry Spritz – Manzoni Beerenlikör 0%, Orange, Soda 11

ASK FOR OUR NON-ALCOHOLIC WINE LIST

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 | Orange 6

HAUSER HOT SPECIALS 9.5

PIERINO Veltliner Holunderpunsch mit Sidian Swiss organic wheat vodka

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	10 cl	75 cl
SPUMANTE SVIZZERO		
Noir Brut DOC | Delea | Ticino — 90 km	11	63
CHAMPAGNE BRUT		
Grand Cru Blanc de Blanc | Franck Bonville — 570 km	18	119

WEISSWEINE		
ZIZERSER RIESLING / SYLVANER	8.5	56
Grendelmeier im Tschalär | Graubünden — 53 km		
JENINSER PINOT GRIS AOC	10	65
Weingut zur alten Post, Georg Schlegel | Graubünden — 60 km		
CHARDONNAY & SAUVIGNON «OPERA»	8.5	56
MametePrevostini | Valtellina — 39 km		
SAUVIGNON BLANC «CANALE» IGT *Biodynamic*	8.5	56
Fratelli Triacca | Terrazze Retiche di Sondrio IGT | Valtellina — 34 km		
MERLOT BIANCO «C'EST CLAIRE»	10	65
Stradivini | Ticino — 90 km		

ROSÉWEIN		
ROSÉ IM STEINKRUG		
Zweifel Weine | Zürich — 137 km	8.5	56

ROTWEINE		
SFORZATO DI VALTELLINA SUPERIORE NEBBIOLO DOCG *bio*	11	69
Casa Vinicola La Torre | Valtellina — 40 km		
JENINSER PINOT NOIR	8.5	56
Weingut zur alten Post, Georg Schlegel | Graubünden — 60 km		
IL BLAU MALBEC, CABERNET SAUVIGNON	9	65
Grendelmeier im Tschalär | Zizers — 53 km		
MERLOT «BOCCINO RISERVA» DOC	11	69
Stradivini | Ticino — 90 km		
BARBERA LA COLOMBERA	9.5	65
Colli Tortonesi DOC | Barbera | Piemonte — 255 km		

MORE WINE?

For a wider selection please ask for the wine list.

Wine Selection

HAUSER Beer

BIER VOM FASS | DRAFT BEER

	30 cl	50 cl
CHOPFAB	*Draft	4.2 %	prickelnd mild, mit leichtem Geschmack* — **140 KM**	6	9
CHOPFAB BREWMASTER IPA		7	9.5
Indian Pale Ale, 6 %, stark gehopft, harmonisch bitter (IBU 65) — **140 KM**			
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
Cambrena	*3.8% | leichtes Pils | untergärig*	33 cl	7.5

BIERARIA TSCHLIN MARTINA — **64 KM**

Edelweiss Weizen	*5.3% | mit Schweizer Edelweiss, spritzig, blumiger Hopfen | IBU 15*	33 cl	7.5

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 | 0%* — **20.5 KM**	33 cl	7.5
Bleifrei CHOPFAB	*Pale Ale | aromatisch, malzig | < 0.5%* — **140 KM**	33 cl	7.5

TEA TIME
our selection

CEYLON
Würzig und hocharomatisch ist dieser klassische Schwarztee aus Sri Lanka

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

CHINA JASMIN
Leicht fermentierter chinesischer Schwarztee mit zartduftenden Jasminblüten

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 getrockene 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.

VERVEINE BIO
VERBENA
VERBENA
Erfrischender feiner Tee aus Puschlaver Bio Anbau.

ALLEGRA
Apfelminze, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, Kornblumen.

EDELWEISS
Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss (2%), Kornblumen, Malven.

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

GRÜNTEE 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

	4cl
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

	2cl
*Pflümli	Zwetschgen*	7
Williamine Morand	
Grappa Triacca	
Vieille Pomme (Pro Specie Rara) Humbel	9
Vieille Prune Humbel	
Cognac Hennessy VS	



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

4 cl

WODKA | RUM | GIN | CO.

Sidian Swiss organic wheat vodka	*14*
Tequila Puro Agave Blanco Espolon 40°	*14*
Black Tears Cuban Spiced Rum 35°	*14*
Hendricks Gin | Monkey 47 Gin	*14*
Aarver Cask Barrel Aged Gin	*18*

ZUSATZGETRÄNKE FÜR DIE SPIRITUOSEN

SIDE DRINK FOR THE SPIRITS | BEVANDE EXTRA PER LONGDRINKS

Mineral, Softgetränke	*4*
Saft, Energy Drink	*5*



SILVUS *Gin*

Inspiriert 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 ener 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.

PIÖDA
hot stone



GRILLIEREN
SIE SELBST AM TISCH...

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

JEDEN FREITAG
PIÖDA À DISCRÉTION
MIT LIVEMUSIK

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 angenehmen Duft und das einzigartige Wohlgefühl.

Für Reservationen besuchen Sie unsere Website
hotelhauser.ch *oder rufen Sie uns an* **081 837 50 50**

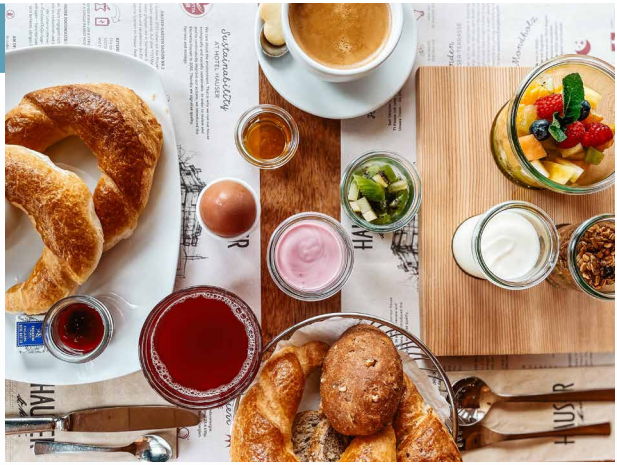
Stay tuned

DON'T MISS
HAUSER'S
UPCOMING
EVENTS 2026

EVENTS




HOMEMADE &
DAILY FRESH!
Hauser
Patisserie &
Cakes
HAUSER
HAUSER










hotel HAUSER
hotel café HAUSER

BREAKFAST & BRUNCH
until 2pm

AUF DER ALP 14.5
Hausbrot, Butter, hausgemachte Konfitüre,
verschiedene Bündner Käse
bread, butter, marmelade, local cheese
pane, burro, marmellata, formaggio regionale

ALLES IN BUTTER 8.5
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 9.5
mit frischen Früchten garniert
Homemade Birchermüesli garnished with fresh fruits
Birchermüesli casalingo fatto in casa con frutta fresca

HAUSER TIPP

HAUSGEMACHTE PANCAKES 16
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 16.5
Zwei Bio-Eier mit frischen Kräutern, Puschlaver Rohschinken und Bergeller Alpkäse
Due uova biologiche strapazzate con erbe fresche, prosciutto crudo della Val Poschiavo e formaggio d'alpe della Bregaglia
Two organic scrambled eggs with fresh herbs, Puschlav cured ham and Bregaglia alpine cheese

HAUSER ZOPF ZMORGE *Samstag & Sonntag* 14.5
Hausgemachter Zopf, Engadiner Butter, hausgemachte Konfitüre
Homemade Swiss bread, local butter, homemade marmelade (Sat. & Sun.)
Treccia fatta in casa, burro locale, marmellata fatta in casa (Sab. & Dom.)

KAFFEE & HAUSGEMACHTES GIPFELI
Homemade croissant & coffee
Brioche fatta in casa con caffè
7.5



FÜR DEN BESTEN START IN DEN TAG

EIN BLICK ZURÜCK



Hauser History since 1892

1892 verliess Engelbert Hauser aus Bollschweil im Grossherzogtum Baden seine Heimat und eröffnete eine Bäckerei-Konditorei an der Hofstrasse in Zürich. Bald folgte eine zweite Filiale an der Fraumünsterstrasse.

1924 übernahm sein Sohn Albert Richard den Betrieb und eröffnete 1932 eine Filiale an der Bahnhofstrasse. 1949 ging die Firma an Albert Hauser über. Als 1955 der Zürcher Mietvertrag auslief, wagte er den Schritt nach St. Moritz. Im Dezember desselben Jahres wurde das neue Café-Restaurant Hauser eingeweiht – mit einem Tea-Room für 120 Gäste, einer Confiserie und 18 Hotelbetten. Die grosszügige Sonnenterrasse erfreute sich bereits damals grosser Beliebtheit.

1970 erhielt das Hotel Hauser seine heutige Form: Nach Plänen des Architekten Robert Obrist wurde ein selbsttragender Neubau auf Pfeilern über den Altbau gesetzt. Aus dem Tea-Room entwickelte sich ein moderner Gastronomiebetrieb.

Seit 1985 führten Marinda und Markus Hauser das Haus in dritter Generation. 1991 wurden Réception und Confiserie renoviert, 2013 und 2014 folgte die umfassende Sanierung des Hotelbereichs. Seither stehen den Gästen 51 moderne Zimmer mit 82 Betten zur Verfügung.

2015 stiegen die Geschwister Nina und Nik in die Geschäftsführung ein und unterstützten ihre Eltern. In den Jahren 2020 bis 2023 rückten Energieeffizienz und Regionalität stärker in den Fokus: Auf dem Dach wurden Solarpanels installiert, Erdsonden in den Terrassenboden eingebaut und 2022 der Hauser Garden in Samedan angelegt. Seither stammen Salate und Gemüse während der Sommermonate aus eigenem Anbau.

2024 übergaben Marinda und Markus den Betrieb an die nächste Generation. Nina und Nik führen das Hauser seither mit Respekt vor der Geschichte und Mut zu neuen Ideen.

Rund 55 Jahre nach der Aufstockung durch Robert Obrist erhielt das Gebäude eine umfassende Auffrischung: Die Fassade wurde saniert, die Betonpfeiler überprüft, 98 neue Hotelfenster eingesetzt und der ikonische rote Anstrich sorgfältig erneuert.

Heute, 70 Jahre nach der Eröffnung in St.Moritz, präsentiert sich das Hauser in frischem Glanz – geprägt von seiner Herkunft, stetiger Weiterentwicklung und dem Anspruch, auch in Zukunft ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Gastfreundschaft zu sein.





A GLANCE BACK



In 1892, Engelbert Hauser left his home in Bollschweil, in the Grand Duchy of Baden, and opened a bakery and confectionery on Hofstrasse in Zurich. A second branch on Fraumünsterstrasse soon followed.

In 1924, his son Albert Richard took over the business and opened a branch on Bahnhofstrasse in 1932. In 1949, the company passed to Albert Hauser. When the Zurich lease expired in 1955, he took the bold step of relocating to the heart of St. Moritz. In December of that year, the new Café-Restaurant Hauser opened its doors, featuring a tea room with seating for 120 guests, a confectionery shop and 18 hotel beds. The spacious sun terrace was already a popular attraction.

In 1970, the Hotel Hauser took on its present form. Designed by architect Robert Obrist, a self-supporting new structure on pillars was built above the original building. The tea room evolved into a modern dining establishment.

From 1985, Marinda and Markus Hauser ran the business as the fourth generation of the family. The reception area and confectionery were renovated in 1991, followed by a complete refurbishment of the hotel rooms in 2013 and 2014. Today, the hotel offers 51 modern rooms with a total of 82 beds.

In 2015, siblings Nina and Nik joined their parents in the management of the business. Between 2020 and 2023, energy efficiency and regional sourcing became increasingly important priorities. Solar panels were installed on the roof, geothermal probes were integrated beneath the terrace, and in 2022, the Hauser Garden was established in Samedan. During the summer months, fresh salads and vegetables are now harvested from the hotel's own garden.

In 2024, Marinda and Markus stepped back from day-to-day management, handing the business over to the next generation. Nina and Nik now lead Hauser with respect for its heritage and the courage to embrace new ideas.

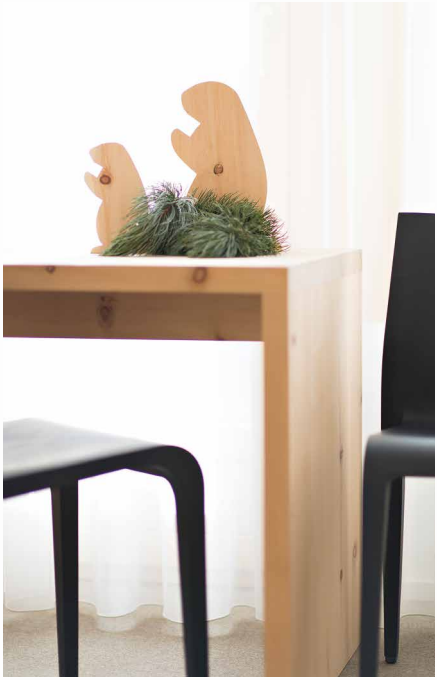
Around 55 years after Robert Obrist's extension, the building underwent a comprehensive facelift. The façade was renovated, the concrete pillars inspected, 98 new hotel windows installed and the iconic red exterior carefully refreshed.

Today, 70 years after opening in St.Moritz, Hauser shines in a fresh new light – shaped by its heritage, a spirit of continuous evolution and a commitment to remaining a place of connection, culinary pleasure and genuine hospitality for generations to come.

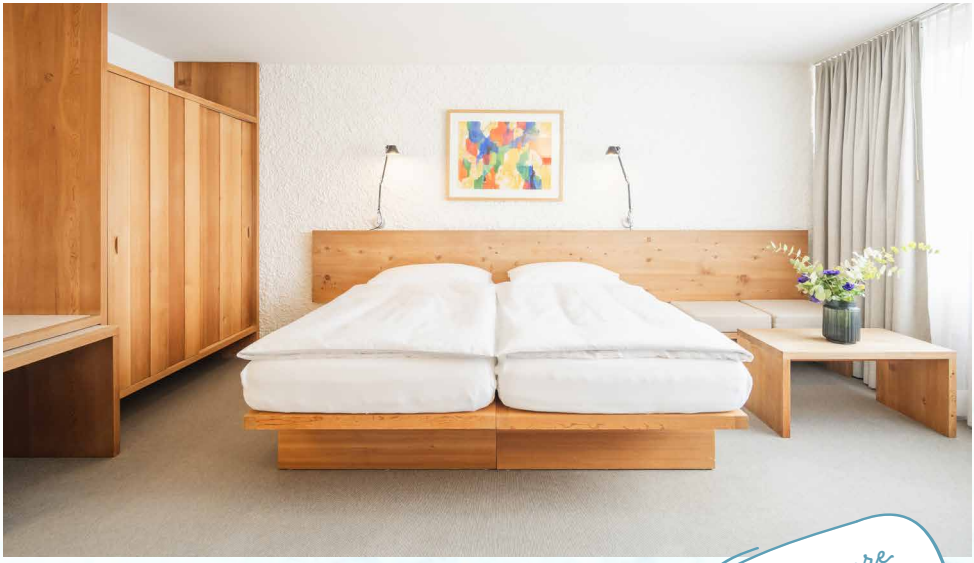












for more information

#hauserstmoritz
hotelhauser.ch

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.

WINTER

Ab der ersten Hotelübernachtung ist der Skipass für nur CHF 55 pro Tag buchbar.

SOMMER

Ab der zweiten Hotelübernachtung ist das Bergbahnticket inklusive.

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.

WINTER

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

SUMMER

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

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.

INVERNO

impianti di risalita e trasporto pubblico CHF 55 a partire dal primo pernottamento.

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

Konzept & Grafikdesign: SiDe concept & design | Cover: Laura's Palette | Druck: Tipografia Menghini

HAUSERSTMORITZ

#hauserstmoritz

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