



STÜVETTA

TÄGLICH

18.30 UHR –  – 20.00 UHR

Aus organisatorischen Gründen und um Ihnen immer ein absolut frisches Angebot servieren zu können, ist es wünschenswert, uns Ihre Menüwahl in der Stüvetta bis spätestens um 13.00 Uhr des jeweiligen Tages bekannt zu geben. (0041) 081-838 54 54

Für einen kleinen Anlass oder für spezielle Wünsche stehen Ihnen Herr Courtin oder unser Küchenchef Herr Haettel jederzeit gerne zur Verfügung.

Essen ist Essen



Liebe Gäste der Chesa Randolina

Bei uns steht das ehrlich produzierte, authentische Produkt im Mittelpunkt. Wir kochen mit erstklassigen, naturreinen Zutaten von Grund auf selber. Die sorgfältige Auswahl aller Produkte ist daher wesentlich für unsere tägliche Arbeit.

Der wahre Luxus für denkende Genießer liegt in der optimalen Qualität der einfachen Dinge. Unser Gemüse und unsere Früchte stammen so weit wie möglich aus ökologisch verträglichem Anbau. Das Fleisch kommt aus artgerechter Haltung, die Fische aus dem See oder aus einer Bio-Zucht und wenn es Meerfische gibt, so stehen sie garantiert nicht auf der roten Liste des WWF.

Als eines der ersten Hotels sind wir vor vielen Jahren Goût-Mieux zertifiziert worden und sind es heute noch. Der Respekt vor Tier und Umwelt ist in unseren Augen auch Voraussetzung für den Erhalt unserer menschlichen Würde.

Wir setzen unsere Kreativität ein, um die wahrhaften Aromen dieser wunderbaren Produkte zu entfalten. Bewusst verzichten wir auf verblüffende Verfälschungen, unnötige Dekorationen und allzu ausgefallene Kombinationen.

Die Einfachheit in bestmöglicher Perfektion ist das Ziel all unserer Bemühungen.

Herzliche Grüsse und „bun appetit!“

Ihre
Familie Tomas und Tanija Courtin,
Küchenchef Didier Haettel und alle Mitarbeiter



*Für diese „Goût Mieux“-Gerichte verwenden wir ausschliesslich umwelt- und tiergerechte Zutaten nach den Richtlinien des WWF Schweiz.

Vorspeisen und Suppen

Grüner Blattsalat ^{1 2 3}		11.50
Gemischter Salat ^{1 2 3}		14.50
Nüsslisalat mit Bergeller Speck, Landei und Kartoffelvinaigrette ^{2 3}		17
Hirschcarpaccio mit Kürbis-Chutney, Parmesanspalten, Salatbouquet an Himbeerdressing	als Hauptgang	26 32
*Kürbis-Apfelcrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Rahmhaube ^{1 2}		14
Hausgemachte Gulaschsuppe ²		19

Hauptgerichte

*Lauwarmes Siedfleisch-Carpaccio vom Engadiner Naturabeef an Gemüsevinaigrette, Salzkartoffeln ^{2 3}		32
*Hausgemachte Engadiner Kraut-Pizokel mit Spinat, Wirsing, Zwiebeln und Speck		28
Hausgemachte VEGI Engadiner Kraut-Pizokel mit Spinat, Wirsing, Zwiebeln ¹		26
Geschmorte Bäckchen vom Schweizer Freilandkalb, mit Weissweinsrisotto und Tagesgemüse		44
Tagliata vom Fextaler Biorind mit Fenchelsalat und Pommes Frites ^{2 3}		39
Hummus mit Minze und Ofengemüse ^{1 2 3 4}		26
Gebratenes Saiblingfilet an Weissweinsauce mit Sauerkraut und Salzkartoffeln		39

Käse-Fondue

Ab 2 Personen

Hausmischung der Käserei Wirth	pro Person	31
Mit „Gschweltn“ ¹	plus	6

Für unsere kleinen Gäste

*Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Natura-Beef-Bolognese	14
Chicken Nuggets mit Pommes Frites ³	16

Auf Vorbestellung (bis 13.00 Uhr des jeweiligen Tages)

Freiland Mistkratzerli ganz im Ofen gebraten mit Knoblauch und Kräutern, Rosmarinkartoffeln und winterlichem Gemüse ³	45
Kalbskotelett an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse ragout ²	56
*Filet vom Engadiner Naturabeef (200 gr) an Thymianjus mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur ^{2 3}	56

Fleischfondues

Ab 2 Personen

Wir verwenden für unsere Fondues ausschliesslich Freilandfleisch.

Fondue Chinoise mit Gemüsebouillon Kalb, Rind und Schwein (200 gr.) ²	58
*Fondue Bourguignonne mit Erdnussöl Naturabeef-Huftwürfel (200 gr.) ²	58

Zu den Fondues servieren wir diverse hausgemachte Saucen und Garnituren sowie Gemüsereis und Pommes Frites.

1 Vegetarisch 2 Glutenfrei 3 Laktosefrei

Aus organisatorischen Gründen und um Ihnen immer ein absolut frisches Angebot servieren zu können, ist es wünschenswert, uns Ihre Menüwahl in der Stüvetta bis spätestens um 13.00 Uhr des jeweiligen Tages bekannt zu geben. (0041) 081-838 54 54

Für einen kleinen Anlass oder für spezielle Wünsche stehen Ihnen Herr Courtin oder unser Küchenchef Herr Haettel jederzeit gerne zur Verfügung.

Desserts

Das Bio-Milch-Eis von BALNOT wird ohne künstliche Farbstoffe, Aromen und Konservierungsmittel hergestellt:

Bio-Milcheisorten:

Vanille, Mocca, Pistache,
Erdbeer, Schokolade,
Straciatella, Haselnuss ²

pro Kugel
mit Rahm plus

4
1.50

Sorbets:

Ananas, Zitrone, Apfel, Passionsfrucht ²¹³

Randolina Eiskaffee ²

14

Zitronensorbet mit Vodka ²¹³

16

Apfelsorbet mit Calvados ²¹³

16

Zimtparfait mit Dörrzwetschgen in Portwein

16

Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglace

16



Goût Mieux

*Für diese „Goût Mieux“-Gerichte verwenden wir ausschliesslich umwelt- und tiergerechte Zutaten nach den Richtlinien des WWF

1 Vegetarisch 2 Glutenfrei 3 Laktosefrei 4 Vegan

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWST

Deklaration unserer Lebensmittel:

Eier:	Schweiz Bodenhaltung und teilweise Bio
Milch, Rahm:	Frisch = Engadin UHT = Schweiz
Kalb und Rind:	Freiland Graubünden, Fidelio Bio Suisse
Naturabeef:	Graubünden
Schwein:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Fisch:	Schottland, Italien, Lettland
Wild:	Schweiz, Deutschland oder Österreich
Gemüse:	Bio, Graubünden, Schweiz, Europa

Goût-Mieux: Natürlich geniessen im Restaurant

„Goût-Mieux“ ist das Label für die Schweizer Gastronomie, die Wert auf aus, was das A und O und somit die Basis einer qualitativ hervorragenden Küche ausmacht: die verwendeten Zutaten!

Restaurants, welche mit dem Label „Goût-Mieux“ ausgezeichnet wurden, legen besonderen Wert auf die Verwendung von biologischen, tier- und umweltgerechten Zutaten. Saisonalität, Regionalität und die frische Zubereitung der Speisen sind weitere Kriterien, denen sie sich aus Überzeugung verpflichtet fühlen.

***Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unser Personal.**