



STÜVETTA

TÄGLICH

18.30 UHR –  – 20.00 UHR

Aus organisatorischen Gründen und um Ihnen immer ein absolut frisches Angebot servieren zu können, ist es unerlässlich, uns Ihre Menüwahl in der Stüvetta bis spätestens um 13.00 Uhr des jeweiligen Tages bekannt zu geben. (0041) 081-838 54 54 oder E-Mail: [hotel@randolina.ch](mailto:hotel@randolina.ch)

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	CHF	11.50	  
Gemischter Salat	CHF	14.50	  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikumpesto	CHF	17.00	   VEGAN
Tatar vom Schweizer Freilandkalb mit Limetten auf Thunfischsaucen-Spiegel mit Salatbouquet als Hauptgang	CHF	25.00	
	CHF	34.00	
Würziger griechischer Hirtensalat mit Fetakäse, roten Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Gurken an Rotweindressing	CHF	18.00	  
Melone mit Parmaschinken und Salatgarnitur	CHF	26.00	
Tagessuppe	CHF	12.00	
Tomatensuppe mit Sahnehaube	CHF	14.00	 

## Hauptgerichte




*Engadiner Kraut-Pizokel mit Spinat, Wirsing, Zwiebeln und Speck	CHF	28.00	
Kartoffel-Gnocchi mit sautierten Pilzen an Trüffelschaumsauce	CHF	28.00	
Tagesfischspezialität mit saisonalen Beilagen	CHF	46.00	
Freiland Mistkratzerli ganz im Ofen gebraten mit Knoblauch und Kräutern, Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF	45.00	
Hummus aus Bergüner Bergbohnen mit grilliertem Sommergemüse	CHF	26.00	   VEGAN

Aus organisatorischen Gründen und um Ihnen immer ein absolut frisches Angebot servieren zu können, ist es unerlässlich, uns Ihre Menüwahl in der Stüvetta bis spätestens um 13.00 Uhr des jeweiligen Tages bekannt zu geben.

**(0041) 081-838 54 54 oder E-Mail: [hotel@randolina.ch](mailto:hotel@randolina.ch)**

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

## Vom Grill

*Entrecôte vom Engadiner Freilandrind (200gr.)	CHF	52.00	
Filet vom Engadiner Freilandrind (200gr.)	CHF	56.00	
Kotelett von Schweizer Freilandkalb (230gr.)	CHF	56.00	

Zu allen Grilladen servieren wir nach Wahl hausgemachte Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Beilagen: Gemüsereis, Folienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites sowie ein frisches Tages-Gemüse.

## Fleischfondues

Ab 2 Personen

Wir verwenden für unsere Fondues ausschliesslich Freilandfleisch.

Fondue Chinoise mit Gemüsebouillon Kalb, Rind und Schwein (200 gr.)	CHF	58.00	
*Fondue Bourguignonne mit Erdnussöl Naturabeef-Huftwürfel (200 gr.)	CHF	58.00	


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

## Käse-Fondue

Ab 2 Personen

Hausmischung der Käserei Wirth Mit „Gschwellten“	pro Person plus	CHF 31.00 CHF 6.00	
---	--------------------	-----------------------	---

## Für unsere kleinen Gäste

*Kartoffel-Gnocchi mit Bio-Rinds-Bolognese	CHF	14.00	
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF	16.00	

Aus organisatorischen Gründen und um Ihnen immer ein absolut frisches Angebot servieren zu können, ist es unerlässlich, uns Ihre Menüwahl in der Stüvetta bis spätestens um 13.00 Uhr des jeweiligen Tages bekannt zu geben.

**(0041) 081-838 54 54 oder E-Mail: [hotel@randolina.ch](mailto:hotel@randolina.ch)**

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.

pro Kugel  
mit Rahm plus

CHF 3.80  
CHF 1.50



Sorbets:

Ananas, Zitrone, Apfel, Passionsfrucht.



Randolina Eiskaffee

CHF 12.00



Kirschenplotzer mit Vanillesauce

CHF 14.00

Sommerliches Früchtecrumble mit Butterstreuseln  
und Vanilleglacé

CHF 14.00

Schokoladen-Kokosnuss Brownie  
mit Ananas-Piña Colada Sorbet

CHF 16.00



Vegetarisch



Laktosefrei



Glutenfrei

GOÛT MIEUX

Wir geben Ihnen gerne Information über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

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

## 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.**