





WILLKOMMEN IM RESTAURANT LE LAPIN BLEU

Liebe Gäste,

Seit 1869 steht das Restaurant Le Lapin Bleu stolz als das erste und älteste Restaurant in St. Moritz. Es ist ein geschätzter Treffpunkt für Einheimische und Besucher gleichermaßen – sei es für einen gemütlichen Kaffee unter Freunden, ein köstliches Mahl oder ein exquisites Dinner-Erlebnis.

Bekannt für seine marktfrischen, hausgemachten Speisen, die italienische und Schweizer Spezialitäten vereinen, bietet Le Lapin Bleu eine Vielzahl von Signature-Gerichten wie Chateaubriand, Rehrücken „Baden-Baden“, hausgemachte Pasta, Rindstartar sowie Käsefondue, Fondue Chinoise oder Bourguignonne. Mit einer so vielfältigen Speisekarte ist für jeden Gaumen etwas dabei, das ihn begeistern wird.

Wir freuen uns, Sie in unserem historischen Restaurant begrüßen zu dürfen, wo Tradition auf kulinarische Innovation trifft. Unser engagiertes Team freut sich darauf, Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen, das mit außergewöhnlichen Aromen und aufmerksamem Service gefüllt ist. Ob Sie einen besonderen Anlass feiern oder einfach nur ein genussvolles Essen suchen – wir sind entschlossen, Ihre Erwartungen zu übertreffen.

Vielen Dank, dass Sie sich für das Restaurant Le Lapin Bleu entschieden haben. Wir freuen uns darauf, Sie zu bedienen und unvergessliche Momente im Herzen von St. Moritz zu schaffen.

Herzliche Grüße,

Brigitte, Daniela and Francesca Märky
Restaurant Le Lapin Bleu / Hotel Steffani

WELCOME TO RESTAURANT LE LAPIN BLEU

Dear Guests,

Since 1869, Restaurant Le Lapin Bleu has proudly stood as the first and oldest dining establishment in St. Moritz. It remains a cherished gathering place for locals and visitors alike—whether for a casual coffee among friends, a delightful meal, or an exquisite dinner experience.

Renowned for its market-fresh, homemade cuisine blending Italian and Swiss specialties, Le Lapin Bleu offers an array of signature dishes such as Chateaubriand, Venison "Baden-Baden," homemade pasta, beef tartare, as well as cheese fondue, Fondue Chinoise, or Bourguignonne. With such a diverse menu, there is surely something to tantalize every palate.

We are delighted to welcome you to our historic restaurant, where tradition meets culinary innovation. Our dedicated team looks forward to ensuring your visit is memorable, filled with exceptional flavors and attentive service. Whether you are celebrating a special occasion or simply seeking a delightful dining experience, we are committed to exceeding your expectations.

Thank you for choosing Restaurant Le Lapin Bleu. We eagerly await the pleasure of serving you and creating unforgettable moments in the heart of St. Moritz.

Warm regards,

Brigitte, Daniela and Francesca Märky
Restaurant Le Lapin Bleu / Hotel Steffani

STEFFANIS FLAMMKUCHEN

(von 14.00 bis 17.00 Uhr)

ELSASS MIT CRÈME FRAICHE, SPECK, ZWIEBELN <i>with cremè fraiche, bacon and onions</i> <i>con crema fraiche, speck e cipolla</i>	19.-
NAPOLI MIT TOMATEN, MOZARELLA UND FRISCHEM BASILIKUM <i>with Tomato, Mozzarella and fresh basil</i> <i>con pomodori, mozzarella e basilico fresco</i>	19.-
NORWEGEN MIT CRÈME FRAICHE, LACHS UND DILL <i>with cremè fraiche, salmon and fresh dill</i> <i>con cremè fraiche, salmone e aneto</i>	26.-
VALTELLINA MIT CRÈME FRAICHE, BRESAOLA UND STEINPILZ <i>with cremè fraiche, bresaola and mushroom</i> <i>con cremè fraiche, bresaola e funghi</i>	26.-
ASCONA MIT CRÈME FRAICHE, ZUCCHINI, PESTO, CHERRY TOMATEN UND PINIENKERNEN <i>with cremè fraiche, zucchini, pesto, cherry tomatoes and pine nuts</i> <i>con cremè fraiche, zucchini, pesto, pomodorini e pinoli</i>	21.-
NORMANDIE MIT CRÈME FRAICHE, CAMEMBERT, ROH SCHINKEN UND PREISELBEEREN <i>with cremè fraiche, camembert cheese, raw ham and cranberries</i> <i>con cremè fraiche, Camembert, prosciutto crudo e mirtilli rosso</i>	25.-

VORSPEISEN

STARTERS / ANTIPASTI

BÜNDNERTELLER	29.–
<i>Assorted cold plate Grisons style Affettato dei Grigioni</i>	
HAUSGERÄUCHERTER LACHS MIT TOAST UND BUTTER	31.–
<i>Home smoked salmon with toast and butter Salmone affumicato in casa con toast e burro</i>	

SALATE

SALADS / INSALATE

TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA «CAPRESE»	23.–
<i>Tomatoes with Italian buffalo mozzarella «Caprese» Insalata di pomodoro con mozzarella di bufala «Caprese»</i>	
GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT	13.–
MIT FRANZÖSISCHER ODER ITALIENISCHER SAUCE	
<i>Green or mixed salad with French or Italian sauce Insalata verde o mista con Salsa francese o italiana</i>	

HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS / ZUPPE FATTE IN CASA

ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE	15.–
<i>Italian vegetable soup Minestrone</i>	
TOMATENCREMESUPPE	15.–
<i>Tomato cream soup Crema di pomodoro fresco</i>	
BÜNDNER GERSTENSUPPE	16.–
<i>Grisons barley soup Zuppa d'orzo alla grigionese</i>	

TEIGWAREN

PASTA

HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT RAHMSAUCE «LUIGI»*	27.–
<i>Homemade ravioli with cream sauce «Luigi»</i>	
<i>Ravioli fatti in casa alla «Luigi»</i>	
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE *	22.–
<i>Spaghetti with tomato</i>	
<i>Spaghetti al pomodoro</i>	
SPAGHETTI MIT FLEISCHSAUCE*	24.–
<i>Spaghetti with meat sauce</i>	
<i>Spaghetti alla Bolognese</i>	
GLUTENFREIE PASTA ERHÄLTICH MIT FRISCHEN TOMATEN UND BASILIKUM	+2.–
<i>Gluten-free pasta available with fresh tomatoes and basil</i>	
<i>Pasta senza glutine disponibile con pomodoro fresco e basilico</i>	

***ALLE SAUCEN SIND HAUSGEMACHT**
ALL SAUCES ARE HOMEMADE
TUTTE LE SALSE SONO FATTE IN CASA



LAPIN BLEU
RESTAURANT ST. MORITZ

UNSERE SPEZIALITÄTEN

OUR SPECIALTIES / LE NOSTRE SPECIALITÀ

STEFFANI'S FILETSTEAK TATAR (am Tisch zubereitet ca. 180g) 56.–
Steffani's fillet steak tartar (Prepared at the table ca. 180g)
Steffani's filetto di manzo alla tartara (preparato al tavolo Ca.180g)

**CHÂTEAUBRIAND VOM GRILL MIT HAUSGEMACHTER SAUCE BÉARNAISE,
KARTOFFELKROKETTEN UND GEMÜSE (ca. 380g) (AB 2 PERSONEN) PREIS PRO PERSON** 68.–
Grilled fillet steak Châteaubriand
with Homemade sauce béarnaise, croquettes and vegetables
(minimum 2 persons) Price per Person
Filetto di manzo Châteaubriand
con salsa béarnaise fatta in casa, crocchette e verdure
(minimo 2 persone) Prezzo per persona

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES / PIATTI PRINCIPALI

**ENTRECÔTE VOM GRILL MIT HAUSGEMACHTER SAUCE BÉARNAISE,
KARTOFFELKROKETTEN UND GEMÜSE (ca. 180g)** 56.–
Sirloin steak with sauce béarnaise, potato croquettes and vegetables
Entrecôte alla griglia con salsa béarnaise, crocchette di patate e verdure

SCHWEIZER BRATWURST MIT RÖSTI AN HAUSGEMACHTER ZWIEBELSAUCE 28.–
Grilled Swiss veal sausage with roesti potatoes on homemade onion sauce
Salsicciotto di vitello con roesti e salsa di cipolle fatta in casa

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES MIT RÖSTI 46.–
Minced veal with cream sauce Zurich style and roesti potatoes
Spezzatino di vitello alla zurighese con roesti

WIENERSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE 48.–
Veal escalope coated with bread crumbs, french fries and vegetables
Scaloppina alla viennese, patate fritte e verdure

KALBSPICCATA MIT SPAGHETTI 44.–
Veal piccata with spaghetti
Piccata di vitello con spaghetti

FISCH

FISH / PESCE

FORELLE VOM GRILL, MIT REIS ODER SALZKARTOFFELN UND GEMÜSE (ca. 360g)	54.–
<i>Grilled trout with rice or boiled potatoes</i>	
<i>Trota alla griglia con riso o patate lesse</i>	

FONDUES

FONDUES / FONDUTA

FONDUE CHINOISE MIT REIS ODER POMMES FRITES (ca. 180g)	61.–
<i>Fondue Chinoise with french fries or rice</i>	
<i>Fonduta Cinese con patate fritte o riso</i>	
FONDUE BOURGUIGNONNE MIT REIS ODER POMMES FRITES (ca. 180g)	65.–
<i>Fondue Bourguignonne with french fries or rice</i>	
<i>Fonduta Bourguignonne con patate fritte o riso</i>	
STEFFANI'S TRADITIONELLES KÄSE FONDUE MIT BROT	33.–
<i>Steffani's traditional cheese fondue with bread</i>	
<i>Steffani's fonduta di formaggio tradizionale con pane</i>	

INFORMATIONEN

Für Informationen zu Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, stehen Ihnen unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht. Das Teilen eines Gerichts wird mit einem Servicezuschlag von CHF 5.- berechnet.

Bedienung und MWST inbegriffen
Herkunftsbezeichnung Fleisch: Rind, Kalb und Wurstwaren: Schweiz; Lamm: Neuseeland;
Wild: Österreich; Geflügel: Schweiz

INFORMATION

Our staff are available upon request to provide information about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.

Changing a dish incurs an additional charge of CHF 3.- per dish. Sharing a dish will be subject to a service charge of CHF 5.-

Service and VAT included.
Origin of meat: Beef, veal, and sausages: Switzerland; Lamb: New Zealand;
Game: Austria; Poultry: Switzerland

INFORMAZIONI

Su richiesta, i nostri dipendenti saranno lieti di fornire informazioni sugli ingredienti nei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze.

La modifica di un piatto comporta un costo aggiuntivo di CHF 3.- per piatto. La condivisione di un piatto sarà soggetta a un supplemento di servizio di CHF 5.-

Servizio e IVA inclusi.
Origine della carne: Manzo, vitello e insaccati: Svizzera; Agnello: Nuova Zelanda;
Cacciagione: Austria; Pollame: Svizzera

