



# STEFFANI

HOTEL ST. MORITZ







**LAPIN BLEU**  
RESTAURANT ST. MORITZ

**VORSPEISEN**

*STARTERS / ANTIPASTI*

<b>Bündnerteller</b>		29.–
<i>Assorted cold plate Grisons style</i>		
<i>Affettato dei Grigioni</i>		
<b>Rindscarpaccio mit Steinpilzen</b>		29.–
<i>Beef carpaccio with boletus</i>		
<i>Carpaccio di manzo con funghi porcini</i>		
<b>Rehcarpaccio mit Pfifferlingen</b>		29.–
<i>Venison carpaccio with chanterelles</i>		
<i>Carpaccio di capriolo con gallinacci</i>		
<b>Hausgeräucherter Lachs mit Toast und Butter</b>		31.–
<i>Home smoked salmon with toast and butter</i>		
<i>Salmon affumicato in casa con toast e burro</i>		
<b>Hausgemachte Capuns mit Käsesauce</b>		15.–
<i>Homemade capuns with cheese sauce</i>		
<i>Capuns fatti in casa con salsa di formaggio</i>		
<b>Schnecken</b>	6 Stk.	27.–
<i>Snails</i>	12 Stk.	39.–
<i>Lumache</i>		

**S**ALATE  
*SALADS / INSALATE*

<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella «Caprese»</b>	23.-
<i>Tomatoes with Italian buffalo mozzarella «Caprese»</i> <i>Insalata di pomodoro con mozzarella di bufala «Caprese»</i>	
<b>Caesar Salat mit Pouletstreifen</b>	26.-
<i>Caesar salad with chicken</i> <i>Caeser Salad con pollo</i>	
<b>Grüner oder gemischter Salat</b>	13.-
<i>Green or mixed salad</i> <i>Insalata verde o mista</i>	

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

HOMEMADE SOUPS / MINESTRE FATTA IN CASA

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i> <i>Zuppa del giorno</i>	14.-
<b>Italienische Gemüsesuppe</b> <i>Italian vegetable soup</i> <i>Minestrone</i>	15.-
<b>Tomatencremesuppe</b> <i>Tomato cream soup</i> <i>Crema di pomodoro fresco</i>	15.-
<b>Bündner Gerstensuppe</b> <i>Grisons barley soup</i> <i>Zuppa d'orzo alla grigionese</i>	16.-
<b>Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Zimt</b> <i>Pumpkin cream soup with coconut milk and cinnamon</i> <i>Crema di zucca fatta in casa con latte di cocco con cannella</i>	15.-
<b>Steinpilzcremesuppe</b> <i>Boletus cream soup</i> <i>Crema di porcini</i>	16.-

*Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht*  
*Menu changes will be charged with CHF 3.- per dish*  
*Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto*

# TEIGWAREN

## PASTA

<b>Spaghetti mit Hummer *</b>	58.-
<i>Spaghetti with Lobster</i>	
<i>Spaghetti all'astice</i>	
<b>Spaghetti alla chitarra mit Krevetten Ragout*</b>	34.-
<i>Spaghetti alla chitarra with shrimp ragout</i>	
<i>Spaghetti alla chitarra con ragù di gamberi</i>	
<b>Tagliatelle «Alfredo» mit Steinpilzen*</b>	29.-
<i>Tagliatelle «Alfredo» with boletus</i>	
<i>Tagliatelle «Alfredo» con funghi porcini</i>	
<b>Tagliolini «al Pesto»*</b>	25.-
<i>Tagliolini with basil «al pesto»</i>	
<i>Tagliolini «al pesto»</i>	
<b>Hausgemachte Ravioli mit Rahmsauce «Luigi»*</b>	27.-
<i>Homemade ravioli with cream sauce «Luigi»</i>	
<i>Ravioli fatti in casa alla «Luigi»</i>	
<b>Penne «arrabbiata» *</b>	22.-
<i>Penne «arrabbiata»</i>	
<i>Penne all'arrabbiata</i>	
<b>Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsauce*</b>	22.-
<i>Spaghetti with tomato or meat sauce</i>	
<i>Spaghetti al pomodoro o alla Bolognese</i>	
<b>Leicht pikante Spaghetti alla Princesse*</b>	27.-
<i>Slightly spicy spaghetti Princess Style</i>	
<i>Spaghetti Princesse leggermente piccanti</i>	

\*Alle Saucen sind hausgemacht

Glutenfreie Pasta erhältlich mit frischen Tomaten und Basilikum  
*Gluten-free pasta available with fresh tomatoes and basil*  
*Pasta senza glutine disponibile con pomodoro fresco e basilico*

**U**NSERE **S**PEZIALITÄTEN  
*OUR SPECIALITIES / LE NOSTRE SPECIALITÀ*

<p><b>Steffani's Filetsteak Tatar mit Ei</b> ( am Tisch Zubereitet Ca. 180g )</p> <p><i>Steffani's fillet steak tartar with egg (Prepared at the table ca. 180g)</i> <i>Steffani's filetto di manzo alla tartara con uova (fatto ha tavola Ca.180g )</i></p>	<p>56.-</p>
<p><b>Châteaubriand vom Grill mit hausgemachter Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse</b> (Ca .380g )</p> <p><i>(ab 2 Personen) Preis pro Person</i> <i>Grilled fillet steak Châteaubriand with Homemade sauce béarnaise, croquettes and vegetables</i> <i>(minimum 2 persons) Price per Person</i> <i>Filetto di manzo Châteaubriand con salsa béarnaise fatta in casa, crocchette e verdure</i> <i>(minimo 2 persone)Prezzo per persona</i></p>	<p>68.-</p>
<p><b>Rehrücken «Baden-Baden» mit seinen Beilagen</b> (Ca .360g )</p> <p><i>(ab 2 Personen) Preis pro Person</i> <i>Venison Saddle «Baden-Baden» with its side dishes</i> <i>(minimum 2 persons) Price per person</i> <i>Sella di capriolo «Baden-Baden» con contorni</i> <i>(minimo 2 persone)Prezzo per persona</i></p>	<p>71.-</p>
<p><b>Risotto «Steffani» mit Kalbsgeschnetzeltem</b></p> <p><i>Risotto «Steffani» with sautéed minced veal</i> <i>Risotto «Steffani» con spezzatino di vitello</i></p>	<p>46.-</p>
<p><b>Hirschfilet Medaillons «Dolce Brusco»</b></p> <p><b>mit Gemüse Rhamspätzli</b> (Ca. 180g)</p> <p><i>Deer fillet medallions "Dolce Brusco" with vegetable rham spaetzle</i> <i>Medaglioni di cervo "Dolce Brusco" con spaetzli di verdura alla panna</i></p>	<p>54.-</p>
<p><b>Rehschnitzel «Diana» mit Spätzli und Rotkraut</b></p> <p><i>Venison escalopes with spaetzli</i> <i>Scaloppina di capriolo con spaetzli e cavolo rosso</i></p>	<p>54.-</p>

*Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht*  
*Menu changes will be charged whit CHF 3.- per dish*  
*Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto*

## H A U P T G E R I C H T E

### 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*
- Rindsfilet vom Grill mit hausgemachter Sauce Béarnaise,  
Bratkartoffeln und Gemüse (Ca. 180g) 64.-**  
*Grilled fillet steak with homemade sauce béarnaise,*  
*roasted potatoes and vegetables*  
*Filetto di manzo alla griglia con salsa béarnaise fatta in casa,*  
*patate saltate al burro e verdure*
- Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Pommes Frites und Gemüse 49.-**  
*Pan-fried rump steak with herb butter, french fries and vegetables*  
*Bistecca di manzo, burro alle erbe, patate fritte e verdure*
- Kalbspillard vom Grill mit Pommes Frites  
oder Reis und Gemüse 54.-**  
*Grilled paillard of veal with french fries or rice and vegetables*  
*Paillard di vitello alla griglia con patate fritte o riso 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*

*Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht*  
*Menu changes will be charged with CHF 3.- per dish*  
*Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto*



<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti</b> <i>Minced veal with cream sauce Zurich style and roesti potatoes</i> <i>Spezzatino di vitello alla zurighese con roesti</i>	46.-
<b>Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse</b> <i>Veal escalope coated with bread crumbs, french fries and vegetables</i> <i>Scaloppina alla viennese, patate fritte e verdure</i>	48.-
<b>Kalbslebergeschnetzeltes mit Polenta</b> <i>Minced veal liver with polenta</i> <i>Fegato di vitello alla veneziana con polenta</i>	44.-
<b>Kalbspiccata mit Risotto</b> <i>Veal piccata with risotto</i> <i>Piccata di vitello con risotto</i>	44.-

*Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht*  
*Menu changes will be charged whit CHF 3.- per dish*  
*Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto*

**V**EGETARISCH  
VEGETARIAN / VEGETARIANO

<b>Polenta mit Steinpilzen</b> <i>Polenta with boletus</i> <i>Polenta con funghi porcini</i>	38.-
<b>Auberginen " alla Parmigiana "</b> <i>Eggplant "alla Parmigiana"</i> <i>Melanzane alla parmigiana</i>	24.-
<b>Gegrilltes Gemüse</b> <i>Grilled vegetables</i> <i>Piatto di verdure grigliate</i>	28.-
<b>Herbststeller vegetarisch</b> <i>Autmun plate vegeterian</i> <i>Piatto di autunno vegeteriano</i>	32.-

*Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht*  
*Menu changes will be charged whit CHF 3.- per dish*  
*Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto*

**FISCH**  
*FISH / PESCE*

**Forelle vom Grill, mit Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse**(Ca. 360g) 54.-  
*Grilled trout with rice or boiled potatoes*  
*Trota alla griglia con riso o patate lesse*

**Seezunge vom Grill oder Müllerinnen-Art**  
**mit Salzkartoffeln und Gemüse**(Ca. 550g) 63.-  
*Grilled sole or à la meunière with vegetables and boiled potatoes*  
*Sogliola alla griglia o à la mugnaia con verdure e patate bollite*

**Gegrillte marinierte Krevetten mit gegrilltem Gemüse** 44.-  
**Reis oder Bratkartoffeln** (Ca. 180g)  
*Marinated grilled shrimps with grilled vegetables, rise or roasted potatoes*  
*Gamberi marinati alla griglia, verdure grigliate con riso o patate*

*Auf Vorbestellung / on pre order / su prenotazione*

**Wolfsbarsch in Salzkruste (ab 2 Personen )** 85.- Pro Person  
*Sea bass in a salt crust*  
*Branzino in crosta di sale*

*Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht*  
*Menu changes will be charged whit CHF 3.- per dish*  
*Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto*

## FONDUES

*FONDUES / FONDUE*

<b>Fondue Chinoise mit Reis oder Pommes Frites</b> (Ca. 180g)	61.–
<i>Fondue Chinoise with french fries or rice</i>	
<i>Fonduta Cinese con patate fritte o riso</i>	
<b>Fondue Bourguignonne mit Reis oder Pommes Frites</b> (Ca. 180g)	65.–
<i>Fondue Bourguignonne with french fries or rice</i>	
<i>Fonduta Bourguignonne con patate fritte o riso</i>	
<b>Steffani's traditionelles Käse Fondue mit Brot</b> (bis 17.00 Uhr)	32.50
<i>Steffani's traditional cheese fondue with bread (until 5pm)</i>	
<i>Steffani's fonduta di formaggio tradizionale con pane (fino le 17.00 ora)</i>	

*Ab 18:30 Uhr begrüßen wir sie herzlich im Caschölin für unser Käse Fondue oder Raclette*  
*From 6.30pm on we welcome you in our restaurant Caschölin for cheese fondue or Raclette*

*Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht*  
*Menu changes will be charged whit CHF 3.- per dish*  
*Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto*

Liebe Gäste,

Mitten im Herzen von St. Moritz liegt unser Haus, welches seit 1930 und 4 Generationen in unserem Familienbesitz ist. Wir freuen uns diese Tradition und Passion 365 Tage im Jahr mit Ihnen zu teilen.

Von Standard Zimmern bis hin zu luxuriösen Suiten, modernem Pool & Spa, maßgeschneiderten Event- und Meeting Lokalitäten, sowie verschiedenen Restaurants & Bars zum Essen, Trinken und Feiern – bietet Ihnen das Steffani ein vielfältiges Angebot.

Entdecken, erleben und genießen Sie unser Haus, die einzigartige Atmosphäre und lassen Sie sich von der Schönheit des Engadins verzaubern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Gastgeber,  
Brigitte, Daniela und Francesca Märky

Dear Guests,

Our hotel is located in the heart of St. Moritz and has been owned and run by our family since 1930 and 4 generations. We look forward to share our tradition and passion with you, 365 days a year.


The Steffani is more than just a hotel - we offer from standard rooms up to luxurious suites, a modern Pool & Spa, several event & meeting spaces, as well as various restaurants & bars.

Discover, experience and enjoy the unique atmosphere  
and all the beauties our valley has to offer.

We look forward to welcome you  
and to make your stay here with us unforgettable.


Your hosts,  
Brigitte, Daniela and Francesca Märky

Visit us: [www.steffani.ch](http://www.steffani.ch)



**SCHENKEN SIE FREUDE!**

ENTSPANNEN **TRÄUMEN** WOHLFÜHLEN **ERLEBEN** GENIESSEN



**A GIFT OF JOY!**

RELAX **DREAM** ENJOY **EXPERIENCE** **EXPLORE** LIVE

GUTSCHEIN...  
...VOUCHER



BUCHEN SIE JETZT...  
...BOOK NOW



MEHR ÜBER...  
...MORE ABOUT

