



STEFFANI

HOTEL ST. MORITZ



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, Mozzarella 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.-

Die Änderung eines Gerichts kostet **CHF 3.-** pro Gericht / Teilen eines Gerichts **CHF 5** Servicezuschlag
Menu changes will be charged with **CHF 3.-** per dish / Sharing a dish **CHF 5** service surcharge
Cambiamenti nel menu costano **CHF 3.-** per ogni piatto / Condivisione piatto Supplemento servizio **CHF 5**

VORSPEISEN

STARTERS / ANTIPASTI

- Bündnerteller** 29.-
Assorted cold plate Grisons style
Affettato dei Grigioni
- Hausgeräucherter Lachs mit Toast und Butter** 31.-
Home smoked salmon with toast and butter
Salmon affumicato in casa con toast e burro

SALATE

SALADS / INSALATE

- Tomatensalat mit Büffelmozzarella «Caprese»** 23.-
Tomatoes with Italian buffalo mozzarella «Caprese»
Insalata di pomodoro con mozzarella di bufala «Caprese»
- Grüner oder gemischter Salat** 13.-
Green or mixed salad
Insalata verde o mista

SUPPEN

SOUPS / MINESTRE

- Italienische Gemüsesuppe** 15.-
Italian vegetable soup
Minestrone
- Frische Tomatencremesuppe** 15.-
Fresh tomato cream soup
Crema di pomodoro fresco
- Bündner Gerstensuppe** 16.-
Grisons barley soup
Zuppa d'orzo alla grigionese

Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht / Teilen eines Gerichts CHF 5 Servicezuschlag
Menu changes will be charged with CHF 3.- per dish / Sharing a dish CHF 5 service surcharge
Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto / Condivisione piatto Supplemento servizio CHF

TEIGWAREN

PASTA

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>	
Hausgemachte Ravioli mit Rahmsauce «Luigi»	27.-
<i>Homemade ravioli with cream sauce «Luigi»</i>	
<i>Ravioli fatti in casa alla «Luigi»</i>	

FONDUES

FONDUES / FONDUE

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 (bis 17.00 Uhr)	33.-
<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*

FISCH

FISH / PESCE

Forelle vom Grill, mit Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse	54.-
<i>Grilled trout with rice or boiled potatoes</i>	
<i>Trota alla griglia con riso o patate lesse</i>	

*Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht / Teilen eines Gerichts CHF 5 Servicezuschlag
Menu changes will be charged whit CHF 3.- per dish / Sharing a dish CHF 5 service surcharge
Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto / Condivisione piatto Supplemento servizio CHF 5*

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES / PIATTI PRINCIPALI

- Entrecôte vom Grill mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelkroketten und Gemüse 56.-
Sirloin steak with sauce béarnaise, potato croquettes and vegetables
Costata di manzo alla griglia con salsa béarnaise,
crocchette di patate e verdure
- Schweizer Bratwurst mit Rösti 28.-
Grilled Swiss veal sausage with roesti potatoes
Salsicciotto di vitello con roesti
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes 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 escalopes coated with bread crumbs, french fries and vegetables
Scaloppina alla viennese, patate fritte e verdure
- Kalbpiccata mit Spaghetti 44.-
Veal piccata with spaghetti
Piccata di vitello con spaghetti

UNSERE SPEZIALITÄTEN

OUR SPECIALITIES / LE NOSTRE SPECIALITÀ

- Steffani's Filetsteak Tatar mit Ei 56.-
Steffani's fillet steak tartar with egg
Steffani's filetto di manzo alla tartara con uova
- Châteaubriand mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten
und Gemüse 68.-
(ab 2 Personen) Preis pro Person
Grilled fillet steak Châteaubriand with sauce béarnaise, croquettes
and vegetables
(minimum 2 persons) Price per person
Filetto di manzo Châteaubriand con salsa béarnaise, crocchette
e verdure
(minimo 2 persone)Prezzo per persona

Die Änderung eines Gerichts kostet CHF 3.- pro Gericht / Teilen eines Gerichts CHF 5 Servicezuschlag
Menu changes will be charged whit CHF 3.- per dish / Sharing a dish CHF 5 service surcharge
Cambiamenti nel menu costano CHF 3.-per ogni piatto / Condivisione piatto Supplemento servizio CHF 5