



# STEFFANI

HOTEL ST. MORITZ





## STEFFANIS FLAMMKUCHEN

(von 14.00 bis 17.00 Uhr)

<b>Elsass mit Crème fraiche, Speck, Zwiebeln</b> <i>with cremè fraiche, bacon and onions</i> <i>con crema fraiche, speck e cipolla</i>	19.-
<b>Napoli mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum</b> <i>with Tomato, Mozzarella and fresh basil</i> <i>con pomodori, mozzarella e basilico fresco</i>	19.-
<b>Norwegen mit Cremè fraiche, Lachs und Dill</b> <i>with cremè fraiche, salmon and fresh dill</i> <i>con cremè fraiche, salmone e aneto</i>	26.-
<b>Valtellina mit Cremè fraiche, Bresaola und Steinpilz</b> <i>with cremè fraiche, bresaola and mushroom</i> <i>con cremè fraiche, bresaola e funghi</i>	26.-
<b>Ascona mit Cremè fraiche, Zucchini, Pesto, Cherry Tomaten und Pinienkernen</b> <i>with cremè fraiche, zucchini, pesto, cherry tomatoes and pine nuts</i> <i>con cremè fraiche, zucchini, pesto, pomodorini e pinoli</i>	21.-
<b>Normandie mit Cremè fraiche, Camembert, Roh Schinken und Preiselbeeren</b> <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** 28.–  
*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** 16.–  
*Italian vegetable soup*  
*Minestrone*
- Frische Tomatencremesuppe** 16.–  
*Fresh tomato cream soup*  
*Crema di pomodoro fresco*
- Bündner Gerstensuppe** 16.–  
*Grisons barley soup*  
*Zuppa d'orzo alla grigionese*

## TEIGWAREN

### PASTA

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

## FONDUES

### FONDUES / FONDUE

<b>Fondue Chinoise mit Reis oder Pommes Frites</b>	59.-
<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>	63.-
<i>Fondue Bourguignonne with french fries or rice</i>	
<i>Fonduta Bourguignonne con patate fritte o riso</i>	

## FISCHE

### FISH / PESCE

<b>Forelle vom Grill, mit Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse</b>	48.-
<i>Grilled trout with rice or boiled potatoes</i>	
<i>Trota alla griglia con riso o patate lesse</i>	

## HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES / PIATTI PRINCIPALI

Entrecôte vom Grill mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse	55.-
<i>Sirloin steak with sauce béarnaise, potato croquettes and vegetables</i>	
<i>Costata di manzo alla griglia con salsa béarnaise, crochette di patate e verdure</i>	
Schweizer Bratwurst mit Rösti	27.-
<i>Grilled Swiss veal sausage with roesti potatoes</i>	
<i>Salsicciotto di vitello con roesti</i>	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	46.-
<i>Minced veal with cream sauce Zurich style and roesti potatoes</i>	
<i>Spezzatino di vitello alla zurighese con roesti</i>	
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	48.-
<i>Veal escalopes coated with bread crumbs, french fries and vegetables</i>	
<i>Scaloppina alla viennese, patate fritte e verdure</i>	
Kalbspiccata mit Spaghetti	44.-
<i>Veal piccata with spaghetti</i>	
<i>Piccata di vitello con spaghetti</i>	

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

OUR SPECIALITIES / LE NOSTRE SPECIALITÀ

Steffani's Filetsteak Tatar mit Ei	56.-
<i>Steffani's fillet steak tartar with egg</i>	
<i>Steffani's filetto di manzo alla tartara con uova</i>	
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse	67.-
<i>(ab 2 Personen) Preis pro Person</i>	
<i>Grilled fillet steak Châteaubriand with sauce béarnaise, croquettes and vegetables</i>	
<i>(minimum 2 persons) Price per person</i>	
<i>Filetto di manzo Châteaubriand con salsa béarnaise, crochette e verdure</i>	
<i>(minimo 2 persone) Prezzo per persona</i>	

Bedienung und MWST inbegriffen

Herkunftsbezeichnung Fleisch: Rind, Kalb und Wurstwaren: Schweiz; Lamm: Neuseeland; Wild: Österreich; Geflügel: Schwei



**LAPIN BLEU**  
RESTAURANT ST. MORITZ

## EIS & SORBETS

*ICE-CREAM & SORBETS / GELATI & SORBETTI*

### Coupe nach Wahl

*Choice of ice-cream*

*Coppa a vostra scelta*

**Pro Kugel** *per scoop / per pallina* 3.50

*Schlagrahm whipped cream / panna montata* 1.-

Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeere, Mocca, Pistazien

Sorbet: Zitronen, Apfel, Blutorange

*Chocolate, vanilla, stracciatella, strawberry, mocca, pistachio*

*Sorbet: lemon, apple, blood orange*

Cioccolato, *vaniglia*, stracciatella, *fragola, mocca*, pistacchio

Sorbetto: *limone*, mele, arance rosse

### Zitronensorbet mit Vodka „Colonel“

15.-

*Lemon sorbet with vodka*

*Sorbetto al limone con vodka*

### Apfelsorbet mit Calvados

15.-

*Apple sorbet with Calvados*

*Sorbetto di mele con Calvados*

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

*SWEET TEMPTATIONS / DOLCI TENTAZIONI*

### Coupe Dänemark

12.-

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm

*Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce and whipped cream*

*Gelato alla vaniglia con salsa di cioccolato calda e panna montata*

### Coupe Romanoff

15.-

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm

*Vanilla and strawberry ice-cream with fresh strawberries whipped cream*

*Gelato di vaniglia e fragole con fragole fresche e panna montata*

### Steffani's Mousse au Chocolat

16.-

Hausgemachte dunkle Schokoladenmousse

*Homemade dark chocolate mousse*

*Mousse al cioccolato fatta in casa*

### Hausgemachte Crème Caramel

12.-

*Homemade cream caramel*

*Crema al caramello fatta in casa*

### Frischer Fruchtsalat

13.-

*mit Kirsch oder Maraschino*

16.-

*Fresh fruit salad with Kirsch or Maraschino liqueur*

*Macedonia di frutta fresca con Kirsch o Maraschino*