



STEFFANI

HOTEL ST. MORITZ





LAPIN BLEU
RESTAURANT ST. MORITZ

VORSPEISEN

STARTERS / ANTIPASTI

Bündnerteller		28.–
<i>Assorted cold plate Grisons style</i>		
<i>Affettato dei Grigioni</i>		
Rindscarpaccio mit Steinpilzen		29.–
<i>Beef carpaccio with boletus</i>		
<i>Carpaccio di manzo con funghi porcini</i>		
Rehcarpaccio mit Pfifferlingen		29.–
<i>Venison carpaccio with chanterelles</i>		
<i>Carpaccio di capriolo con gallinacci</i>		
Hausgeräucherter Lachs mit Toast und Butter		31.–
<i>Home smoked salmon with toast and butter</i>		
<i>Salmon affumicato in casa con toast e burro</i>		
Schnecken	6 Stk.	25.–
<i>Snails</i>	12 Stk.	39.–
<i>Lumache</i>		

SALATE

SALADS / INSALATE

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

SUPPEN
SOUPS / MINESTRE

Tagessuppe <i>Soup of the day</i> <i>Zuppa del giorno</i>	14.-
Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i> <i>Minestrone</i>	16.-
Frische Tomatencremesuppe <i>Fresh tomato cream soup</i> <i>Crema di pomodoro fresco</i>	16.-
Bündner Gerstensuppe <i>Grisons barley soup</i> <i>Zuppa d'orzo alla grigionese</i>	16.-

TEIGWAREN

PASTA

Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsauce <i>Spaghetti with tomato or meat sauce</i> <i>Spaghetti al pomodoro o alla Bolognese</i>	22.–
Spaghetti Aglio, Olio und Pepperoncino <i>Spaghetti with garlic, oil e chilli</i> <i>Spaghetti aglio, olio e pepperoncino</i>	22.–
Hausgemachte Ravioli mit Rahmsauce «Luigi» <i>Homemade ravioli with cream sauce «Luigi»</i> <i>Ravioli fatti in casa alla «Luigi»</i>	27.–
Feine Nudeln «al Pesto» <i>Fine noodles with basil «al pesto»</i> <i>Tagliolini «al pesto»</i>	25.–
Eiernudeln «Alfredo» mit Steinpilzen <i>Egg noodles «Alfredo» with boletus</i> <i>Pasta al uovo «Alfredo» con funghi porcini</i>	29.–
Pikante Eiernudeln mit Krevetten und Knoblauch <i>Spicy egg noodles with shrimps and garlic</i> <i>Tagliatelle piccante con gamberoni e aglio</i>	34.–
Penne «arrabbiata» <i>Penne «arrabbiata»</i> <i>Penne all'arrabbiata</i>	21.–
Polenta mit Steinpilzen <i>Polenta with boletus</i> <i>Polenta con funghi porcini</i>	38.–

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, crocchette di patate e verdure</i>	
Rindsfilet vom Grill mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Gemüse	59.-
<i>Grilled fillet steak with sauce béarnaise, roasted potatoes and vegetables</i>	
<i>Filetto di manzo alla griglia con salsa béarnaise, patate saltate al burro e verdure</i>	
Kalbspillard vom Grill mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse	53.-
<i>Grilled paillard of veal with french fries or rice and vegetables</i>	
<i>Paillard di vitello alla griglia con patate fritte o riso e verdure</i>	
Schweizer Bratwurst mit Rösti	27.-
<i>Grilled Swiss veal sausage with roesti potatoes</i>	
<i>Salsicciotto di vitello con roesti</i>	
Rehschnitzel «Diana» mit Spätzli und Rotkraut	52.-
<i>Venison escalopes with spaetzli</i>	
<i>Scaloppina di capriolo con spaetzli e cavolo rosso</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>	
Gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	49.-
<i>Pan-fried rump steak with herb butter, french fries and vegetables</i>	
<i>Bistecca di manzo, burro alle erbe, patate fritte e verdure</i>	
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	48.-
<i>Veal escalope coated with bread crumbs, french fries and vegetables</i>	
<i>Scaloppina alla viennese, patate fritte e verdure</i>	
Kalbslebergeschnetzeltes mit Polenta	44.-
<i>Minced veal liver with polenta</i>	
<i>Fegato di vitello alla veneziana con polenta</i>	
Kalbpiccata mit Risotto	44.-
<i>Veal piccata with risotto</i>	
<i>Piccata di vitello con risotto</i>	

UNSERE **S**PEZIALITÄTEN
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 vom Grill mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse	65.-
<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, crocchette e verdure</i>	
<i>(minimo 2 persone)Prezzo per persona</i>	
Rehrücken «Baden-Baden» mit seinen Beilagen	67.-
<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>	
Risotto «Steffani» mit Kalbsgeschnetzeltem	46.-
<i>Risotto «Steffani» with sautéed minced veal</i>	
<i>Risotto «Steffani» con spezzatino di vitello</i>	

FISCHE

FISH / PESCE

- Forelle vom Grill, mit Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse** 48.–
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 58.–
Grilled sole or à la meunière with vegetables and boiled potatoes
Sogliola alla griglia o à la mugnaia con verdure e patate bollite

FONDUES

FONDUES / FONDUE

- Fondue Chinoise mit Reis oder Pommes Frites** 59.–
Fondue Chinoise with french fries or rice
Fonduta Cinese con patate fritte o riso
- Fondue Bourguignonne mit Reis oder Pommes Frites** 63.–
Fondue Bourguignonne with french fries or rice
Fonduta Bourguignonne con patate fritte o riso

Liebe Gäste,

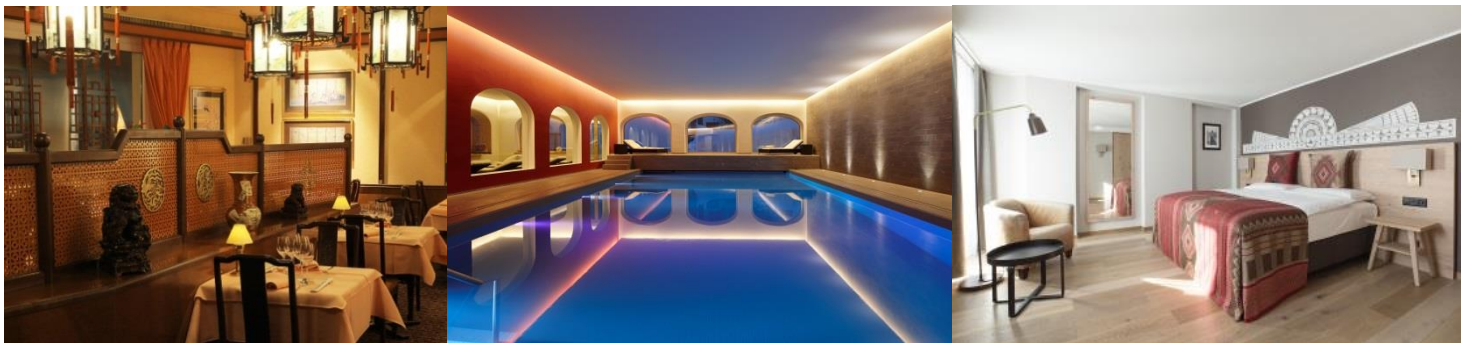
Mitten im Herzen von St. Moritz liegt unser Haus, welches seit 1930 und 4 Generationen in unserem Familienbesitz ist. Wir freuen uns diese Tradition und Passion 365 Tage im Jahr mit Ihnen zu teilen.

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