



«Wenn statt Wasser Milch und Honig fließen»

SONNTAGSBRUNCH VOM SCHLARAFFEN- BUFFET

JEDEN SONNTAG VON 10 BIS 15 UHR
FÜR GROSS UND KLEIN



«Aus unserer eigenen Zuckerbäckerei»

KAFFEE & KUCHEN CHF 9.50

TÄGLICH FRISCHE HAUSGEMACHTE
KUCHEN VON UNSEREM BUFFET

«Erleben Sie in der Meierei St. Moritz #GRAUBÜNDENPUR»

LOKALE KÜCHE, SONNTAGSBRUNCH, KAFFEE & KUCHEN, PRIVATE DINING,
CIGAR LOUNGE, FAMILIENFREUNDLICH, NATUR, OUTDOOR FUN, WELLNESS,
ROMANTIK, HOCHZEITEN

«Meierei St. Moritz»

ALLEGRA

ALLERLEI

TÄGLICH VON 11:30 BIS 18:00 UHR

KAFFEE & KUCHEN

HAUSGEMACHTE KUCHEN VON UNSEREM BUFFET

SONNTAGS- BRUNCH

JEDEN SONNTAG VON 10 BIS 15 UHR

1 GLAS PROSECCO ZUM APERITIF

Kaffee, Tee, Ovo und Choco heiss oder kalt,
Frey's Safterei mit frisch gepressten
Frucht- und Gemüsesäften

Allenspach's Brotbuffet mit unzähligen Broten und
Butterzopf, Honig, Nutella, Konfitüren und Butter

Cerealien, feines Birchermüsli, Joghurts,
Fruchtsalat und Früchte

Grosszügiges Salat- und Antipasti-Buffet

...FRISCH AUS DER MEIEREI KÜCHE ZUBEREITET

Rühreier, Spiegeleier nach Wahl,
mit Bauernspeck, Engadinerli Cipolatas oder Saftschinken

Ofenfleischkäse mit Spiegelei und Rösti

Warmes Sonntags-Special

„DESSERT STORM“

Das famose Meierei Kuchen- und Dessertbuffet

ALL YOU CAN EAT CHF 49.00

Kinder bis 12 Jahre GRATIS

Jeden Sonntag von 10 bis 15 Uhr



«Meierei St. Moritz»

ALLERLEI

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Zuppa d'orzo grigionese
Grison barley soup

13.50

GULASCH- UND GEMÜSESUPPE

Zuppa di gulasch e verdura
Goulash and vegetable soup

15.50

BERGKRÄUTERSALAT „MEIEREI“

Salate, Kräuter, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Mozzarella, Balsamico, Croûtons
Insalata, erbette, pomodori secchi, pinoli, mozzarella, balsamico, crostini
Salads, herbs, dried tomatoes, pine nuts, mozzarella cheese, balsamic vinegar, croutons

18.50

„CAESAR SALAD“

Lattich, Poulet, Croûtons, Parmesan und Caesar Dressing mit Sardellen
Lattuga, petto di pollo, crostini, parmigiano e Caesar dressing con acciughe
Lettuce, chicken, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing with anchovies

30.50

WURST-KÄSE-SALAT

Cervelat und Bündner Bergkäse, Salat und Ei
Wuerstel, formaggio engadinese, insalata e uova
Cold sausage, cheese from the Engadin, salad and boiled egg

25.50

MARENDA

Engadiner Trockenfleisch, Bergkäse, Essiggemüse
Carne secca della valle, formaggio, sottaceti
Air cured meat, mountain cheese, pickles

26.00 / 34.00



RINDSTARTAR „MEIEREI“ KLASSISCH „AL COLTELLO“ Tartar di manzano „Meierei“ tradizionale „Al Coltello“ Classic beef tartar „Meierei“ „Al Coltello“	39.50
PAPPADELLE MIT STEINPILZEN UND MAJORAN-PARMESAN Pappardelle con funghi porcini e parmigiano alla maggiorana Pappardelle pasta with boletus mushrooms and parmesan cheese with majoran	24.50
RINDS TAGLIATA Tagliata, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Grana Tagliata di manzo, patate al rosmarino, rucola, Grana Beef tagliata, rosemary potatoes, rocket salad, Grana flakes	44.00
KALBSKOTELETT „MAILÄNDER ART“ MIT POMMES FRITES Cotoletta alla Milanese con patatine Veal chop “Milan style” with French fries	44.50
BIG BOY BURGER „MEIEREI“ mit Pommes frites, cole slaw, hausgemachter Barbeque Sauce und hausgemachtem Ketchup con patatine fritte, cole slaw, salsa barbeque e ketchup fatto in casa with French fries, cole slaw, homemade barbeque sauce and homemade ketchup mit Käse oder Speck - con formaggio o speck - with cheese or bacon	28.50 + 3.00
WOLFSBARSCH MEDITERRANER ART AUS DEM OFEN MIT GEMÜSE Branzino alla mediterranea al forno con verdura Sea bass from the oven mediterrean style with vegetables	38.50
ZANDER AUS DEM OFEN MIT FENCHEL-MARTINI BIANCO-CRÈME UND BABY-GEMÜSE Luccioperca al forno con crema di finocchi e Martini bianco e verdura baby Pike-perch from the oven with fennel-Martini bianco cream and baby vegetables	40.00
HIRSCHPFEFFER MIT SPÄTZLI UND ROTKRAUT Salmì di cervo con spaetzli e cavolo rosso Jugged venison with spaetzli and red cabbage	48.50
KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE UND RÖSTI Salsiccia di vitello con salsa di cipolle e roesti Grilled veal sausage with onion sauce and roesti potatoes	26.50
GEBRATENER FLEISCHKÄSE MIT SPIEGELEI UND RÖSTI Polpettone arrosto con uovo all’occhio di bue e roesti Grilled meat loaf with with fried egg and roesti potatoes	26.50



«Meierei St. Moritz»

FLAMMKUCHEN

„ENGIADINA“

Bündnerfleisch, Pilze, Zwiebeln, Crème Fraîche, Fromage blanc
Carne secca Engadinese, funghi, cipolla, crema, fontina
Grison's air dried beef, mushrooms, onions, fontina and cheese cream

25.50

„TRADIZIONALE“

Speck, Zwiebeln, Crème Fraîche, Fromage blanc
Speck, cipolla, crema, fontina
Bacon, onions, fontina and cheese cream

22.50

„SPAGNOLA“

Pikante Salami, Paprikastreifen, Crème Fraîche, Fromage blanc
Salame piccante, peperoni, crema, fontina
Spicy salami, paprika slices, fontina and cheese cream

22.50

„NORDICA“

Geräucherter Lachs, Meerrettich, Zwiebeln, Crème Fraîche, Fromage blanc
Salmone affumicato, rafano, cipolla, crema, fontina
Smoked salmon, horse radish, onions, fontina and cheese cream

25.50

„ITALIANA“

Cherrytomaten, Mozzarella, Zucchini, Crème Fraîche, Fromage blanc
Pomodorini, mozzarella, zucchini, crema, fontina
Cherry tomatoes, mozzarella, zucchini, fontina and cheese cream

21.50



«Meierei St. Moritz»

DESSERT

HAUSGEMACHTE DESSERTS UND KUCHEN VON UNSEREM BUFFET

Dolci e torte fatte in casa dal nostro buffet
Homemade pastry and cakes from our buffet

ab 7.00

Verschiedene Glacesorten auf Anfrage - Varietà di gelati su richiesta - Variety of ice creams on request.

365 TAGE IM JAHR GEÖFFNET

Kostenloser Shuttle Service auf Anfrage verfügbar.

Via Dimlej 52, CH-7500 St. Moritz
T +41 81 838 70 00, info@meierei.ch
www.meierei.ch