

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

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



**MEIEREI**  
**ST. MORITZ**  
LANDGASTHOF & GUTSBETRIEB



«Meierei St. Moritz»

# TRADITION TRIFFT AUF LIFESTYLE

365 Tage im Jahr geöffnet

TRADITION MEETS LIFESTYLE  
Open 365 days a year

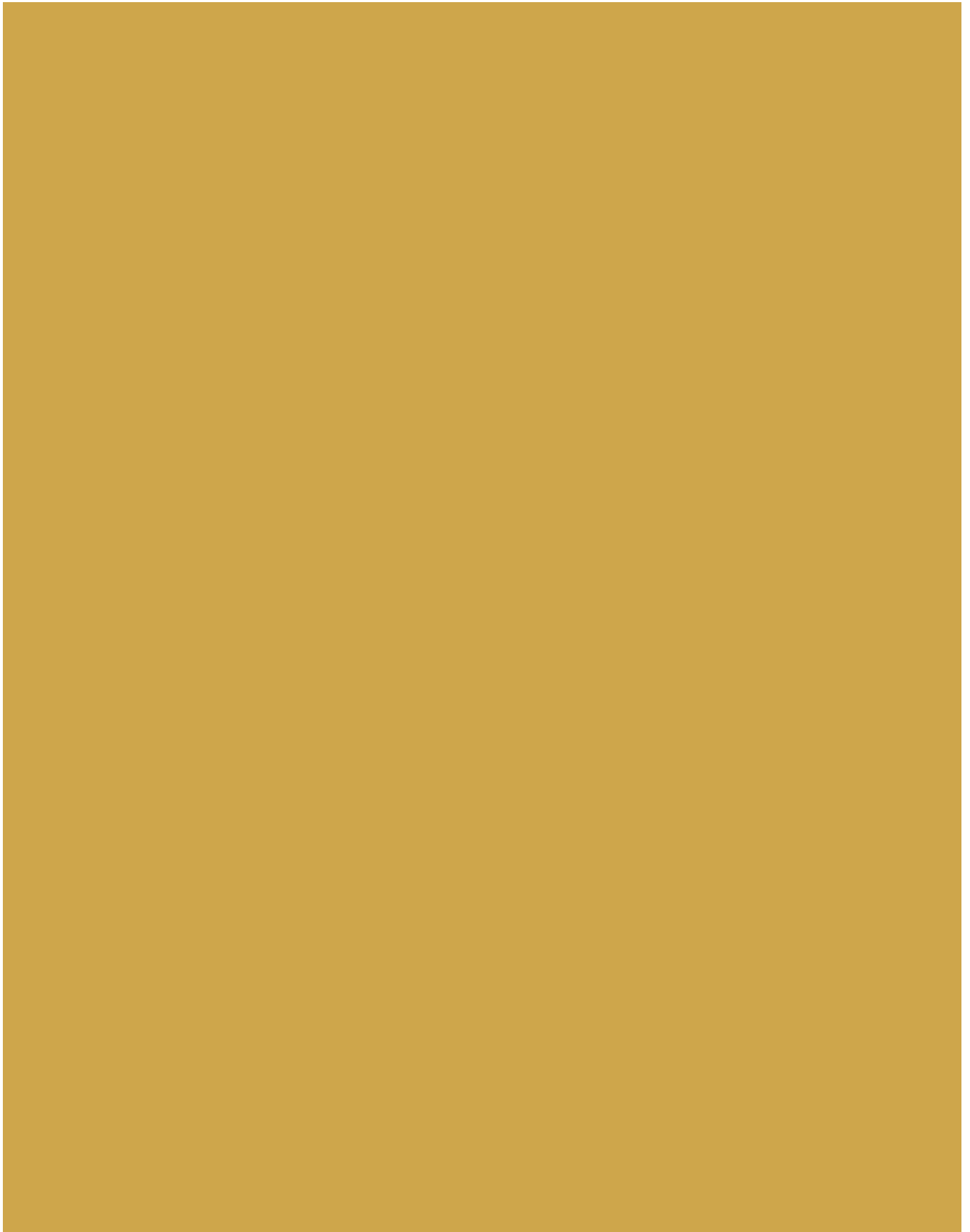


# CULINARY HIGHLIGHTS

Ein stilvoller Rahmen, um sich zu treffen und zu geniessen. Es erwarten Sie fantasievolle Kombinationen aus lokalen und regionalen sowie naturbelassenen Produkten.  
Wer in die Meierei kommt, kommt nach Hause!

The Landgasthof Meierei features a stylish frame to meet and enjoy. You'll find an imaginative combination of local and regional as well as natural products in our authentic restaurant and on our sun terrace with a unique view on the lake of St. Moritz.  
Visiting the Hotel Meierei feels like coming home!

THE IN-HOUSE CONFECTIONERY DELIVERS DELICIOUS CAKES  
AND FRESHLY BAKED PASTRIES ALL DAY LONG.





«Meierei St. Moritz»

# VORSPEISEN PRIMI PIATTI FIRST COURSES

---

## LAUCH-KARTOFFELCRÈMESUPPE

Parmantier di porri e patate  
Leek potato soup

15.50

---

## SPARGELCRÈMESUPPE

Zuppa d'asparagi  
Asparagus soup

17.00

---

## ROTKRAUT-GNOCCHI AUF PARMESANCRÈME UND HIRSCHWURST RAGOUT

Gnocchi al cavolo rosso, fonduta di parmigiano e ragù di cervo  
Red cabbage gnocchi on cheese cream and deer sausage ragout

24.50

---

## RANDEN-RAVIOLO MIT BLUMENKOHL GEFÜLLT, AN LEMONGRASSBUTTER UND PILZPUDER

Raviolo alla barbabietola, ripieno di cavolfiore, burro al lemongrass, polvere di funghi  
Beet root ravioli, filled with cauliflower, lemongrass butter and mushroom powder

23.50

---

## RISOTTO MIT TRÜFFELBUTTER UND WACHTEL RAGOUT

Risotto al burro di tartufo e ragù di quaglia  
Risotto with truffle butter and quail ragout

28.50

---

## SEPIA TAGLIOLINI, ERBSENCRÈME UND GESCHMORTER BABY-TINTENFISCH

Tagliolini al nero di seppia, crema di piselli e moscardini in umido  
Sepia Tagliolini, pea's cream and braised baby octopus

27.00



«Meierei St. Moritz»

# DINNER MENU SPECIALS

<b>CARPACCIO VOM HIRSCH, WACHOLDERLIKÖR EIS, CHUTNEY VON ROTEN ZWIEBELN</b> Carpaccio di cervo, gelato al liquore di ginepro e marmellata di cipolle rosse Deer carpaccio, juniper liquor ice cream, chutney of red onions	<b>28.50</b>
<b>CAPPUCCINO VON DER TOPINAMBUR, SENFKORNBUTTER UND WACHTELEI</b> Vellutata di Topinambur, burro ai semi di senape e uovo di quaglia Cappuccino of Topinambur, mustard seed butter and quail egg	<b>17.50</b>
<b>LAUWARME GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT ARTISCHOCKENSALAT UND MANGO-CITRONETTE</b> Petto di anatra affumicato con insalata di carciofi e citronette al mango Tepid smoked duck breast with artichoke salad and citronette mango dressing	<b>30.50</b>
<b>FRITTERTER SÜSSWASSERFISCH, SALBEI, ZUCCHINIBLÜTEN UND SPARGEL MIT SÜSS-SAURER SAUCE</b> Pesce d'acqua dolce fritto, salvia, fiori di zucchine e asparagi con salsa agrodolce Fried fresh-water fish, sage, zucchini blossoms and asparagus with sweet-sour sauce	<b>32.00</b>
<b>KURZ ANGEBRATENE JAKOBSMUSCHELN, SPARGEL-DILLSCHAUM, PISTAZIENÖL UND LAKRITZPULVER</b> Capesante scottate, spuma d'asparagi e aneto, olio di pistacchi e polvere di liquirizia Sautéed scallops, asparagus-dill foam, pistachio oil and licorice powder	<b>35.50</b>



«Meierei St. Moritz»

# TARTAR

---

**HANDGESCHNITTENES RINDSTARTAR, SASSANO BURRATA UND SARDELLE****38.00**

Tartar di manzo tagliato a mano, burrata di sassano e acciugha del Cantabrico

Hand sliced beef tartar, Sassano Burrata and Cantabrico anchovy

---

**HANDGESCHNITTENES HIRSCHTARTAR,****42.00****WACHOLDERBEERSCHAUM UND SAUTIERTEN SHIITAKE PILZEN**

Tartar di cervo tagliato a mano, spuma al ginepro e funghi di Shiitake saltati in padella

Hand sliced venison tartar, juniper foam and seared Shiitake mushrooms

---

**HANDGESCHNITTENES THUNFISCHTARTAR, MANGO-CITRONETTE,****45.00****TOMATEN-HIMBEERCOULIS UND WASABI MAYONNAISE**

Tartar di tonno tagliato a mano, citronette al mango,

coulis di pomodori e lamponi e maionese al wasabi

Hand sliced tuna tartar, mango-citronette,

tomato-raspberry coulis and wasabi mayonnaise



«Meierei St. Moritz»

# HAUPTSPEISEN SECONDI PIATTI MAIN COURSES

---

## HIRSCHRÜCKENSTEAK, PILZKRUSTE, POLENTACRÈME UND GRAPPA EMULSION

Controfiletto di cervo in crosta di funghi, crema di polenta e emulsione alla grappa  
Rack steak of deer, mushroom crust, polenta cream and grappa emulsion

46.00

---

## IN THYMIAN GERÄUCHERTES LAMMCARÉE MIT ZITRONEN-KARTOFFELSTAMPF UND GEMÜSE

Carré di agnello affumicato al timo con patate schiacciate al limone e verdure  
Smoked rack of lamb with thyme and mashed potatoes with lemon and vegetables

43.50

---

## GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT GRISSINI PANIERT, TOBINAMBURCRÈME UND GRÜNER PFEFFERSAUCE

Guancia di vitello brasato, panatura ai grissini, crema di topinambur e salsa al pepe verde  
Braised veal cheeks breaded with Grissini, topinambur cream and green pepper sauce

48.50

---

## THUNFISCH-TAGLIATA "TRE PEPI" MIT SCHWARZEM REIS UND ORIENTALISCHEM GEMÜSE

Tagliata di tonno ai "tre pepi", riso nero e verdure all'orientale  
Tuna tagliata "three peppers" with black rice and oriental vegetables

49.00





«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](mailto:info@meierei.ch)  
[www.meierei.ch](http://www.meierei.ch)