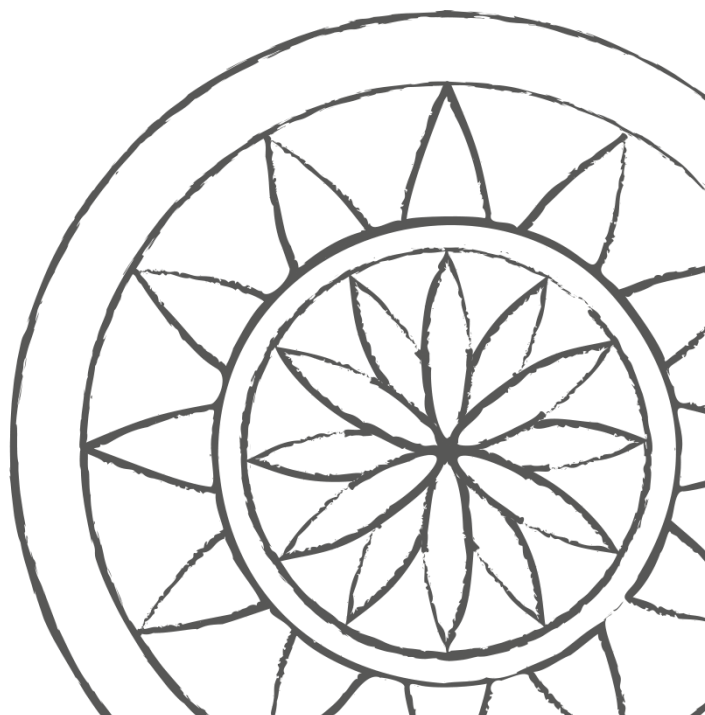





RESTAURANT
LEJ DA STAZ

ST. MORITZ CELERINA


**ECHT
NATUR**
PURE NATURE





VORSPEISEN | STARTERS | ANTIPASTI

- Wintersalat | *Winter salad* | *Insalata inverno***  **23**
Blattsalate der Saison | Orangendressing | Gemüse | Feigen |
Baumnüsse | Ziegenkäse | Kresse
Seasonal leafy salads | orange dressing | vegetables | figs | walnuts | goat cheese | cress
Insalate di stagione | condimento all'arancia | verdure | fichi | noci |
formaggio di capra | crescione
- Nüsslisalat | *Lamb's lettuce salad* | *Insalata valeriana***  **18**
Kartoffeldressing | Crôutons | Bio-Ei | Bauernspeck | Granatapfelkerne
Potato dressing | croutons | organic egg | farm bacon | pomegranate seeds
Condimento di patate | crostini | uovo biologico | speck artigianale | chicchi di melagrana
- Geräucherte Burrata | *Smoked burrata* | *Burrata affumicata***  **21**
Aus dem Ofen | Pinienkerne | Apfel Chutney | geröstetes Brot
From the oven | pine nuts | apple chutney | toasted bread
Dal forno | pinoli | chutney di mele | pane tostato
- Tatar Lej da Staz | *Tartare Lej da Staz* | *Tartare Lej da Staz*** **29**
Black Angus Rindshuft 100g | Speck-Mayonnaise | gebeiztes Eigelb | Röstzwiebeln | Buttertoast
Black Angus rump 100g | bacon mayonnaise | cured egg yolk | crispy onions | buttered toast
Controfiletto Black Angus 100g | maionese al bacon | tuorlo marinato | cipolle croccanti |
pane tostato al burro
-









SUPPEN | SOUPS | ZUPPE

- Steckrüben-Karottensuppe | *Rutabaga and carrot soup* | *Zuppa di rutabaga e carote***  **13**
Sauerrahm | Estragonöl
Sour cream | tarragon oil
Panna acida | olio all'estragone
- Bündner Gerstensuppe | *Grisons barley soup* | *Zuppa d'orzo Grigionese*** **14**
Gerste | Wurzelgemüse | Trockenfleisch | Petersilie | Rahm
Barley | root vegetables | air-dried beef | parsley | cream
Orzo | verdure radicate | carne secca | prezzemelo | panna
-


KALTE SPEZIALITÄTEN | COLD SPECIALTIES | SPECIALITÀ FREDDA

- Vegi Plättli | *Veggie platter* | *Piatto vegetariano assortito***  **28**
Kürbis Hummus | Kürbiskerne | Zitronenthymian Hüttenkäse | Sesam-Honigkarotten | geröstetes Brot
Pumpkin hummus and seeds | lemon thyme cottage cheese | sesame honey carrots | toasted bread
Hummus e semi di zucca | ricotta con timo limone | carote al sesamo e miele | pane tostato
- Stazer Plättli | *Staz platter* | *Tagliere da Staz***  **38**
Salametti | Rohschinken und Bündnerfleisch vom Hausmetzger | Morteratsch Käse |
Feigensenf | gepickeltes Gemüse
*Salametti | raw ham and air-dried beef from the local butcher | Morteratsch cheese |
fig mustard | pickled vegetables*
Salametti | prosciutto crudo e bresaola del macellaio di casa | formaggio Morteratsch |
senape ai fichi | verdure sott'aceto

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSES | PIATTI PRINCIPALI

Puschlaver Pizzoccheri Puschlaver Pizzoccheri Pizzoccheri Puschlaver  	27
Wirz Kartoffeln Rüebl Salbei Knoblauch Casera Chäs Rahm <i>Cavolo verza patate carote salvia aglio formaggio Casera panna</i> Savoy cabbage potatoes carrots sage garlic Casera cheese cream	
Ghackets mit Hörnli Macaroni bolognese Maccheroni alla bolognese  	29
Rindfleischragout Apfelmus <i>Beef ragout applesauce</i> Ragù di manzo purè di mele	
Blätterteig-Pastetli Swiss puff pastry Pasta sfoglia ripiena 	27
Schwarzwurzeln Fava-Bohnen Champignons Rahmsauce Kräuter <i>black salsify fava beans mushrooms cream sauce herbs</i> <i>Scorzoneria fave funghi champignon salsa alla panna erbe aromatiche</i>	
Mit Kalbfleisch with veal con carne di vitello	+ 8
Backfisch Filetto di pesce impanato Battered fish 	35
Swiss Lachs Miso-Mayo asiatischer Gurkensalat Süßkartoffeln <i>Swiss salmon miso mayo Asian cucumber salad sweet potatoes</i> Salmone svizzero maionese al miso insalata di cetrioli asiatica patate dolci	
Kalbsragout Spezzatino di vitello Veal ragout  	41
Tessiner Polenta Steinpilze Oliven getrocknete Tomaten <i>Ticino polenta porcini mushrooms olives sun-dried tomatoes</i> Polenta ticinese funghi porcini olive pomodori secchi	
Rib Eye Steak 250g Rib eye steak 250g Bistecca di costata 250g	41
Bunter Wintersalat Risoleekartoffeln Café de Paris Butter <i>Colorful winter salad rissole potatoes café de paris butter</i> Insalata invernale colorata patate rissole burro Café de Paris	

CHÄS FONDUE | CHEESE FONDUE | FONDUTA DI FORMAGGIO

Moitié-Moitié Moitié-Moitié Moitié-Moitié 	min. 2 P.
Greyerzer- und Freiburger Vacherinkäse Brotwürfel Drillinge gepickeltes Gemüse <i>Gruyère and Fribourg Vacherin cheese bread cubes new potatoes pickled vegetables</i> Formaggi Greyerzer e Vacherin Friburghese cubetti di pane patate novelle verdure sott'aceto	p.P. 36
Verfeinere dein Fondue Refine your fondue Rendi la tua fonduta più ricca	
Frische Kräuter <i>Fresh herbs</i> Erbe fresche	+ 4
Getrocknete Tomaten <i>Sundried tomatoes</i> pomodori secchi	+ 6
Trüffelpaste <i>Truffle paste</i> Crema di tartufo	+ 8
Kirsch Cherry liquor Grappa di ciliegie	2 cl + 10

DESSERT | DESSERT | DOLCE

Affogato al Caffè <i>Affogato al Caffè</i> Affogato al Caffè	11
Espresso Vanilleglace	
<i>Espresso vanilla ice cream</i>	
Espresso gelato alla vaniglia	
Eierpunsch Frappé <i>Eggnog frappe</i> Zabaione frappato	14
Vanilleglace Schokosauce Schlagrahm	
<i>Vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream</i>	
Gelato alla vaniglia salsa al cioccolato panna montata	
Apfel im Strudelsack <i>Apple in strudel sachet</i> Dolce di mela in pasta strudel	14
Vanillesauce Caramelita Glace Lebkuchen Crumble	
<i>Vanilla sauce caramel ice cream gingerbread crumble</i>	
Salsa alla vaniglia gelato caramello crumble di pan di zenzero	
Belgische Waffeln <i>Belgian waffles</i> Waffel belghe	
Klassisch Puderzucker Schlagrahm	9
<i>Classic</i> powdered sugar whipped cream	
Classica zucchero a velo panna montata	
Chriesi warme Kirschen Vanilleglace Schlagrahm	15
<i>Cherry</i> warm cherries vanilla ice cream whipped cream	
Ciliegia ciliegie calde gelato alla vaniglia panna montata	
Alter Schwede Apfelmus Eierlikör Schokoglace Schlagrahm	15
<i>Old Swede</i> applesauce eggnog chocolate ice cream whipped cream	
Vecchio svedese purè di mele liquore all'uovo gelato al cioccolato panna montata	
Blau Bär warme Heidelbeeren Vanilleglace Schlagrahm	15
<i>Mirtillo blu</i> mirtilli caldi gelato alla vaniglia panna montata	
Blue Berry warm blueberries vanilla ice cream whipped cream	
Mövenpick Glace <i>Mövenpick Ice Cream</i> Gelato Mövenpick	4.5
Vanilla Dream Espresso Croquant Swiss Chocolate Maple Walnut Caramelita Erbeer Sorbet Zitronen Sorbet Apricot Sorbet Zwetschge Sorbet	
<i>Vanilla Dream Espresso Croquant Swiss Chocolate Maple Walnut Caramelita Strawberry sorbet Lemon sorbet Apricot sorbet Plum sorbet</i>	
Vanilla Dream Espresso Croquant Swiss Chocolate Maple Walnut Caramelita Sorbetto alla fragola Sorbetto al limone Sorbetto all'albicocca Sorbetto alle prugne	
Hausgemachte Kuchen & Wähen <i>Homemade cakes</i> Torte fatte in casa	8
Mit Schlagrahm <i>With whipped cream</i> Con panna montata	+ 1.5

ALLERGENE | ALLERGENS | ALLERGENI

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit
Our service staff will be happy to inform you about additives, allergens & food intolerance
Lo staff vi informerà degli eventuali additivi, allergeni o intolleranze alimentari

Herkunft Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte:
Origin meat, poultry, fish and seafood:
Origine e Provenienza della carne, pollame, pesce:



Glutenfrei
Gluten free
Senza glutine



Laktosefrei
Lactose free
Senza lattosio



Vegetarisch
Vegetarian
Vegetariano

Kalb, Rindfleisch, Schwein
Schweiz, Argentinien
Veal, Beef, Lamb, Pork
Switzerland, Argentina
Vitello, Manzo, Agnello, Maiale
Svizzera, Argentina

Poulet
Schweiz, Ungarn, Frankreich
Poultry
Switzerland, Hungary, France
Pollame
Svizzera, Ungheria, Francia

Lachs
Schweiz
Salmon
Switzerland
Salmone
Svizzera