

Ristorante

Peppino's

Speisekarte



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Unsere Küche ist bekannt für hausgemachte Teigwaren,
Spezialitäten aus dem Veltlin und weitere auserlesene
Köstlichkeiten.

Wir legen Wert darauf, unsere Produkte frisch und regional zu
beziehen.

Gerne können Sie unser gemütliches Restaurant
exklusiv für Ihren persönlichen Anlass reservieren.

Mein Team und ich wünschen einen angenehmen Aufenthalt und
bun appetit!

Benvenuto

Siamo lieti che abbiate trovato la strada per venire da noi.

*La nostra cucina è conosciuta per la pasta fatta in casa, le
specialità valtellinesi e altre squisite prelibatezze.*

*Attribuiamo grande importanza
all'approvvigionamento dei nostri prodotti
freschi e regionali.*

*Potete prenotare il nostro accogliente ristorante
in esclusiva per il vostro evento personale.*

*Il mio team e io auguriamo un piacevole soggiorno e
bun appetit!*



Olympiaschanze St. Moritz 1928

Zum Starten & Aperitivo

Sharing is Caring

Ein bisschen knabbern, ein bisschen nippen, ein
bisschen stibitzen vom Teller nebenan...
so fängt Genuss an.

Zweierlei Bruschetta, Tomaten, Burrata & Cipolla rossa	
<i>Bruschetta con pomodori, burrata & cipolla rossa</i>	14.50
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare	
<i>Tempura di champignon con salsa tartara</i>	16.50
Sciatt mit Trockenfleisch	
<i>Sciatt con Salumi misti</i>	22.50
Kantabrische Sardellefilets 50 g	
geröstetes Brot & Butter	
<i>Filetti di acciughe del Mar Cantabrico 50 g pane tostato e burro</i>	28.50

Per iniziare & aperitivo

Sharing is Caring

*Sgranocchiare un po', sorseggiare un po', rubare
un po' dal piatto accanto...
È così che inizia il divertimento.*

Vorspeisen

Antipasti monti

Bunter Salat	
<i>Insalata mista</i>	13.50
Nüsslisalat mit Ei & knusprigem Speck	
<i>Songino con uovo e speck croccante</i>	17.00
Sciatt mit Salat (Veltiner Caserakäse im Buchweizenteig)	
<i>Sciatt con insalata</i>	17.50
Feines Rinds-Carpaccio mit Ruccola und Meersalzflöckchen	
<i>Carpaccio di manzo con rucola e fiocchi di sale marino</i>	28.50
Gegrillter Ziegenkäse mit frischen Feigen und Feigensenf	
<i>Formaggino di capra alla griglia con fichi freschi</i>	18.50
Burgunder Schnecken à 6 Stück / 12 Stück	
<i>Lumache della Borgogna 6 pezzi / 12 pezzi</i>	16.50 / 32.00
Burrata mit frischen farbigen Dateltomaten	
<i>Burrata con pomodori freschi colorati</i>	18.50
Vitello tonnato mit Kapern, Cherrytomaten, Honigmelone	
<i>Vitello tonnato con capperi, pomodorini, melone giallo</i>	25.50
Klassische Zwiebelsuppe	
<i>Zuppa di cipolla classica</i>	15.50
Ceaser Salad mit Pouletstreifen, Speck, Croûtons	
<i>Ceaser Salad con petto di pollo, speck e croûtons</i>	22.50

Vorspeisen Fisch

Antipasti mare

Thunfisch Tartar mit Guacamole Avocado und Brot Carasau	
<i>Tartar di tonno rosso con guacamole di avocado e pane carasau</i>	26.50
Frischer Hummersalat mit Tomaten und Rote Zwiebeln	
<i>Astice alla catalana</i>	36.50
Gambas al ajillo	
<i>Gamberi in olio, aglio, peperoncino</i>	19.50
Lauwarmer Oktopusalat mit Kartoffeln auf Ruccola	
<i>Insalata di polipo tiepido con patate e rucola</i>	26.50
Klassischer Gambas Cocktail	
<i>Cocktail di gambero classico</i>	24.00
Muscheln mit Weisswein, Kräuter und geröstetes Brot	
<i>Cozze al vino bianco, erbe e crostini</i>	24.50
Warme Moscardini in Tomatensauce, Kapern und Oliven	
<i>Moscardini alla luciana</i>	21.50

Hausgemachte Teigwaren

Pasta fatta in casa

Pizzoccheri Valtellinesi

Buchweizennudeln mit Wirsing, Kartoffeln, Butter und Käse

Pizzoccheri valtellinesi

25.50

Tagliatelle di grano saraceno con verza, patate, burro e formaggio

Gnocchi di Chiavenna

Gnocchi mit Kartoffeln, Butter und Käse

Gnocchi di Chiavenna

25.50

Gnocchi bianchi con patate, burro e formaggio

Pasta Fileja mit Hummer, Nduja und cremige Burrata

Pasta fileja all' astice, nduja e crema di burrata

29.50

Ravioli gefüllt mit zart geschmortem Rindfleisch

Ravioli al brasato e il suo fondo

26.50

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti al pomodoro e basilico

19.50

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti alle vongole

32.00

Hauptgerichte

Secondi piatti

Swiss Beef « Luma Secret Cut » Tagliata

Ruccola, Cherrytomaten, Parmesansplitter
Aceto Balsamico und gegrilltem Gemüse

Swiss Beef "Luma Secret Cut" Tagliata
rucola, pomodorini, grana
Aceto Balsamico e verdura alla griglia

45.00

Kalb's Cordon Bleu am Knochen mit Pommes Frites

Cordon bleu di vitello all'osso con patatine fritte

49.50

Peppino's Black Angus Burger mit Spiegelei, Pommes Frites

Peppino's Black Angus Burger
con uovo fritto e patatine fritte

32.50

Original-Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat Preiselbeeren

Cotoletta di vitello con insalata di patate e mirtilli rossi

44.50

Schweizer Pouletflügeli und Pommes Frites

Ali di pollo svizzero con patatine fritte

26.50

Spareribs BBQ mit Baked Potatoes, Crème Fraîche, Gurkensalat

Costini di maiale BBQ con patate al cartoccio
con crème fraîche e insalatina di cetriolo

36.50

Fisch

Pesce

Eglifilet im Bierteig mit Pommes Frites

Filetto di persico in pastella di birra e patatine fritte 26.50

Seezunge mit Bratkartoffeln und sizilianischer Caponata

Sogliola con patate al forno e caponata sicilian style 52.00

Muscheln mit Weisswein, Kräuter und geröstetem Brot

Cozze al vino bianco, erbe e crostini 34.50

Frittierte Calamari, Gamberi, Zucchini und Karotten

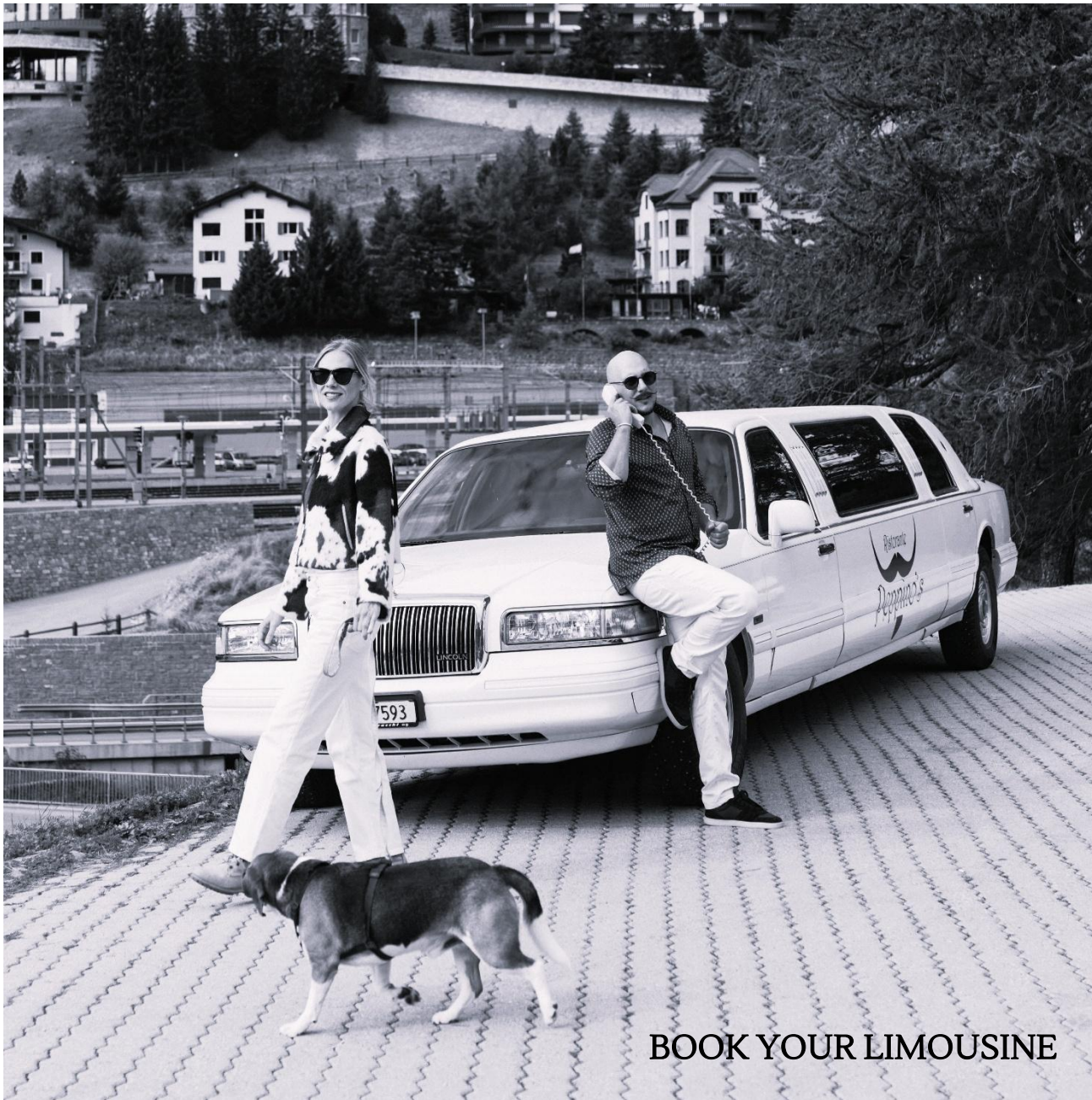
Nostro fritto di calamari, gamberi, zucchini e carote 34.50

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti alle vongole 32.00

Lauwarmer Oktopusalat mit Kartoffeln auf Ruccola

Insalata di polipo tiepido con patate e rucola 32.00



BOOK YOUR LIMOUSINE

Werte Gäste

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Bedienpersonal.

Deklaration und Allergen

Rindfleisch (Entrecote)	Schweiz	Seezunge	Holland FAO Nr. 27 Nordostatlantik Wildfang
Rindfleisch (Black Angus)	Schweiz	Egli	Deutschland FAO Nr.5 Europa
Rindfleisch (Tartar)	Schweiz	Hummer	Canada FAO 21 Nordwestatlantik Wildfang
Kalbfleisch	Schweiz	Gambas	Vietnam
Schwein	Schweiz	Lachs	Atlantisches Meer
U.S Angus	USA	Tintenfisch	Marokko FAO Nr. 34
Bresaola	Italien	Vongole	Italien FAO Nr. 37 Mittelmeer & Schwarzes Meer Aquakultur
Coppa	Italien	Miesmuscheln	Italien/ Spanien Z FAO Nr.5 Europa Aquakultur
Geflügel	Schweiz	Wolfsbarsch	Italien/ Spanien Z FAO Nr.5 Europa
Gambero Rosso	Nordafrika/37.3.1 Thunfisch	Vietnam FAO61/71/77	

Jugendschutz

Die Abgabe von alkoholischen Getränken ist an Personen unter 16 Jahren und von gebrannten alkoholischen Getränken an Personen unter 18 Jahren verboten.



Olympiaschanze St. Moritz
7500 St. Moritz
+ 41 81 833 54 88
info@peppinos.ch