

STUVA



CLASSICS DA LA STÜVA

Stüva Klassiker I classici della Stüva ✱ Stüva classics

	1/2	1/1
Bündner Gerstensuppe (1, 7, 8, 9) Zuppa d'orzo grigionese Barley soup from Grisons		16
Hausgemachte Capuns mit Bergkäse und Salsiz (1, 3, 7, 8, 9, 12) Capuns fatti in casa con formaggio di montagna e salsiz Homemade capuns with mountain cheese and salsiz	24	34
🔪 Veltliner Pizzoccheri mit Wirsing, Kartoffeln, Salbei und Käse (1, 3, 7, 9) Pizzoccheri della Valtellina con verza, patate, salvia e formaggio Pizzoccheri from Valtellina with savoy cabbage, potatoes, sage and cheese	22	32
Wiener Schnitzel mit lauwarmen Preiselbeeren und Rosmarinkartoffeln (1, 3, 7, 12) Scaloppina di vitello impanata con mirtilli rossi tiepidi e patate al rosmarino «Wiener Schnitzel» with lukewarm lingonberries and rosemary potatoes		49

ANTIPASTI FREDDI

Kalte Vorspeisen Antipasti freddi ❖ Cold starters

	1/2	1/1
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons und Granatapfel (1, 3, 7, 8, 9, 10, 12)		19
Insalata valerianella con speck, uovo, crostini e melograno Lamb's lettuce with bacon, egg, croûtons and pomegranate		
Grüner Gerstensalat mit Babyspinat, Frischer Minze, Rucola, Pistazien, Kapern und Engadiner Ziegenkäse (1, 8, 9, 10, 12)		24
Insalata verde d'orzo, con spinaci baby, menta, rucola, pistacchi, capperi e formaggio di capra engadinese Green barley salad, with baby spinach, rocket salad, pistachios, capers and Engadine goat cheese		
Savogniner Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln, Radieschen und hausgemachtem Brioche (1, 7, 8, 9, 10, 12)	29	38
Tartar di manzo di Savognin con capperi, cipolle, ravanelli e brioche fatta in casa Savognin beef tartar with capers, onions, radish and home made brioche		

ANTIPASTI COLDI

Warme Vorspeisen Antipasti caldi ❄ Hot starters

	1/2	1/1
Karotten-Ingwer Suppe mit geräucherter Entenbrust (7)		16
Zuppa di carote e zenzero con petto d'anatra affumicato Carrot-ginger soup with smoked duck breast		
Leichte Sellerie Suppe mit Apfel und Kerbel (7, 9)		15
Zuppa leggera di sedano rapa, mela e cerfoglio Light soup of celery, apple and chervil		
Risotto Carnaroli mit Artischocken, Flusskrebis und Limette (2, 7)	32	42
Risotto Carnaroli con carciofi, gamberi di fiume e limone verde Risotto Carnaroli with artichokes, crayfish and lime		
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Steinpilzsauce und Bergkräutern (1, 3, 6, 7)	28	32
Gnocchi di patate fatti in casa con salsa ai funghi porcini ed erbe di montagna Home made potato gnocchi with porcini mushrooms and mountain herbs		

SPASAS PRINCIPALES

Hauptgerichte Piatti principali ✎ Main courses

St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat (7, 5, 10)	1/1 30
Salsiccia di San Gallo con salsa di cipolla ed insalata di patate St. Gallen sausage with onion sauce and potato salad	
Gebratene Alpstein Pouletbrust mit Polenta, Chips und Baby-Mais (7, 9, 12)	46
Petto di pollo dell'Alpstein con polenta, chips e baby mais Alpstein chicken breast with polenta, chips and baby corn	
Bündner Hirsch Entrecôte mit Rosenkohl, Topinambur, Spätzli und Preiselbeeren (1, 3, 7, 9,12)	51
Entrecôte di cervo grigionese con cavolini di Bruxelles, carciofi di Gerusalemme, spätzli e mirtilli rossi Entrecôte of Grisons venison with Brussels sprouts, Jerusalem artichokes, spätzli and lingonberries	
Schweizer Eglifilet in Tempura mit Remoulade und Pommes Frites (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11)	44
Filetto di pesce persico svizzero in tempura con salsa tartara e patate fritte Tempura-fried Swiss perch fillet with tartar sauce and French fries	
🔪 Knollen, Wurzeln und Schwarzbrot (1, 5, 7, 8, 9)	28
Tuberi, radici e pane nero Tubers, roots and black bread	

DESSERTS

Süssspeisen Dolci ✕ Desserts

- | | |
|--|-----------|
|  Lauwarmer Schokoladenkuchen mit 70% Felchlin Schokolade aus Costa Rica und Himbeereis (1, 3, 7, 8) | 1/1
20 |
| Tortino al cioccolato tiepido con cioccolato Felchlin al 70% dalla Costa Rica e gelato al lampone
Lukewarm chocolate cake with Felchlin 70% chocolate from Costa Rica and raspberry ice cream | |
|  Eine Reise mit dem Apfel (1, 3, 7, 8) | 20 |
| Un viaggio con la mela
A journey with the apple | |
|  Aromatisierte Crème brûlée mit Kumquat-Kompott und Vanilleeis (1, 3, 7, 8, 12) | 18 |
| Crème brûlée aromatizzata con composta di mandarino cinese e gelato alla vaniglia
Flavored crème brûlée with kumquat compote and vanilla ice cream | |
|  Engadiner Nusstorte mit Zimteis (1, 3, 7, 8, 11) | 18 |
| Torta engadinese con gelato alla cannella
Engadin walnut cake with cinnamon ice cream | |
|  Käsevariation (1, 7, 8, 10, 12) | 26 |
| Hart- und Weichkäse, Rotschmierkäse und Ziegenkäse
Variazioni di formaggi
formaggi a pasta dura e molle, a crosta rossa lavata e formaggio di capra
Cheese variation
hard and soft cheese, red mould cheese and goat cheese | |

 **Vegetarisches Gericht // Piatto vegetariano // Vegetarian dish**

Fisch- und Fleischherkunft // Origine delle carni e del pesce // Origin of meat and fish

Rind // manzo // beef – CH, IE
Kalb // vitello // veal – CH
Geflügel // pollame // poultry – CH
Hirsch // cervo // deer – CH (Grisons)
Schwein // maiale // pork – CH
Flusskrebs // granchio di fiume // crayfish – CH
Egli // pesce persico // perch – CH
Ente // anatra // duck – FR