

STUVA



# CLASSICAS DA LA STÜVA

## Stüva Klassiker Classici Stüva ✘ Stüva classics

-  **Rösti mit Spiegelei** (3, 5, 7, 8) 24  
Rösti con uovo al tegamino  
Rösti with fried egg
-  **mit schwarzem Trüffel** (3, 5, 7, 8) 34  
con tartufo nero  
with black truffle
- Engadiner Capuns mit Trockenfleisch** (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12) 36  
Capuns engadinesi con carne secca  
Engadine capuns with dried meat
- Risotto mit Kürbiscrème, Ziegenkäse und Bündner Trockenfleisch** (3, 5, 7, 9) 36  
Risotto con crema di zucca, caprino e carne secca dei Grigioni  
Risotto with pumpkin cream, goat cheese and Grisons dried meat
-  **Pizzoccheri Veltliner Art mit Wirsing, Kartoffeln, Salbei und Casera-Käse** (1, 7, 9) 32  
Pizzoccheri della Valtellina con verza, patate, salvia e formaggio di casera  
Pizzoccheri made from buckwheat with savoy cabbage, potatoes, sage and casera cheese
- Tagliatelle mit Steinpilzen, Rosmarin und Jus** (1, 3, 5, 7, 9) 34  
Tagliatelle ai funghi porcini, rosmarino e jus  
Tagliatelle with porcini mushrooms, rosemary and jus

# ANTIPASTI

## Vorspeisen Antipasti ✕ Starters

<b>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons</b> (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10)		24
Insalata formentino con uova, speck e crostini Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons		
<b>Klassisches Rinder-Tartar mit Cornichons, Kapern Worcestershire Sauce und Schalotten</b> (1, 3, 5, 7, 10)	80 g / 160 g	32 / 39
Tartare di manzo classica con cetriolini, capperi, salsa Worcestershire e scalogno Classic beef tartare with pickles, capers, Worcestershire sauce and shallots		
<b>Marinierte Lachsforelle mit Creme Fraiche, Rettich und Granatapfel</b> (4, 5, 7, 8, 9)		32
Trotta salmonata marinata crema fraiche, ravanelli e melograno Marinated salmon trout with creme fraiche, radishes and pomegranate		
<b>Bündner Gerstensuppe</b> (1, 7, 8, 9)		18
Zuppa d'orzo grigionese Barley soup from Grisons		





# SPACES PRINCIPALES

## Hauptgerichte Piatti principali ✕ Main courses

- Alpstein Hühnerbrust mit Albula Kartoffeln und saisonalem Gemüse** (5, 7, 9) 44  
Petto di pollo Alpstein con patate Albula e verdure di stagione  
Alpstein chicken breast with Albula potatoes and seasonal vegetables
- Hirschpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl und Kastanien** (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12) 46  
Salmi di cervo con spätzli, cavoletti di Bruxelles e castagne  
Venison stew with spätzli, Brussels sprouts and chestnuts
- Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites** (1, 3, 5, 7, 8, 9) 52  
Scaloppina di vitello impanata con mirilli rossi e patatine fritte  
Breaded veal escalope with cranberries and French fries
- Lostallo Lachs, Stampfkartoffeln, Karotten und Beurre Blanc** (4, 5, 7, 9, 12) 49  
Salmone di Lostallo, patate schiacciate, carote e beurre blanc  
Lostallo salmon, smashed potatoes, carrots and beurre blanc

# DESSERTS

## Süssspeisen Dolci ✕ Desserts

-  **Schokotörtchen 70% mit Haselnusseis** (1, 3, 5, 7, 8) 19  
Tortino al cioccolato 70 % con gelato alla nocciola  
Chocolate cake 70% with hazelnut ice cream
-  **Engadiner Nusstorte** (1, 3, 7, 8) 18  
Torta di noci engadinese  
Engadine nut tart
-  **Apfelstrudel mit Vanillesauce** (1, 3, 7, 8) 22  
Strudel di mele con salsa alla vaniglia  
Apple strudel with vanilla sauce
-  **Käsevariation** (1, 3, 5, 7, 8, 10) 24  
Variazioni di formaggi  
Cheese selection

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

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

Rind // manzo // beef – CH  
Kalb // vitello // veal – CH  
Geflügel // pollame // poultry – CH  
Hirsch // cervo // deer – CH, AT  
Schwein // maiale // pork – CH  
Lachs// salmone // salmon – CH (Grisons)  
Lachsforelle // trota salmonata // salmon trout – NO, IT