

STUVA



CLASSICAS DA LA STÜVA

Stüva Klassiker

I classici della Stüva ✘ Les classiques de la Stüva ✘ Stüva classics

	1/2	1/1
Gemischter Salat «Stüva» mit Bündnerfleisch, Bergeller Cagiölinkäse, Feigen Chutney und karamellisierten Nüsse (1, 3, 7, 8, 9, 10, 12)	(min. 2 )	p.p.18
Insalata mista «Stüva» con carne secca di manzo, formaggio Cagiölin della valle Bregaglia, chutney ai fichi, noci caramellate		
Salade variée «Stüva» à la viande de bœuf séchée, fromage Cagiölin de la Val Bregaglia, chutney aux figues et noix caramélisées		
Mixed salad «Stüva» with dried beef, Bergell Cagiölin cheese, fig chutney, caramelized nuts		
Bündner Gerstensuppe (1, 7, 9)		14
Zuppa d'orzo grigionese		
Soupe à l'orge des Grisons		
Barley soup from Grisons		
Hausgemachte Capuns mit Bergkäse und Salsiz (1, 3, 7, 9, 12)	21	31
Capuns fatti in casa con formaggio di montagna e salsiz		
Capuns fait maison au fromage de montagne et salsiz		
Homemade capuns with mountain cheese and salsiz		
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel Gurken Salat (1, 3, 7, 9, 10, 12)	35	48
Scaloppina di vitello impanata con mirtilli rossi e insalata di patate e cetrioli		
Escalope de veau viennoise aux airelles rouges, salade tiède de pommes de terre et concombre		
Breaded veal escalope with cranberries and lukewarm potato and cucumber salad		
Rösti mit hausgebeiztem Lachs und Kräuter Sauerrahm (4, 7, 9)		30
Rösti con salmone marinato e panna acida alle erbette		
Rösti au saumon mariné et crème acidulée aux fines herbes		
Rösti with marinated salmon and herb sour cream		

ANTIPASTI FREDDI

Kalte Vorspeisen Antipasti freddi ✕ Entrées froides ✕ Cold starters

	1/2	1/1
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons (1, 3, 7, 8, 9, 10, 12)		17
Insalata valerianella con speck, uovo e crostini Salade de mâche aux lardons, œuf et croûtons Field salad with bacon, egg and croûtons		
🔪 Karamellierter Ziegenkäse mit Spinat Salat, Holunder Vinaigrette und knusprigem Puschlaver Roggen Brot (1, 8, 9, 10, 12)		23
Formaggio di capra caramellizzato con insalata di spinaci, vinaigrette al sambuco e pane di segale croccante di Puschlav Fromage de chèvre caramélisé et salade d'épinards, vinaigrette au sureau et pain de seigle du Puschlav Caramelized goat cheese with spinach salad, elder vinaigrette and crispy rye bread from Puschlav		
Siedfleisch Salat vom Rind mit Rucola, Meerrettich und Salsa Verde (1, 7, 8, 9, 10, 12)	26	35
Insalata di bollito di manzo con rucola, rafano e salsa verde Salade de boeuf bouilli au roquette, raifort et salsa verde Boiled beef salad with rocket, horseradish and salsa verde		
Gebratene rote Garnelen mit Avocado Creme, Grapefruit und Orange (2)	27	36
Gamberi rossi saltati con crema di avocado, pompelmo e arancia Crevettes rouges sautées à la crème d'avocat, pamplemousse et orange Roasted red prawns with avocado cream, grapefruit and orange		

ANTIPASTI CALDI

Warme Vorspeisen Antipasti caldi ❖ Entrées chaudes ❖ Hot starters

	1/2	1/1
🔪 Kürbiscreme Suppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl (3, 7, 9, 12)		14
Zuppa alla zucca con semi di zucca caramellati e olio di semi di zucca Crème au courge, graines de courge caramélisées et huile de graine de courge Pumpkin cream soup with caramelized pumpkin seeds and pumpkin seed oil		
🔪 Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen, Radicchio und Pinienkernen (1, 3, 7, 8, 9, 12)	24	34
Gnocchi di patate fatti in casa con funghi di bosco, radicchio e pinoli Gnocchi de pommes de terre maison aux champignons des bois, chicorée rouge et pignons Homemade potato gnocchi with wild mushrooms, radicchio and pine nuts		
🔪 Safranrisotto mit Burrata, getrockneten Tomaten und Basilikum (3, 7, 9, 12)	22	29
Risotto allo zafferano con burrata, pomodori secchi e basilico Risotto au safran, burrata, tomates séchées et basilic Saffron risotto with burrata, dried tomatoes and basil		
🔪 Spätzli Pfanne mit Wirsing, geröstetem Kürbis, Baumnüssen und Bergkäse (1, 3, 7, 8, 9)	24	32
Tegame di spätzli con verza, zucca arrostita, noci e formaggio d'alpe Poêle de «spätzli» au chou de Milan, courge grillée, noix et fromage de montagne «Spätzli» pan with savoy, roasted pumpkin, walnut and mountain cheese		

SPAGAS PRINCIPALES

Hauptgerichte Piatti principali ※ Plats principaux ※ Main courses

	1/2	1/1
Geschmorte Kalbsbacke mit Zimt, geröstetes Ofengemüse und Kartoffel Püree (7, 9, 12)		47
Guancetta di vitello brasata con cannella, verdure arrostiti e purea di patate Joues de veau braisées au cannelle, légumes au four rôti et purée de pommes de terre Braised veal jaw with cinnamon, roasted vegetables and mashed potatoes		
Gebratene Maispoularde mit Kräuterkruste, Capponata und Kartoffelgratin (1, 7, 9, 12)		44
Pollastrello di mais saltato con crosta alle erbe, capponata e gratin di patate Poularde de maïs sautée en croûte d'herbes fraîches, capponata et gratin de pommes de terre Sautéed corn feed poulard with herb crust, capponata and potato gratin		
Hirsch Entrecôte mit Rotkraut, glasierten Maroni und Spätzli (1, 3, 7, 9, 12)		48
Entrecôte di cervo con cavolo rosso, castagne glassate e «spätzli» Entrecôte de cerf, chou rouge, marrons glacés et «spätzli» Deer entrecôte with red cabbage, glazed chestnuts and «spätzli»		
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit karamellisiertem Apfel und Blutwurst Tortelloni (1, 3, 4, 7, 9, 12)		46
Filetto di luccioperca saltato su crauti alla crema con mele caramellate e tortelloni al sanguinaccio Filet de sandre sauté sur choucroute à la crème, pommes caramélisées et tortelloni au boudin Sautéed pikeperch fillet on creamy sauerkraut, caramelized apple and blood sausage tortelloni		
Rindsfilet Stroganoff mit Kartoffel Püree (1, 3, 7, 9, 10, 12)	39	54
Filetto di manzo Stroganoff con purea di patate Filet de boeuf Stroganoff et purée de pommes de terre Beef fillet Stroganoff with mashed potatoes		

DESSERTS

Süssspeisen Dolci ✖ Desserts ✖ Desserts

	1/2	1/1
 Lauwarmer Apfelgratin mit Calvados und Zimt Sorbet (1, 3, 7, 12)		16
Gratin di mele tiepido con calvados e sorbetto alla cannella Gratin de pommes tiède au calvados et sorbet à la cannelle Lukewarm apple gratin with calvados and cinnamon sorbet		
Kastanien Tiramisu mit Haselnuss Biskuit (1, 3, 7, 8, 12)		16
Tiramisù alle castagne con biscotti alle nocciole Tiramisu au châtaignier et biscuits aux noisettes Chestnut tiramisu with hazelnut cookies		
 Schokoladen Tarte mit Nougat Creme und Karamell Eis (1, 3, 7, 8)		17
Tartelletta al cioccolato con crema al torrone e gelato al caramello Tarte au chocolat à la crème au touron et glace au caramel Chocolate tarte with nougat cream and caramel ice cream		
Käsevariation (1, 7, 8, 12)		21
Hart- und Weichkäse, Rotschmierkäse und Ziegenkäse		
Variazioni di formaggi formaggi a pasta dura e molle, formaggi a pasta molle e crosta lavata e formaggio di capra Variation du fromage fromage dur et à pâte molle, fromage à croûte lavée rouge et fromage de chèvre Cheese variation hard and soft cheese, red smear cheese and goat cheese		

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

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

Rind / manzo / bœuf / beef – Switzerland, Ireland

Kalb / vitello / veau / veal – Switzerland

Geflügel / pollame / volaille / chicken – Switzerland, France

Hirsch / cervo / cerf / deer – Germany, Austria

Schwein / maiale / porc / pork – Switzerland

Lachs / salmone / saumon / salmon – Scotland, Norway

Zander / luccioperca / sandre / pikeperch – Estonia, Russia

Rote Garnelen / gamberi rossi / crevettes rouges / red prawn – FAO 41, Argentina