

S T U V A



# CLASSICAS DA LA STÜVA

## Stüva Klassiker Classici Stüva ❖ Stüva classics

<b>Engadiner Capuns mit Bündner Trockenfleisch</b> (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12)*	36
Capuns engadinesi con carne secca dei Grigioni Engadine capuns with Grisons dried meat	
<b>Rösti mit Spiegelei</b> (3, 5, 7, 8)*	 24
Rösti con uovo al tegamino Rösti with fried egg	
<b>mit schwarzem Trüffel</b> (3, 5, 7, 8)*	 34
con tartufo nero with black truffle	
<b>Risotto mit Kürbiscrème, Ziegenkäse und Bündner Trockenfleisch</b> (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	
<b>Pizzoccheri Veltliner Art mit Wirsing, Kartoffeln, Salbei und Casera-Käse</b> (1, 7, 9)*	 33
Pizzoccheri della Valtellina con verza, patate, salvia e formaggio casera Pizzoccheri made from buckwheat with savoy cabbage, potatoes, sage and casera cheese	
<b>Pappardelle mit weissem Pilzragout</b> (1, 3, 5, 7, 12)*	32
Pappardelle al ragù bianco di funghi Pappardelle with white mushroom ragout	

# ANTIPASTI

## Vorspeisen Antipasti ✕ Starters

<b>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons</b> (1, 3, 5, 7, 8, 9, 10,12)*		24
Insalata formentino con uova, speck e crostini Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons		
<b>Klassisches Rinder-Tartar mit Cornichons, Kapern und Schalotten</b> (1, 3, 5, 7, 10)*	80 g / 160 g	32 / 39
Tartare di manzo classica con cetriolini, capperi e scalogno Classic beef tartare with pickles, capers and shallots		
<b>Mariniertes Lachs-Sashimi mit Rote Bete, Joghurt und Radieschen</b> (4, 5, 7, 9)*		36
Sashimi di salmone con barbabietola, yogurt e ravanello Marinated salmon sashimi with beetroot, yogurt and radish		
<b>Bündner Gerstensuppe</b> (1, 7, 8, 9, 12)*		19
Zuppa d'orzo grigionese Barley soup from Grisons		
<b>Zwiebelsuppe mit Blätterteig</b> (1, 5, 7, 8, 9, 12)*		21
Zuppa di cipolle in crosta di sfoglia Onion soup with puff pastry		
<b>Lauwarmes Roastbeef mit grüner Sauce</b> (5, 7, 9)*		28
Roastbeef tiepido di manzo con salsa verde Warm roast beef with green herb sauce		

# SPAGNAS PRINCIPALES

## Hauptgerichte Piatti principali ✎ Main courses

- Maispoulardenbrust mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse** (5, 7, 8, 9, 10, 12)\* 46  
Petto di pollo allevato al mais con purè di patate e verdure di stagione  
Corn-fed chicken breast with mashed potatoes and seasonal vegetables
- Hirschentrecôte mit Rotkohl, cremiger Majoranpolenta, Kastanien und Preiselbeersauce** (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12)\* 59  
Entrecôte di cervo con cavolo rosso stufato, polenta cremosa alla maggiorana, castagne e salsa ai mirtilli  
Venison entrecôte with braised red cabbage, creamy marjoram polenta, chestnuts and cranberry sauce
- Lachsforelle mit glasiertem Gemüse, Beurre Blanc und Kräutern** (4, 5, 7, 9, 12)\* 46  
Trota salmonata con verdure glassate, beurre blanc ed erbetta  
Salmon trout with glazed vegetables, beurre blanc and herbs
- Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites** (1, 3, 5, 7, 8, 9)\* 56  
Scaloppina di vitello impanata con mirtilli rossi e patatine fritte  
Viennese schnitzel with cranberries and French fries

# DESSERTS

## Süssspeisen Dolci ✕ Desserts

- Schokotörtchen 70% mit Vanilleeis** (1, 3, 5, 7, 8)\*  21  
Tortino al cioccolato 70% con gelato alla vaniglia  
Chocolate cake 70% with vanilla ice cream
- Klassische Crème brûlée** (3, 5, 7)\*  22  
Crème brûlée classica  
Classic crème brûlée
- Gewürz-Cheesecake mit Mandelcrumble  
und Waldbeeren** (1, 3, 5, 7, 8)\*  24  
Cheesecake speziata con crumble alle mandorle e frutti di bosco  
Spiced cheesecake with almond crumble and berries
- Käsevariation** (1, 3, 5, 7, 8, 10)\*  26  
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, FR  
Hirsch // cervo // deer – CH, AT, DE, AU  
Schwein // maiale // pork – CH  
Lachs// salmone // salmon – CH (Grisons), NO, UK  
Lachsforelle // trota salmonata // salmon trout – CH, NO, IT

**Brot Herkunft // Origine del Pane // Origine du Pain**

Rusticomix-Brötchen // Panini Rusticomix // Petits pains Rusticomix – DE  
Unser Brot stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz  
Il nostro pane proviene, salvo diversa indicazione, dalla Svizzera  
Notre pain provient, sauf indication contraire, de la Suisse