



Unsere Speisekarte – Unsere Passion

Der Winter in den Startlöchern laden wir Sie ein, zu einer Reise durch unsere Vorratsspeicher aus dem Sommer, regionalen Produkten und authentischen Produzenten. Vereint unter der Arvenholzdecke der Stüvas, verführt Sie unser Team zu einem unvergesslichen Abend mit Familie und Freunden.

Geniessen Sie ein genussvolles, bewusstes und regionales Essen nach den Grundsätzen von Slow Food. Alle Komponenten der Gerichte werden für Sie frisch zubereitet, wir verzichten komplett auf jegliche Art von Fertigprodukten und Zusatzstoffen. Alle Zutaten werden durch unseren Restaurantleiter Marco Iosi und Küchenchef Jan Gassen persönlich selektioniert und stammen von (Kleinst-)Produzenten vorwiegend aus Graubünden, aber auch der übrigen Schweiz oder dem nahen Italien. Wir verwenden nur Produkte von deren sorgfältiger Herstellung, Qualität und Herkunft wir persönlich überzeugt sind.

Unser Ziel ist es, dem Essen wieder seinen wahren Wert zurückzugeben; wir respektieren diejenigen, welche es produzieren und bezahlen faire Preise. Deshalb ist es uns ein grosses Anliegen Ihnen in dieser Menükarte, die Menschen vorzustellen, die hinter diesen Speisen stehen. Werfen Sie im wahrsten Wortsinn einen Blick über den Tellerrand hinaus.

Damit Sie Ihren heutigen Abend in unseren Stüvas zu einer wahren kulinarischen Entdeckungsreise machen können, sind alle unsere Gerichte in **kleinen** und **Normalen Portionen** erhältlich. Wählen Sie nach Herzenslust aus oder lassen Sie sich von Jan Gassens Degustationsmenu in 4 -Gängen überraschen:

4-Gang Degustationsmenu

CHF 96



Vegetarisch

Bei Allergie & Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unseren Restaurantleiter

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Engadiner Rind

Tatar | Pastrami | St.Lüü Käse Bonbon | Brioche

Klein 29


Normal 39

Kernser Champignon

Panna Cotta | Salat | Crème | Kalbsmilken Piccata

Klein 18

Normal 26

 Ohne Milken

14/22

Kernser Edelpilze



Auf dem Hof von Sepp Häcki und seiner Familie wachsen seit 20 Jahren rund zwei Tonnen Pilze pro Woche. Den Wechsel von der Schweine- zur Pilzzucht vollzog der Familienbetrieb einst aufgrund einer wirtschaftlichen Notlage. Heute produziert der innovative Landwirt zusammen mit seinem Sohn Patrick diverse Pilzsorten. Gemeinsam entwickelten sie zudem ein eigenes Nährsubstrat für Pilze und sogar eine eigene Substratmaschine, die in der Fachwelt international für Aufmerksamkeit sorgte.

SUPPEN

Bouillon von der Mörschwiler Ente

Ravioli | Pilzflädli | Entenknusper

Klein 19

Normal 28

Bündner Rieslingschaumsüppchen

Sattel Lachsforelle gebeizt | pochiert | Forellenkaviar

Klein 22

Normal 38

Brüggli Lachsforellen, Sattel



Vom Ei bis zum Speisefisch: Seit mehr als 30 Jahren produziert die Familie Reichmuth im idyllischen Sattel im Kanton Schwyz Lachsforellen, Regenbogenforellen sowie Saiblinge. Die Fische leben in von frischem Bergquellwasser gespiesenen Teichen. Bei Brüggli-Forellen ist die Fischzucht kein Metier, sondern eine Leidenschaft – für höchste kulinarische Qualität und faire Fischzucht.

ZWISCHENGERICHTE

Raviolone gefüllt mit Rindskopfbake	Klein	24
Berner Rosen Polenta Stangensellerie Apfelpüree	Normal	36
Dexter Schweinerücken	Klein	22
Praline Albula Kartoffeln Fave Bohnen Muothathaler Speck	Normal	34

Marcel Heinrich – Albula Kartoffel



Marcel Heinrich betreibt am Zusammenfluss von Albula und Landwasser einen Bio-Bergbauernhof.

Nebst tierischen Produkten wie Salsiz und Eiern bewirtschaftet er auf über 1000 m.ü.M. einen Kartoffelacker – bepflanzt mit fast vergessenen, alten Kartoffelsorten. Die Vielfalt an Aromen und Kocheigenschaften ist beeindruckend.

FISCH

Luganer Zander gebraten	Klein	33
Blumenkohl Spinat Kernser Edelpilze Rotkohlsaft	Normal	44
Ilanser Saibling konfiert	Klein	35
Senfrisotto Sauerkraut Tagora Safran	Normal	47

LUMARE Alpenfischzucht Ilanz



Vater und Sohn Capeder züchten seit einigen Jahren im Val Lumnezia kanadische Seesaiblinge, auch als Namaycush bekannt, sowie europäische Seesaiblinge. Beide lieben kalte Gewässer und fühlen sich in reinem Bündner Bergwasser „pudelwohl“. Kaum überraschend, schliesslich entspringt gleich neben an das berühmte Valsenerwasser.

FLEISCH

Engadiner Ochse

Entrecôte | geschmorter Würfel | eingemachte Karotte
Kartoffelgnocchi | Ochsenmarkkräpfen

Klein 45

Normal 65

Bergeller Kalbshohrücken

Haxe geschmort | Dim Sum | Petersilienwurzel

Klein 42

Normal 62

Ludwig Hatecke



Ludwig Hatecke führt in 3. Generation die Familien-Metzgerei in Scuol. Sein Qualitätsbewusstsein und seine hohe Innovationskraft treiben ihn täglich an und machen ihn zu einem der erfolgreichsten Premium-Metzgermeister landesweit. Er beliefert uns seit Jahren mit hochwertigstem Engadiner Fleisch und seinen Dreiecks-Salsiz. Seit Sommer 2017 sind seine Delikatessen auch in der eigenen Metzgerei am Löwenplatz Mitten in Zürich erhältlich.

KLASSIKER AB 2 PERSONEN in einem Service serviert

Lammcarré am Knochen und Gigot in der Salzkruste gegart

Caponata | Kartoffelgnocchi | Jus

pro Person 72

Châteaubriand

Pizokel | Gemüse | Sauce Bearnaise

pro Person 69

HERKUNFT DER ZUTATEN

Rind

HATECKE | Engadin | Graubünden

Kalbmilken

Zanetti | Engadin | Poschiavo

Ente

Mörschwil | St. Gallen | Schweiz

Dexter Schwein

Plinio | Bergell | Graubünden

Ochsen

Plinio | Engadin | Graubünden

Lamm

HATECKE | Engadin | Graubünden

Pilzen

Familie Häcki | Kerns | Obwalden

Kartoffeln

Heinrich | Albulatal | Graubünden

Zander

Rageth | Lugano | Tessin

Lachsforelle

Brüggli Forellen | Sattel | Schwyz

Saibling

Cumbel | Lumnezia | Graubünden

Kräuter

S-chanf | Lavin | Sent | Lömmenschwil

Eingemachtes Gemüse

Terra Retica | Bergell | Schweiz

Käse

Rolf Beeler | Mellingen | Aargau

Jumi | Müsingen | Bern

STOFFE ODER ERZEUGNISSE DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

Glutenhaliges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse – einschliesslich Laktose

Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse Paranüsse, Pistazien, Macadamia sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg|kg oder 10mg|l ausgedrückt als SO

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Die Kochkünstler – die Stüvas Rosatsch Küche stellt sich vor



Es wird erzählt Menschen mit übernatürlichen Kräften oder gar Magier seien in unserer Küche zugange, deren Kräfte die unbeschreibliche Macht des Kochens beinhalten. Da wir es besser wissen, möchten wir Ihnen die „Magier“ etwas näher bringen:

Da wäre **Jan Gassen**, der Küchenchef der Chesa Rosatsch, auf dem Bild mit der grauen Jacke. Er legt grossen Wert auf herkömmliche Zubereitungsarten wie Schmoren und macht im Herbst frisches Gemüse, Beeren und Früchte wie zu Grossmutter's Zeiten in Einmachgläser ein. Seine rechte Hand und gleichzeitig Sous Chef im Stüvas und Heimatli, ganz links auf dem Bild zu sehen: **Patrick Andergassen** oder auch der andere Gassen, wie er liebevoll von der Squadra Rosatsch genannt wird. Seine Spezialität liegt bei Fisch, Fleisch und seinen berühmten, vorzüglich abgeschmeckten Saucen. Auf der anderen Seite des Herdes ist das Revier von **Ladina Horber**, der einzigen Engadinerin in unserer Küche. Sie bereitet, mit ihrer von Zuhause mitgebrachten Liebe zu Gemüse und Kräutern, die feinen Beilagen zu. Mit ihrer fröhlichen, aufgestellten Art, vermag sie nicht nur unsere leckeren Speisen zu verzaubern, sie macht auch aus der Küche einen heiteren Ort. Der coole **Felix Lang** für die ganz kalten Sachen, mitten drin im Bild, steht für den Teamgeist der Squadra. Sein Aufgabenbereich umfasst alle Vorspeisen und, ausser dem Süssen, jede kalte Komponente auf dem Teller. Unser Youngster und Grösster (Körpermass) aus Dogern (DE), der seine zweite Saison bei uns absolviert, ist **Sebastian Cigolla**. Er wird Ihnen den süssen Abgang und Ausklang des Abends beschicken. Als Sohn einer Fruchtebauern Familie geht er den Weg des echten, naturbelassenen Geschmacks, ein wahrer Geniesser mit Potential zum ganz Grossen.

DESSERT & KÄSE

Eingemachte Lömmenschwiler Zwetschgen

CHF 16

Mousse | Kompott | Nougatglacé | Marsalaespuma

Puschlaver Heidelbeeren

CHF 18

Panna cotta | Scheiterhaufen | Hippe | Joghurt Glacé

Hausgemachte Glacés & Sorbets aus eingemachten Früchten

Lupinienglacé Nougatglacé Joghurtglacé	pro Kugel	4.5
Mirabellensorbet Erdbeersorbet Brombeersorbet	+ Rahm	1.5

Familie Sager, Lömmenschwil



Silvia und Ivo Sager bauen in Lömmenschwil am Bodensee verschiedenste Gemüsesorten und Früchte an. Je nach Saison findet man erntefrische Tomaten, Auberginen, Kürbisse, Kohlrabi und vieles anderes mehr. Alles direkt vom eigenen Hof und von befreundeten, benachbarten Bauern. Wir haben im Herbst die frischen Zwetschgen eingemacht.

Käsebrett

Selection von Jumi, Münsigen und Rolf Beeler, Mellingen
mit Bienenwabenhonig von Imker Edgardo Vassella aus Celerina
Zofinger Feigensenf, hausgemachter Orangenmarmelade
und Baumnüssen

CHF 22

Jumi AG Münsigen



Währschaften regionalen Schweizer Käse aus Bern steht bei Jumi nicht nur im Programm, sondern auch bei uns auf dem Käsebrett. Für das junge Unternehmen, angeführt von den beiden Berner Jürg und Mike, ist Regionalität wohl das wichtigste Merkmal. Dies widerspiegelt sich auch in der Verkaufsphilosophie: der Käse ist im Detailhandel nicht erhältlich, sondern kann nur am „Märit“ in Bern „gepostet“ werden.