



Unsere Speisekarte – Unsere Passion

Das Engadin unter einer dicken Schneedecke versunken, laden wir Sie ein zu einer kulinarischen 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 nach Jan Gassen

CHF 96



Vegetarisch

Bei Allergie & Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unseren Restaurantleiter

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Berghuhnterrinen mit Entenleber und Kürbis

Fond | Mousse | Confit | Krapfen | Kürbiskernglacé | Krokant

Klein 25

Normal 38

 vegetarische Variante

18/25

Luganer Zander in Zitronensaft gegart

Tatar | Strudel | Randen | Meerrettich

Klein 18

Normal 26

Rageth Comestibles – Luganer Zander



Jann Rageth, beliefert uns seit Jahren mit Fleisch und Fisch von Schweizer Bauern und Berufsfischern. Der persönliche Kontakt zu den Bauern und Fischern ist sowohl uns als auch Jann Rageth ein wichtiges Anliegen und Grundstein für grosses Produzenten-Konsumenten-Vertrauen.

SUPPEN

Tagora Safran Fischsuppe

Fagottini | Forellen Kaviar | geröstetes Focaccia

Klein 24

Normal 35

Tafelspitz Bouillon

Mark | Wintergemüse | Leberpofesen | Rettich Raviolo

Klein 23

Normal 34

Silvia Bossard – Tagora Safran



Nach einem schweren Schicksalsschlag im Jahre 2004, entscheidet sich Silvia Bossard, trotz körperlichen Hindernissen, dem Leben einen neuen Sinn zu geben: Safran, die faszinierende Königin aller Gewürze, soll auf heimatlichem Boden angebaut werden. Nach intensiven Vorbereitungen werden 2007 auf einem Stück Landwirtschaftsland ihres Vaters in Hendschiken 15'000 Knollen gesetzt. „Safran ist purer Luxus, einmalig und durch nichts zu ersetzen. Safran ist aufwändig im Anbau, schlicht und bescheiden im Unterhalt. Safran braucht viel Ruhe – so wie ich.“

ZWISCHENGERICHTE

Rhätische Kalbsmilke und geräucherte Niere

Sautiert | Voilette Zofinger Senfsauce

Gnocchetti Sardi | eingemachte Birne | Spinat

Klein 24

Normal 36

Schweinshaxen Ragout

Taròz | Wollschwein Lardo | Kartoffel Chips

Klein 23

Normal 34

Reto Lutz – Zofinger Senf Manufaktur



Seit über 20 Jahren produziert Reto Lutz eigenen Senf, welcher er von Grund auf aus Senfsaat in seiner Manufaktur herstellt. Inzwischen bietet er bereits über 25 verschiedene Senf Sorten an. Seit 2013 sind seine Produkte mit der BIO Knospe zertifiziert und seit 2014 ohne Kristallzucker hergestellt, sodass seine Kreationen auch für Diabetiker geeignet sind.

FISCH

Frutiger Stör pochiert im Escabechesud

Eingelegter Fenchelsalat | mediterrane Bio Quinoa

Tomatenschaum

Klein 39

Normal 59

Lachsforelle gezupft

Zitronen Malfatti | Mandelmilchschaum

Pinienkernen | Brunnenkresse

Klein 35

Normal 49

Frutiger Stör – Tropenhaus Frutigen



Auf der Nordseite des Lötschberg-Basistunnels treten pro Sekunde ca. 100 Liter 19° C warmes Wasser aus. Bei einer direkten Einleitung in den Fluss Kander, könnte das Wasser übermässig erwärmt werden und die natürliche Fischpopulation bedrohen. Deshalb wird dem austretenden Wasser Wärme entzogen, welche wiederum genutzt wird um das Fischzuchtbecken für 60'000 Störe sowie das Tropenhaus mit Heizwärme zu beliefern.

FLEISCH

Engadiner Rind

Entrecôte Tataki | marinierter Hohrücken
getrübelter Griesstrudel | Kohlrabitaschen mit Ziegenkäse

Klein 49

Normal 64

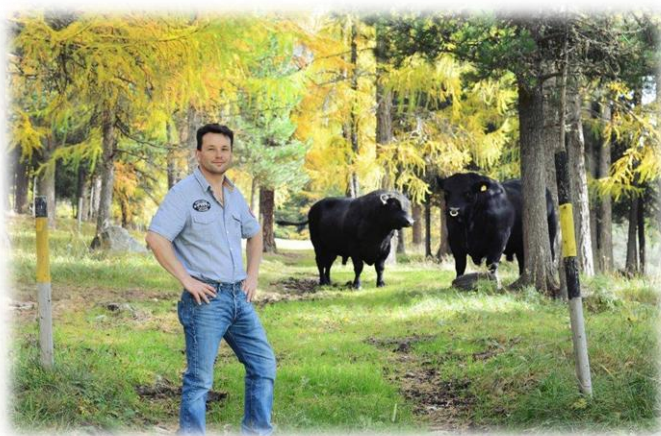
Puschlaver Kalb

Kalbshohrücken | Kalbsbauch | Sellerie | Maroni Tortelli
Kastanienschinken | Berner Rosen Apfel

Klein 45

Normal 59

Familie Laudenbacher Metzgerei Plinio – Samedan



Die Metzgerei Plinio ist ein kleines Familienunternehmen im alten Dorfzentrum von Samedan. Ihre Spezialitäten sind das qualitativ hochstehende Engadiner Fleisch, welches frisch verkauft oder zu Spezialitäten verarbeitet wird. Von der Schlachtung, über Zerlegung, bis hin zum Endprodukt findet bei der Metzgerei Plinio alles im eigenen Haus statt.

KLASSIKER AB 2 PERSONEN in einem Service serviert

Lammcarré am Knochen und Gigot in der Salzkruste gegart

Caponata | Gnocchetti Sardi | Jus

pro Person 72

Châteaubriand

Pizokel | Gemüse | Sauce Bearnaise

pro Person 69

HERKUNFT DER ZUTATEN

Rind

Plinio | Samedan | Engadin

Kalbmilken | Kalbniere

Hatecke | Scuol | Engadin

Kalb

Plinio | Samedan | Engadin

Schwein

Plinio | Bergell | Graubünden

Wollschwein

Jürg Wirth | Lavin | Engadin

Berghuhn

Heinrich | Albulatal | Graubünden

Lamm

Plinio | Samedan | Engadin

Kartoffeln

Heinrich | Albulatal | Graubünden

Zander

Rageth | Lugano | Tessin

Lachsforelle

Brüggli Forellen | Sattel | Schwyz

Stör

Tropenhaus Frutigen | Berner Oberland

Entenleber

Rageth | Frankreich

Kräuter

S-chanf | Lavin | Sent | Lömmenschwil

Eingemachtes Gemüse

Terra Retica | Bergell | Schweiz

Atlas Quinoa

Stefan Brunner | Spins | Bern

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 beschern. Als Sohn einer Früchtebauern Familie geht er den Weg des echten, naturbelassenen Geschmacks, ein wahrer Geniesser mit Potential zum ganz Grossen.

DESSERT & KÄSE

Eingemachte Malanser Kirsche

Mousse | Heumilchglacé | Meringue | Erde | Schoggi

CHF 16

Lömmenschwiler Birne

Blätterteig | Quarkcrème | Thymianhonig | Haselnuss

CHF 18

Hausgemachte Glacés & Sorbets aus eingemachten Früchten

Lupinienglacé | Nougatglacé | Heumilchglacé

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 mehr. Alles direkt vom eigenen Hof und von befreundeten, benachbarten Bauern. Wir haben im Herbst frische Birnen eingemacht.

Käsevariation

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.