



Unsere Speisekarte – Unsere Passion

Das Engadin unter einer dicken Schneedecke versunken, laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise durch unsere Vorratsspeicher aus dem Sommer, regionalen Produkten und authentischen Produzenten ein. Vereint unter der Arvenholzdecke der Stüvas, verführt Sie unser Team zu einem unvergesslichen Abend mit Familie und Freunden.

Erleben Sie ein genussvolles, bewusstes und regionales Essen nach den Grundsätzen von Slow Food. Sämtliche Komponenten der Gerichte werden für Sie frisch zubereitet. Wir verzichten komplett auf jegliche Art von Fertigprodukten und Zusatzstoffen. Alle Zutaten werden durch unseren Küchenchef Jan Gassen persönlich selektioniert und stammen von (Kleinst-)Produzenten vorwiegend aus Graubünden, vereinzelt auch aus der übrigen Schweiz oder dem nahen Italien. Wir verwenden nur Produkte derer 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 98



Vegetarisch

Bei Allergie & Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unseren Restaurantleiter

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

VORSPEISEN

Puschlaver Kalbsmilke

Roulade | gebacken

Spitzkohl-Gersten Salat | Wachtelei | Schafsjoghurt | Schnittlauchquark

klein 26

normal 34

Misoxer Lachs

Sülze | Carpaccio | Salat mit Blumenkohl

Meerrettich Sorbet | Safransauerrahm

klein 28

normal 36

✓Che Chaschöl Ziegenkäse mit Apfel – Johannisbeeren Salat

Randen Cannelloni | Tarte mit Nüssen | Mini Pita

klein 26

normal 34



Imelda Schmid, S-Chanf

Zwischen Hauptstrasse und Inn auf dem Gemeindeboden von S-Chanf zieht Imelda Schmied ihre Wachtelhennen gross. Die artgerechte Haltung dieser Tiere liegt ihr besonders am Herzen. So schrieb sie 1994 – 1997 ihre Dissertation an der Universität Bern über das Thema: «Entwicklung einer tiergerechten Wachtelhaltung».

SUPPE

Crèmesuppe von der geräucherten Albula Forelle

Tatar | Nocke | gebraten | Butter

Gemüs | Knäckebrot

24

Cordo Simeon, Filisur Ranch Farsox

Cordo Simeon betreibt in Filisur eine Forellenzucht. Die hof-eigene Quelle, nur 50 Meter vom Fischteich und den Aufzuchtbecken entfernt, garantiert höchste Wasserqualität und ermöglicht die Aufzucht ohne Medikamente und Antibiotika. Auf der Ranch Farsox gibt es jedoch noch vieles mehr zu entdecken. Gäste können im Tipi oder auch im Kornfeld übernachten.



ZWISCHENGERICHTE

Engadiner Kalbsfleischvogel

Radieschen-Petersilien Risotto | schwarzer Juratrüffel | Jus

klein 36

normal 57

Davoser Bierschweinravioli

Birnen | Belperknolle | Petersilienwurzelpüree
Popcorn | Blutwurstbrösel

klein 28

normal 35

✓ Apfelweinrisotto mit Kernser Pilzragout

Spinat | Biosenfcrème

klein 25

normal 33



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.

FISCH

Tessiner Zander

Kartoffel-Bohnen Cassoulet | Auberginenkaviar | schwarzer Knoblauch

klein 36

normal 49

Offene Saiblingslasagne

Saiblingskaviar | Zucchetti | Aubergine | Peperonicrème

klein 34

normal 48

LUMARE Alpenfischzucht Cumbel

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 nebenan das berühmte Valschwasser.



FLEISCH

Mörschwiler Ente

Brasato | gebratene Brust | Schenkel - Roulade
Orangen-Griess Strudel | Pastinake | Broccoli | Jus

klein 35
normal 46

Engadiner Rind

Rindsschulterpitz | Entrecôte mit Pilzkruste | Carpaccio
Kopfsalatherzen | Albula Kartoffeln | Karottenvariation

klein 44
normal 58



Ludwig Hatecke, Scuol

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.

DER KLASSIKER AB 2 PERSONEN in zwei Service serviert

Chateaubriand

Quarkpizokel | Gemüse | Kernser Pilze | Sauce Bearnaise

200gr pro Person 69

SAGENHAFTE TYPEN



Verena Jordan-Cullati, Guarda

Mit Kreativität & Sinnlichkeit aufgetischt! In den Stüvas Rosatsch wird Regionalität nicht nur in der Küche praktiziert sondern kompromisslos umgesetzt: Das Porzellan stammt aus dem nahen Guarda von Verena Jordan. Die Sonderedition „Maisada“ (Tafelrunde) wurde speziell für die Stüvas angefertigt und ist seit 2014 ein fester Bestandteil des Stüvas Erlebnis. Deshalb ist Verena Jordan Teil unserer Reihe «Sagenhafte Typen»



HERKUNFT DER ZUTATEN

Rind

Hatecke | Scuol | Engadin

Kalb

Zanetti | Puschlav

Bierschwein

Metzgerei Stiffler | Davos | Graubünden

Ente

Rageth | Mörschwil | St. Gallen

Blutwurst

Patrick Marxer | dasPure | Wetzikon

Saibling

Capeder | Cumbel | Graubünden

Zander

Rageth | Lago Maggiore | Tessin

Forelle

Ranch Farsox | Alvaneu Bad | Graubünden

Lachs

Swiss Alpine Lachs | Lostallo | Misox

Kartoffeln

Heinrich | Albulatal | Graubünden

Pilze

Familie Häcki | Kerns | Obwalden

Safran

Silvia Bosshard | Hendschiken | Aargau

Ziegenkäse

Che Chaschöl | Tschlin Graubünden

Wachtelei

Imelda Schmid | S-Chanf | Graubünden

Käse

Rolf Beeler | Mellingen | Aargau

Jumi | Münsingen | Bern

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

Glutenhaltiges 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 Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg|kg oder 10mg|| 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, dass Menschen mit übernatürlichen Kräften oder gar Magier in unserer Küche zugange seien, 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 Grossmutterns 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 und 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 dritte Saison bei uns absolviert, ist **Sebastian Cigolla**. Er wird Ihnen den süssen Abgang und Ausklang des Abends beschern. Als Sohn von Obstbauern geht er den Weg des echten, naturbelassenen Geschmacks, ein wahrer Geniesser mit Potential zum ganz Grossen.

DESSERT & KÄSE

Schokolade trifft Quitte

Mousse | Erde

Sorbet | kandiert | Gelée

CHF

18

Eingemachte Himbeere

Coulis | Glacé

Karamell | Krapfen

CHF

16

Hausgemachte Glacés & Sorbets

Himbeerglacé | Sauerrahmglacé | Kürbisglacé

Quittensorbet | Kirschensorbet | Honigsorbet

pro Kugel

4.5

+ Rahm

1.5



Hauseigener Keller, Hotel Chesa Rosatsch

Während den Sommermonaten werden von der Stüvas Küchencrew verschiedenste Früchte und Gemüse in Gläser eingemacht. Somit sind sie länger haltbar und können für die Stüvas Wintermenüs verwendet werden. So zum Beispiel auch die Quitten und Himbeeren für die Desserts.

Käsevariation

Selektion von Jumi, Münsingen | Rolf Beeler, Mellingen

Feigensenf | hausgemachte Orangenmarmelade

Engadiner Bienenwabenhonig | schwarze Nüsse | Birnenbrot

CHF

22