



## Unsere Speisekarte – Unsere Passion

Die Luft wird kühler, die Natur um uns herum beginnt ihre Farben zu wechseln, der goldene Herbst steht vor der Tür. Genießen wir die Früchte dieses herrlichen Sommers, die uns unsere Produzenten versprochen haben.

Die Bergwelt in ihrer vollen Pracht, laden wir Sie ein, zu einer kulinarischen Reise durch unsere lokalen Produkte aus dem Engadin und Umgebung. Die portraitierten «Sagenhaften Typen» bringen nun das Versprochene, durch die Hände von unseren Köchen, auf ihren Teller. Vereint unter der Arvenholzdecke der Stüvas, verführt Sie unser Team zu einem unvergesslichen Abend mit Familie und Freunden.

Geniessen Sie ein authentisches, 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 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 98**



Vegetarisch

Bei Allergie & Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unseren Restaurantleiter

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

## VORSPEISEN

### Lumare Bergsaibling

Terrine | konfiert | Berner Rosen-Apfel Meerrettich Salat  
Kartoffel-Zitronenstampf | Alpenkräutersorbet | Petersiliencrème

Klein 28

Normal 39

### Variation von der Karotte und S-chanfer Wachtel

Mousse | Shot | Konfit  
glasiert | Ei

Klein 22

Normal 30



### 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 nebenan das berühmte Valsenerwasser.

## SUPPE

### Wild-Rahmsuppe mit Randenessenz

Wildtafelspitz | Schwarzbrotcroûtons

15

### 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».

## ZWISCHENGERICHTE

<b>Gefüllte Kürbisteigtaschen aus Lavin</b>	Klein	28
Steinpilze   Walnussschaum   Kürbiskernöl   Kürbiskerne	Normal	38
<b>Wildschweinroulade</b>	Klein	24
Getrüffeltes Albula Kartoffel Ragout   Rotkrautpraline   Jus Apfelbeignet   Apfelmus	Normal	38

### Jürg Wirth, Bain Pauril Uschlaingias, Lavin



Der Hof Uschlaingias liegt in Lavin im Unterengadin und umfasst zirka 20 Hektaren, welche von Jürg Wirth und seiner Familie nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Neben Rhätischem Grauvieh, Wollschweinen und Eseln, wird auch Gemüse wie Artischocken, Pro-Specie-Rara Kartoffeln und Kürbis angebaut.

Unter dem Titel «Berglandwirth» betreibt Jürg Wirth einen Blog, welcher wöchentlich auf NZZ-Online erscheint.

## FISCH

<b>Luganer Zanderfilet</b>	Klein	36
Sauverny Linseneintopf   Bündnerfleisch   Sellerie   Beurre Rouge	Normal	52
<b>Zweierlei Swiss Alpenlachs</b>	Klein	32
Tataki   konfiert   Kräuterfazzoletti   Blumenkohl Tagora Safranmayonnaise   Chilischäum	Normal	46

### Swiss Lachs, Pure Alpine Salmon, Lostallo Misox



Die Kreislaufanlage im Fischbecken ist die technisch fortgeschrittenste und aufwändigste Art von Aquakultur. Das Wasser wird siebenfach filtriert und die nährstoffreichen Filterrückstände anschliessend zu Biogas verwertet. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien oder Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet.

## FLEISCH

### Alpen Hirschrücken

Marronikruste | Strudel | Schupfnudeln  
Pastinake | Preiselbeeren | Jus

Klein 40  
Normal 56

### Spanferkel

Rücken | Bäggli | Bauch  
Polenta | Spitzkohlpüree | Kabissalat | Quitten

Klein 33  
Normal 44

### 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.

## KLASSIKER AB 2 PERSONEN in zwei Service serviert

### Rehrücken

Knöpfli | Cognacrahmsauce | Wildbeilagen

pro Person 70

### Chateaubriand

Quarkpizokel | Gemüse | Kernser Pilze | Sauce Bearnaise

pro Person 69

## SAGENHAFTE TYPEN

### Patrick Marxer

– der Magier des Rauches und einer der «Sagenhaften Typen» hinter dem Hotel Chesa Rosatsch – Home of Food. Seine Fleisch- und Fischköstlichkeiten aus dem Räucherofen sind in unseren Restaurants und in seinem Laden für ökologische Delikatessen «DasPure» in Wetzikon ZH erhältlich.



# HERKUNFT DER ZUTATEN

## **Rind**

Plinio | Samedan | Engadin

## **Bündnerfleisch**

Hatecke | Scuol | Engadin

## **Wildschwein**

Zanetti | Poschiavo | Graubünden

## **Rehrücken**

Patrick Marxer | Das Pure | Zürich

## **Spanferkel**

Rageth | St. Gallen

## **Hirsch**

Hatecke | Scuol | Engadin

## **Saibling**

Cumbel | Lumnezia | Graubünden

## **Kartoffeln**

Heinrich | Albulatal | Graubünden

## **Zander**

Rageth | Lugano | Tessin

## **Lachs**

Swiss Alpine Lachs | Lostallo | Misox

## **Wachtelei**

Imelda Schmid | S-Chanf | Engadin

## **Pilze**

Familie Häcki | Kerns | Obwalden

## **Safran**

Silvia Bosshard | Henschiken | Aargau

## **Kürbis**

Jürg Wirth | Lavin | Engadin

## **Käse**

Rolf Beeler | Mellingen | Aargau

Jumi | Münsingen | 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 Sulfite** 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

## Jan Gassen | Küchenchef Hotel Chesa Rosatsch



Als Küchenchef des Hotel Chesa Rosatsch, schafft es Jan Gassen bereits seit 2012 immer wieder die besten Produkte ausfindig zu machen und diese auf einzigartige Weise zuzubereiten. 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. Sein Ziel ist es, in den Gästen Erinnerungen an vergangene Zeiten zu wecken und das Essen wieder zu einer Entdeckungsreise zu machen.

## Patrick Andergassen | Sous Chef Stüvas Rosatsch



Der gebürtige Tiroler aus Kaltern am See zählt bereits seit 7 Jahren zur Squadra Rosatsch und vertritt die Stüvas Küche seit Winter 2014 als Sous-Chef. Er ist verantwortlich für Fleisch- und Fischgerichte und berühmt für seine köstlichen Saucen und Jus. Ursprünglich wollte er nur für eine bis zwei Saisons im Engadin bleiben – wir schätzen uns glücklich, dass er sich anders entschieden hat!

## Ladina Horber | Chef Entermetier



Die waschechte Engadinerin ist seit 2013 in der Stüvas Küche. Sie ist in Sent aufgewachsen, wo Ihre Eltern einen Bauernhof bewirtschaften. Nicht selten bringt Sie von dort frisches Gemüse und vor allem Trouvaillen aus dem Kräutergarten mit und verwertet dieses in der Stüvas Küche.

## Felix Lang | Chef Garde Manger & Pâtisserie



Der Jüngste im Team zählt bereits seit 4 Saisons zu der Squadra Rosatsch, seit Winter 2016|17 kocht er in der Stüvas Küche. Er ist für die kalten Vorspeisen sowie auch die herzhaften Desserts zuständig. Der grosse Fussballfan geniesst seine Freizeit im Engadin gerne draussen bei jeglichen sportlichen Aktivitäten.

## DESSERT & KÄSE

### Thurgauer Apfel

CHF 16

Sorbet | Rolle | Parfait | Süssmostcrème  
Piemontesische Haselnüsse | Haselnusskrokant  
Bergeller Honig

### Eingemachte Lömmenschwiler Zwetschgen

CHF 14

Kompott | Espuma | Krapfen | Mascarponeglacé

### Hausgemachte Glacés & Sorbets

Mascarponeglacé   Aprikosen-Joghurtglacé   Schokoladenglacé	pro Kugel	4.5
Alpenkräutersorbet   Apfelsorbet   Mirabellensorbet	+ Rahm	1.5

### Verena Jordan-Cullati, Guarda



1989 kam Verena Jordan mit ihrem Mann und ihren drei kleinen Kindern nach Guarda. Parallel zu Kindern, Werkunterricht und Haushalt begann sie, sich mehr und mehr mit dem Werkstoff Ton auseinander zu setzen. Mit der Zeit fand sie heraus, dass das geduldige, erdige und doch eigenwillige Naturmaterial Ton sehr ihrer Seele entspricht und ihr Lust und Frust, Freude und Enttäuschung widerspiegelt. Seit 2014 fertigt sie für die Stüvas Teller an, welche für Sie ein kleiner, aber wichtiger Teil des Abends darstellen.

### Käsevariation

Selektion von Jumi, Münsingen   Rolf Beeler, Mellingen	CHF	22
--	-----	----

Feigensenf | hausgemachte Orangenmarmelade  
Engadiner Bienenwabenhonig | schwarze Nüsse | Birnenbrot

### Jumi AG Münsingen



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.