



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

Hirschrohschinken

28

Kürbis-Apfel Konfit | Pfifferlinge | Preiselbeergel | Krokant

Puschlaver Lammtatar Arabische Art

Klein 27

Kräuterlassi | Bulgur | Ziegenkäse

Normal 39

Chuchaule Brot | Stangensellerie



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.

SUPPE

Radieschenschaumsuppe

26

Randen-Apfelsalat | in Holunder, Randen und Meerrettich gebeizte Albulaforelle
Mandel-Pinienkern Granola

SAGENHAFTE TYPEN

Gisella & Luciano Beretta

Sie sind die Protagonisten in der fünften Episode unserer „Sagenhafte Typen“ Reihe. In der Antica Distilleria Beretta in Tschierbrennen Sie unseren hauseigenen Gin GINUIN aus 100% selbst gesammelten, einheimischen Zutaten aus dem Val Müstair und den umliegenden Hochalpen .



ZWISCHENGERICHTE

Gezupfte Lammschulter mit Tramezzini

Alpenchimichurri | Spinat | Oliven-Kartoffelpüree | Knoblauchschaum

Klein 32

Normal 44

Appenzeller Schwein

Bäggli im Bun

Kimchi von der Karotte | Bergeller BBQ-Honig Sauce

Klein 28

Normal 39



Zweifarbiger Blumenkohl

Eierschwämmli | Savogniner Ei | Joghurt | Johannisbeeren

Klein 26

Normal 32



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

Misoxer Lachs

roh | sautiert

Kohlrabisalat | Rapsölsorbet | Kräutersaitlinge | Dillsauce

Klein 39

Normal 49

Zandersaltimbocca

Meerrettichrisotto | Zitronensauce

Klein 34

Normal 44

FLEISCH

Vitellone Filet in Kaffee gebeizt

Kalbsmilkenstrudel | Gnochetti à la Parisienne
gepickeltes Gemüse | Sauce Bearnaise | Parmesanmousse

Klein 42

Normal 52

Engadiner Kalb

Kalter Braten | Rücken gebraten
Sauce Ravigote | Sauce Pistou
Polenta Pommes | Grillgemüse

Klein 45

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

Rehrücken

Knöpfli | Cognacrahmsauce | Wildbeilagen

pro Person 70

HERKUNFT DER ZUTATEN

Rind

Plinio | Bergell | Graubünden

Kalb

Plinio | Samedan | Engadin

Lamm

Plinio | Puschlav | Graubünden

Reh

Hatecke | Scuol | Engadin

Hirsch

Plinio | Samedan | Engadin

Kalbsmilke

Hatecke | Scuol | Engadin

Schweinsbacke

Hatecke | Appenzell | Schweiz

Zander

Rageth | Lugano | Tessin

Lachs

Rageth | Misox | Graubünden

Forelle

Farsox Ranch | Filisur | Graubünden

Pilze

Familie Häcki | Kerns | Obwalden

Safran

Silvia Bosshard | Hendschiken | Aargau

Ziegenkäse

Che Chaschöl | Tschlin | Engadin

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|| 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 8 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 Lemm | Chef Entermetier



Die frischverheiratete 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 6 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

Schoko-Himbeer Törtchen

Mascarponeglacé | Himbeersirup | Streusel

CHF

16

Eingemachte Mirabelle

Sorbet | Ragout

Joghurtmousse | Butterkeks

CHF

16

Hausgemachte Glacés & Sorbets

Milchschokoladenglacé | Johannisbeer-Joghurtglacé | Mascarponeglacé

pro Kugel

4.5

Mirabellensorbet | Aprikosensorbet | Birnensorbet

+ 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 Herbstmenüs verwendet werden. So zum Beispiel auch die Mirabellen für den Dessert.