



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. 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, 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

Carne Cruda im Wollschweinlardo Mantel

Ochsenschwanzsalat | eingemachte Laviner Artischoke
Albula Kartoffelspoom | Aprikose

klein 33

normal 44

Kundelfinger Äsche und Lumare Saibling

Steckrübe | eingelegte Radieschen | Kernser Pilze

klein 29

normal 44



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 Valslerwasser.

SUPPE

Lamm Pot au feu

Albula Kartoffeln | Wintergemüse | Datterini-Tomaten Teigtaschen

28

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.



ZWISCHENGERICHTE

Engadiner Kalb	klein	25
Bauch Markbein Jus	normal	35
Brioche Petersiliensalat eingemachte Mirabelle		
St. Galler Spanferkel	klein	28
Rücken Bauch Popcorn	normal	38
Sauerkraut Sushi Apfel		
✓ Randen-Spinatsalat mit Kartoffelgnocchetti	klein	22
Spinatflan Arvenkäse Fonduta kandierte piemontesische Haselnüsse	normal	35
Randen Macaron mit Tschliner Ziegenfrischkäse		



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.

FISCH

Misoxer Lachs	klein	36
Pochiert in Zitronenöl Lachsravioli	normal	52
Blumenkohlvariation Safran Mayonnaise		
Chilischäum Maltagliati		
Tessiner Zander	klein	30
Gebraten mit Orange-Thymian mariniert	normal	46
Karotten Allerlei		



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

Engadiner Rind

Short ribs mit Heidelbeermarinade | Rücken mit Zwiebelkruste
Albulakartoffelstock | buntes Kartoffelstroh
Krokette und Kaviar von der Zwiebel

klein 40
normal 56

Puschlaver Kalb

Rücken | Haxe | Kalbsfusspraline
Quarkknödel | Petersilienwurzel

klein 42
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.

KLASSIKER AB 2 PERSONEN in zwei Service serviert

Kalbs Tomahawk Steak

Quarkpizokel | Gemüse | Kernser Pilze | Sauce Bordelaise

300gr pro Person 90

Chateaubriand

Quarkpizokel | Gemüse | Kernser Pilze | Sauce Bearnaise

200gr pro Person 69

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.



HERKUNFT DER ZUTATEN

Rind

Hatecke | Scuol | Engadin

Kalb

Zanetti | Puschlav

Kalb Tomahawk

Rageth | St. Gallen

Ochsenschwanz

Hatecke | Scuol | Engadin

Lamm

Zanetti | Puschlav

Spanferkel

Rageth | St. Gallen

Wollschwein

Jürg Wirth | Lavin | Engadin

Äsche

Patrick Marxer | Kundelfingerhof | Aargau

Saibling

Cumbel | Lumnezia | Graubünden

Zander

Rageth | Lago Maggiore | Tessin

Lachs

Swiss Alpine Lachs | Lostallo | Misox

Kartoffeln

Heinrich | Albulatal | Graubünden

Pilze

Familie Häcki | Kerns | Obwalden

Safran

Silvia Bosshard | Hendschiken | Aargau

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



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 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, 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

Eingemachte Aprikose

Tarte mit Baiser | Schokoparfait
Florentiner | Mandel Mousse

CHF 16

Wilchinger Lupine

Crème brûlée | Haselnuss | Grappaglacé mit Rosine
Kaffee Hüppe | Kirschen Muffin

CHF 16

Hausgemachte Glacés & Sorbets

Grappaglacé mit Rosine | Nougatglacé | Fior di Latte Glacé
Erdbeersorbet | Preiselbeersorbet | Birnensorbet

pro Kugel 4.5
+ Rahm 1.5

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.

Käsevariation

Selektion von Jumi, Münsingen | Rolf Beeler, Mellingen
Feigensenf | hausgemachte Orangenmarmelade
Engadiner Bienenwabenhonig | schwarze Nüsse | Birnenbrot

CHF 22