

Restaurant Stüva

Salate - Salads - Insalate

Grüner Salat

Green salad

Insalata verde (V, VEG, G, L)

CHF 12.00

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata mista (V, VEG, G, L)

CHF 14.00

Nüssli-Salat mit Speck, Ei & Croûtons

Lamb's lettuce with bacon, egg & croûtons

Lattuga con pancetta, uovo & croûtons

CHF 16.00

Hausgemachte Dressings:

Italienisch & Französisch

Caesar Salad, Caesar-Dressing, Speck,

Croûtons & Parmesan

Caesar Salad, Caesar dressing, bacon, croûtons & parmesan cheese

Insalata Caesar, salsa Caesar, pancetta, croûtons & parmigiano

CHF 16.00

CHF 24.00 mit Pouletstreifen/ with chicken / con pollo

Vorspeisen - Starters - Antipasti

Tatar Classique vom Schweizer Bio - Rind, Toast & Butter

Classic beef tatar, toast & butter

Tatar classico di manzo, toast e burro

CHF 36.00 (140g)

CHF 48.00 (200g)

Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,

Hirschsalsiz, Engadiner Bergkäse & hausgemachtem Früchtebrot

Grisons meat selection with ham, bacon, deer salsiz, mountain cheese & homemade fruit bread

Piatto Grigionese con carne secca Grigionese, prosciutto crudo, pancetta, salsiz di cervo, formaggio

Engadinese & pane alla frutta fatto in casa

CHF 32.00

Lauwarmer Oktopussalat mit feiner Kartoffelcrème & Cherrytomaten

Lukewarm octopus salad with potatoe cream & cherry tomatoes

Polpo tiepido con crema di patate & pomodorini (G)

CHF 28.00

V = Vegetarisch VEG = Vegan G = Glutenfrei L = Laktosefrei

Suppen - Soups - Zuppe

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Homemade Grisons barley soup

Zuppa d'orzo fatta in casa

CHF 14.00

CHF 17.00 (mit/with/con Zuozerli)

Tagessuppe

Soup of the day

Zuppa del giorno

CHF 12.00

Pasta

Hausgemachte Ravioli mit Bergkäsefüllung & Salbeibutter

Homemade ravioli stuffed with mountain cheese & sage butter

Ravioli fatti in casa con formaggio di montagna & burro alla salvia (V)

CHF 29.00

CHF 18.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

Spaghetti alla Carbonara mit Ei, Speck & Pecorino-Käse

Spaghetti Carbonara with egg, bacon & Pecorino cheese

Spaghetti Carbonara con uovo, pancetta & pecorino

CHF 22.00

Penne alla Bolognese

Pasta with Bolognese sauce

Penne alla Bolognese

CHF 24.00

Traditionell - Traditional - Tradizionale

Capuns in Rahmsauce mit Trockenfleisch, Salsiz & Belper Knolle

Capuns with cream sauce, dried meat, salsiz & Belper Knolle cheese

Capuns in salsa di panna con carne secca, salsiz & formaggio Belper Knolle

CHF 28.00

CHF 22.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

Vegetarische Gemüse-Capuns in Rahmsauce & Belper Knolle

Vegetarian Capuns with cream sauce, vegetables & Belper Knolle cheese

Capuns vegeteriani in salsa di panna con formaggio Belper Knolle (V)

CHF 28.00

CHF 22.00 (*kleine Portion/small portion/piccola porzione*)

Pizzoccheri della Valtellina mit Kartoffeln, Gemüse & Bergkäse

Valtline Pizzoccheri with potatoes, vegetables & mountain cheese

Pizzoccheri della Valtellina con patate, verdura & formaggio di montagna (V)

CHF 26.00

Hauptgerichte - Main courses - Secondi piatti

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes Frites & Preiselbeeren

Wiener Schnitzel with French fries & cranberries

Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte & mirtilli rossi (L)

CHF 44.00

Tagliata vom Rind mit Rucola, Cherrytomaten & Parmesan

Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini & parmigiano (G)

CHF 39.00

Crusch Alva Burger mit Rufus Teague BBQ - Sauce, Pommes oder Salat

Crusch Alva Burger with Rufus Teague BBQ - sauce, French fries or salad

Crusch Alva Burger con Rufus Teague BBQ - salsa, patatine fritte o insalata

CHF 26.00

CHF 29.00 mit Bergkäse/with mountain cheese/con formaggio di montagna

Rösti mit Spiegelei & Bergkäse

Rösti with fried egg & mountain cheese

Rösti con uovo & formaggio di montagna (G)

CHF 22.00 (*mit Speck/with bacon/con pancetta*)

CHF 19.00 (*ohne Speck/no bacon/senza pancetta*)

Tranche vom Lachs mit Spinat, Petersilienkartoffeln & Safransauce

Salmon with spinach, parsley potatoes & saffron sauce

Salmone con spinaci, patate di prezzemolo & salsa di zafferano

CHF 37.00

Dessert - Dolci

Hausgemachte Crème Brûlée

Homemade Crème Brûlée

Crème Brûlée fatta in casa

CHF 13.00

Hausgemachter Schokoladenfondant mit flüssigem Kern & Vanilleeis

Homemade chocolate fudge with liquid core & vanilla ice cream

Fondant di cioccolato con cuore liquido & gelato di vaniglia

CHF 14.00

Carpaccio von der Nusstorte mit Vanillecrème & beschwipster Birne

Nutcake carpaccio with vanilla cream & tipsy pear

Carpaccio di torta di noci con crema alla vaniglia e pera ubriaca

CHF 14.00

Eisspezialitäten - Ice cream specialties - Gelati

Eiskaffee

Espresso, Vanilleeis, Rahm

Iced coffee with vanilla ice cream & cream

Espresso, gelato alla vaniglia, panna

CHF 14.00

Heisse Liebe

Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm

Vanilla ice cream, hot raspberries & cream

Gelato alla vaniglia, lamponi caldi, panna

CHF 14.00

Coppa Engiadina

Nusstorteneis, Vanilleeis, Krokant, Karamellsauce, Rahm

Nutcake ice cream, vanilla ice cream, caramell sauce & cream

Gelato alla torta di noci, gelato alla vaniglia, croccante, salsa al caramello, panna

CHF 14.00

Kugel - Scoop - Pallina:

***Vanille, Schoki, Nusstorte, Karamell, Kaffee, Zitrone, Erdbeere,
Zwetschge***

Vanilla, chocolate, nutcake, caramell, coffee, lemon, strawberry, plum

Vaniglia, Cioccolato, torta di noci, caramello, caffè, limone, fragole, prugne

Pro Kugel/per scoop/per pallina CHF 4.00

Käsespezialitäten - Cheese specialities - Formaggio

***Auswahl an verschiedenen Käsesorten der Sennerei Pontresina mit
hausgemachtem Früchtebrot***

Selection of different cheese from Pontresina with homemade fruit bread

Selezione di vari formaggi dalla latteria di Pontresina con

pane alla frutta fatto in casa

CHF 29.00

***Unser Serviceteam kann Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe und Allergene der
einzelnen Gerichte Auskunft geben.***

*Our Service team will be grateful to give you detailed information about the exact
ingredients and allergies.*

I nostri collaboratori vi informeranno sul contenuto e sugli allergeni dei singoli piatti.

Herkunfts-Deklaration / Origin / Dichiarazione

Kalbsfleisch / Vitello : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Schweinefleisch / Maiale : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Rindfleisch / Manzo : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Lamm / lamb / agnello : Schweiz, Irland / Switzerland, Ireland / Svizzera, Irlanda

Geflügel / Pollame : Schweiz, Frankreich / Switzerland, France / Svizzera, Francia

Wild / Cervo : Schweiz / Switzerland / Svizzera

Thunfisch / Tonno / Tuna: Wildfang aus dem Mittelmeer

Lachs / Salmone / Salmon : Zucht aus Norwegen

Crevetten / Gamberi / Prawns: Zucht aus Vietnam