


STÜVA 1817

Ein Stück Engadiner Geschichte

Seit 200 Jahren wird hier in Sils-Baselgia, in der Josty-Stube aus dem Jahr 1817, mit Freude gegessen und getrunken – so soll es auch weiterhin bleiben. Geniessen Sie in diesem historischen Arvenzimmer Bündner und Veltliner Spezialitäten.

Klassisch und traditionell, gestützt auf bewährte Rezepte, die über Generationen weitergegeben wurden, kocht Küchenchef Manuel Telser die typischen Gerichte aus der Region. Gerne auch mal modern interpretiert, minimal verändert und ergänzt mit Speisen aus der zeitgenössischen Küche.

Bevorzugt werden Produkte und Produzenten aus der Region, so dass die Bündner und Veltliner Wurzeln immer spürbar sind. Eingekauft und gekocht wird ganz nach der Idee der Bewegung «Slow Food», die für Qualität und Regionalität einsteht, die Biodiversität schützt und engen Kontakt mit kleinen, lokalen Lebensmittelproduzenten pflegt.

Vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

Bun appetit!

STÜVA 1817

Un pezzo di storia dell'Engadina

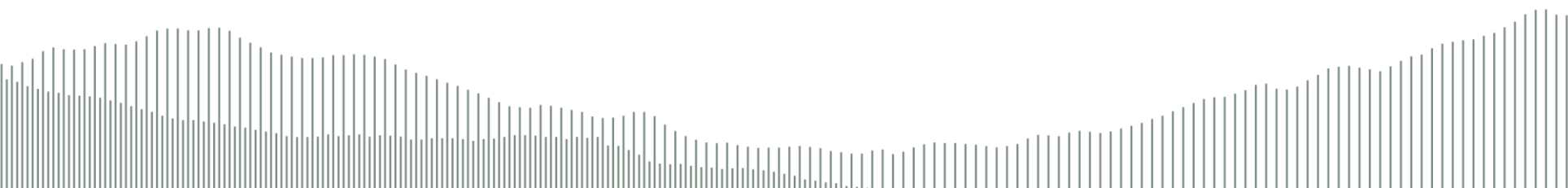
Da 200 anni, la gente mangia e beve volentieri qui a Sils-Baselgia, nella Josty-Stube del 1817 - e noi vogliamo che rimanga così. Godetevi le specialità grigionesi e valtelinesi in questa storica sala di pino cembro.

Lo chef Manuel Telser cucina piatti tipici della regione in modo classico e tradizionale, in base a ricette provate e testate che sono state tramandate da generazioni e sono interpretate con modernità, apportando modifiche minime e aggiungendo piatti della cucina contemporanea.

La preferenza è data a prodotti e produttori della regione, in modo che le radici grigionesi e valtelinesi siano sempre evidenti. Compriamo e cuciniamo secondo l'idea del movimento "Slow Food", che è sinonimo di qualità e regionalità, proteggendo la biodiversità e mantenendo uno stretto contatto con i piccoli produttori locali.

Abbiamo contrassegnato i piatti vegetariani con .

Bun appetit!



VORSPEISEN

ANTIPASTI


| | |
|---|-------|
| Randencannelloni Frischkäse Essigbirnen Petersilienbrioche Baumnüsse ✓ | 23 |
| Cannelloni di barbabietola crema di formaggio pere all'aceto brioche al prezzemolo noci | |
| Bündnerfleisch Lasagnette Bergkäse Kürbis-Chutney Silser Bauern Birnenbrot | 26 |
| Lasagnette di carne secca grigionese formaggio d'alpe chutney di zucca pane alle pere di Sils | |
| Hausgebeizter Swiss Lachs aus Lostallo Gurken Pumpernickel Meerrettich Dillsenf | 27 |
| Salmon svizzero di Lostallo marinato cetrioli Pumpernickel rafano senape all'aneto | |
| Rindstatar (90g 140g) Toastbrot Kapernäpfel Salzbutter Eigelbcreme | 30 46 |
| Tartare di manzo (90g 140g) pane tostato fiori di capperi burro salato crema al tuorlo d'uovo | |
| Gemischter Blattsalat Randen Karotten Äpfel Nüsse hausgemachte Gemüsepickels ✓ | 15 |
| Insalata di foglie miste barbabietola carote mele noci giardiniera fatta in casa | |
| Nüsslisalat Croûtons gekochtes Bio Ei ✓ | 12 |
| Soncino crostini uovo sodo biologico | |

Salatsaucen: French | Joghurt | Randen-Meerrettich | Aceto Balsamico

Condimenti: francese | yogurt | barbabietola-rafano | Aceto balsamico

SUPPEN

ZUPPE

| | |
|--|----|
| Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo dei Grigioni | 16 |
| Wildconsommé Wachholdernocken Gemüsestreifen Consommé di cervo gnocchetti al ginepro julienne di verdure | 16 |
| Albula-Bergkartoffelcremesuppe Schnittlauchtartelette  Zuppa di patate di montagna dell'Albula tartelette all'erba cipollina | 15 |

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA



| | | |
|---|----|----|
| Wild-Capuns Salsiz Wildschinken Wurzelgemüse (auch als Vegi-Variante erhältlich  Capuns di selvaggina Salsiz prosciutto di selvaggina verdure (anche in versione vegetariana) | 23 | 35 |
| Veltliner Pizzoccheri Salbei Wirsing Mangold Kartoffeln  Pizzoccheri della Valtellina salvia verze coste patate | 19 | 29 |
| Hausgemachte Ravioli Hirschschmorbratenfüllung Fichtensprossenbutter Birnen Ravioli fatti in casa ripieno di brasato di cervo burro di germogli di abete rosso pere | 22 | 34 |
| Hausgemachte Kartoffel-Ricottataschen Pilzfüllung Rahmspinat Tomaten  Gnocchi di patate con ricotta fatti in casa ripieno di funghi crema di spinaci pomodoro | 21 | 32 |

FLEISCH

CARNE

- Siedfleisch vom Kalbsschulterspitz | Wurzelgemüse | grüne Kräutersauce | Apfel-Meerrettich-Sahne 44
Bollito di spalla di vitello | verdure | salsa verde | crema di mele e rafano
- Gebackenes & gefülltes Kalbskotelett | Trüffelkäse | Rohschinken | Albula-Bergkartoffeln | Preiselbeerkompott 52
Cordon bleu con osso
formaggio al tartufo | prosciutto crudo | patate di montagna Albula | composta di mirtilli rossi
- Rosa Lammracks | Bergackerbohnen | Bockshornklee | Zimttomaten | Nelkenjus 48
Carré di agnello rosa | fagioli di montagna | fieno greco | pomodori alla cannella | jus ai chiodi di garofano
- Hirschgulasch | Rotkraut | Quarkpizokel | Kalettes | Marroni 47
Gulasch di cervo | cavolo rosso | Pizokel al quark | calettes | castagne
- Rosa Rindsfilet | Trüffelkruste | Schwarzwurzeln | Plain in Pigna | Rotweinjus 58
Filetto di manzo rosa | crosta di tartufo | scorza nera | Plain in Pigna | jus di vino rosso

FISCH

PESCE

- Gebratener Zander | Apfel-Minz-Sauerkraut | Topinambur 43
Lucioperca arrosto | crauti alla mela e menta | topinambur
- Gebratenes Saiblingsfilet | Schnittlauchrisotto | Randen 44
Filetto di salmerino arrostito | risotto all'erba cipollina | barbabetola
- Konfierter Lachs | Kräutercrumble | Berglinsen | Schwarzwurzeln 42
Salmone confit | crumble alle erbe | lenticchie di montagna | scorza nera

DESSERTS | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

| | |
|--|----|
| Frischkäsetörtchen Quitte Vogelbeersorbet Cheesecake mela cotogna sorbetto al sorbo rosso | 15 |
| Schokolade Randen Sauerrahm Cioccolato barbabetola panna acida | 16 |
| Karamellierter Bündner Quarktatsch Zwetschgenkompott Zimtglace Tatsch grigionese al quark caramellato composta di prugne gelato alla cannella | 17 |
| Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Chutney Silser Bauern Birnenbrot Selezione di cinque formaggi chutney pane alle pere di Sils | 23 |

HAUSGEMACHTE SORBET | GLACE (PRO KUGEL)

SORBETTI FATTI IN CASA | GELATI (A PALLINA)

| | |
|---|----|
| Sorbet: Blutorange Zitrone Vogelbeere Apfel Erdbeere Sorbetto: arancia rossa limone sorbo rosso mela fragola | 5 |
| Mit: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams Con: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams | 7 |
| Glace: Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Gelato: vaniglia cioccolato caffè noci | 5 |
| Mit: Rahm Con: panna | 1 |
| Gerührter Eiskaffee Rahm Caffè freddo mescolato panna | 15 |

Liebe Gäste, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, geben Sie uns bitte Bescheid.
Wir beraten Sie gerne.

Cari ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari potete rivolgervi direttamente al nostro staff.
Siamo lieti di essere a vostra disposizione

HERKUNFT FISCH

PROVENIENZA PESCE

| | |
|----------------------|---------|
| Lachs salmone | (CH) |
| Saibling salmerino | (CH) |
| Zander luccioperca | (FAO27) |

HERKUNFT FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

| | |
|--------------------|--------------------|
| Rind manzo | (CH) (IT) |
| Wild selvaggina | (CH) (AT) (IT) |
| Kalb vitello | (CH) |
| Lamm agnello | (CH) (IRL) |
| Schwein maiale | (CH) |
| Geflügel pollame | (CH) |

HERKUNFT BACKWAREN

PROVENIENZA PRODOTTI DA FORNO

| | |
|---|------|
| Brot und Feinbackwaren pane e prodotti da forno | (CH) |
|---|------|

LIEFERANTEN

FORNITORI

| | |
|---------------------------------------|---|
| Fleisch carne | Heuberger (St. Moritz), Rageth (Landquart) |
| Fisch pesce | Bianchi (Zufikon), Rageth (Landquart), Swisslachs (Lostallo) |
| Gemüse und Früchte frutta e verdura | L. Giurani & Co. (Castasegna) |
| Milchprodukte latticini | Sennerei Pontresina (Pontresina) |

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Tutti i prezzi in CHF e inclusa 8.1% IVA

Dezember 2024