

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

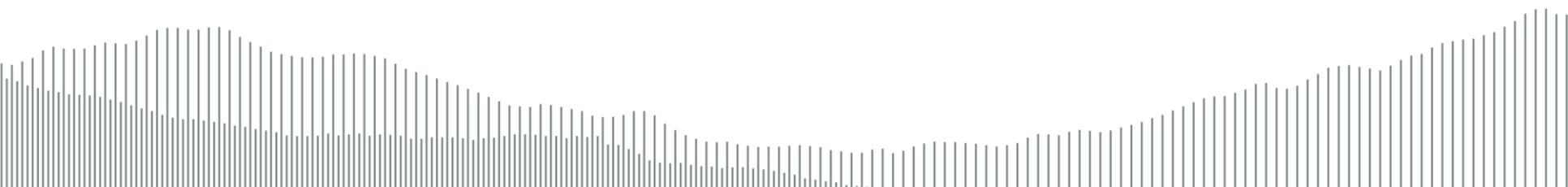
Da 200 anni, la gente mangia e beve volentieri qui a Sils-Baselgia, nella Josty-Stube del 1817 - e noi vogliamo che rimanga così. Godetevi le specialità grigionesi e valtelinesi in questa storica sala di pino cembro.

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

Karamellierter Ziegenfrischkäse | eingelegter Kürbis | hausgemachte Salbeibrioche  21
Formaggio di capra fresco caramellato | zucca marinata | brioche alla salvia fatta in casa

Geräucherter Wildschinken | Wacholderbutter | Baumnussbrot | Pflaumen-Preiselbeer-Chutney 26
Prosciutto di selvaggina affumicato | burro al ginepro | pane alle noci | chutney di prugne e mirtilli rossi

Hausmarinierter Schweizer Saibling | Dillschaum | Apfelperlen | Pumpernickel | Gurkensorbet 28
Salmerino svizzero marinato in casa | spuma all'aneto | perle di mela | Pumpernickel | sorbetto al cetriolo

Rindstatar (90g | 140g) | Toastbrot | Kapernäpfel | Salzbutter | Eigelbcreme  
Tartare di manzo (90g | 140g) | pane tostato | fior di capperi | burro salato | crema al tuorlo d'uovo 30 46

Herbstlicher Blattsalat | Randen | Karotten | Kürbis | Stangensellerie | Trauben | geröstete Nüsse  15
Insalata mista autunnale | barbabietole | carote | zucca | sedano | uva | noci tostate

Gemischter Blattsalat  10
Insalata verde

Salatsaucen: Karotten-Ingwer | Johannisbeer & Senf | French | Aceto Balsamico

Condimenti: carota e zenzero | ribes e senape | francese | aceto balsamico

SUPPEN

ZUPPE

Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo dei Grigioni	16
Wildconsommé Fichtensprossenschnitte Gemüsestreifen Consommé di selvaggina listarelle di germogli di abete julienne di verdure	16
Arvencremesuppe Schüttelbrot Schnittlauchricotta  Vellutata al cembro pane croccante dell'Alto Adige ricotta all'erba cipollina	15

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA



Wild-Capuns Salsiz Rehschinken Wurzelgemüse Capuns di selvaggina Salsiz prosciutto di capriolo ortaggi a radice	25	36
Vegetarische Capuns Wurzelgemüse  Capuns vegetariani ortaggi a radice	21	32
Quarkpizokel Rahmwirsing gemischte Waldpilze Blattspinat  Quarkpizokel verze alla panne funghi misti del bosco spinaci in foglia mit gebratenem Rehrücken con sella di capriolo arrosto	21	32
Hausgemachte Ravioli Wildfleischfüllung Thymianbutter Preiselbeeren Ravioli fatti in casa ripieno di selvaggina burro al timo mirtilli rossi	28	41
Hausgemachte Ravioli Wildfleischfüllung Thymianbutter Preiselbeeren Ravioli fatti in casa ripieno di selvaggina burro al timo mirtilli rossi	22	34
Veltliner Pizzoccheri Kartoffeln Wirsing Mangold Salbei  Pizzoccheri veltellinesi patate verza coste salvia	19	29

FLEISCH

CARNE

- Geschmorte Kalbskopfbäggli | glasiertes Herbstgemüse | knusprige Griessblätter 46
Guancia di vitello brasata | verdure autunnali glassate | sfoglie di semolino croccanti
- Cordon Bleu | Trüffel-Bergkäse | Rohschinken | lauwarmer Kartoffel-Kürbissalat | Preiselbeerkompott 52
Cordon Bleu | formaggio di montagna al tartufo | prosciutto crudo
insalata di tiepida di patate e zucca | composta di mirtilli rossi
- Hirschgulasch | Wacholder-Bauernpolenta | Rotkraut | Marroni 45
Gulasch di cervo | polenta contadina al ginepro | cavolo rosso | castagne
- Überbackener Rehrücken | Fichtensprossenkruste | Rosenkohl | Selleriecreme | Preiselbeerjus 47
Sella di capriolo gratinata
crosta di germogli di abete rosso | cavoletti di bruxelles | crema al sedano | jus di mirtilli rossi
- Rosa Rindsfilet | Plain in Pigna | glasiertes Herbstgemüse | Hollandaise | Jus 58
Filetto di manzo rosa | plain in pigna | verdure autunnali glassate | salsa olandese | jus

FISCH

PESCE

- Überbackenes Zanderfilet | Gersten-Rahmsauerkraut | Malanser Weissweinschaum 44
Filetto di luccioperca gratinato | crauti e orzo alla panna | spuma di vino bianco di Malans
- Gebratenes Lachsforellenfilet | Erbsencreme | Salzkartoffeln | Kresse 42
Filetto di trota salmonata arrostito | crema di piselli | patate bollite | crescione
- Schweizer Felchenfilet | Kohlrabi | Steinpilze | Trauben | Spinat-Linguine 42
Filetto di lavarello svizzero | cavolo rapa | funghi porcini | uva | linguine agli spinaci

DESSERTS | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

Schokoladentörtchen Rotweinbirne Farina Bona Glace	16
Tortino al cioccolato pere al vino rosso gelato alla Farina Bona	
Frischkäseterrine Brombeeren Schokoladen-Bergkieferglace	16
Terrina di crema di formaggio more gelato al cioccolato e pino mugo	
Karamellierter Bündner Quarktatsch Zwetschgen Sauerrahmglace	17
Tatsch grigionese al quark caramellato prugne gelato alla panna acida	
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Chutney Silser Bauern Birnenbrot	23
Selezione di cinque formaggi chutney pane alle pere di Sils	

HAUSGEMACHTE SORBET & GLACE (PRO KUGEL)

SORBETTI & GELATI FATTI IN CASA (A PALLINA)

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

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

Felchen lavarello	(CH)
Saibling salmerino	(CH)
Zander luccioperca	(FAO27)
Lachsforelle trota salmonata	(NO)

HERKUNFT FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

Rind manzo	(CH)
Wild selvaggina	(CH) (EU)
Kalb vitello	(CH)
Schwein maiale	(CH) (IT)
Geflügel polloame	(FR)

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)
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

August 2025