

MITTAGSKARTE  
MENU DEL PRANZO

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Hier können Sie wunderbar verweilen und den Moment geniessen – sei es an einem sonnigen Plätzchen auf unserer windgeschützten Terrasse oder im charmanten Ambiente der Stüva 1817.

Zwischen 12.00 und 18.00 Uhr geniessen Sie aus unserer Mittagskarte die leichte, moderne Küche mit geschätzten Klassikern vereint. Gerne verwöhnen wir Sie ebenso mit einem feinen Dessert aus der Region oder einem Stück unserer hausgemachten Kuchen.


Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

*Siamo lieti di darvi il benvenuto!*

*Qui potrete soffermarvi piacevolmente e godervi il momento – sia in un angolo soleggiato della nostra terrazza riparata dal vento, sia nell'atmosfera affascinante della Stüva 1817.*

*Dalle 12.00 alle 18.00 potrete gustare, dal nostro menu di mezzogiorno, una cucina leggera e moderna che unisce piatti classici molto apprezzati. Saremo inoltre lieti di deliziarvi con raffinati dessert della regione o con una fetta delle nostre torte fatte in casa.*

*Vi auguriamo un piacevole momento di gusto!*

Vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

*I piatti vegetariani sono indicati con .*



## VORSPEISEN

### ANTIPASTI



Rindstatar (90g | 140g) | Toastbrot | Kapernäpfel | Salzbutterm | Eigelbcreme

30

46

Tartare di manzo (90g | 140g) | pane tostato | mele ai capperi | burro salato | crema di tuorlo d'uovo

Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum | Olivenöl ✓

21

Pomodori | mozzarella di bufala | basilico | olio d'oliva

Caesar Salad | Tomaten | Ei | Croûtons | Parmesan ✓

19

Caesar salad | pomodori | uovo | crostini | Parmigiano

mit gebratener Maispoulardenbrust | Speck

+10

con petto di pollo arrosto | speck

Gemischter Blattsalat | Tomaten | Karotten | Kohlrabi | Gurken | Pfirsich | geröstete Sonnenblumenkerne ✓

15

Insalata mista | pomodori | carote | cavolo rapa | cetrioli | pesche | semi di girasoli tostati

Salatsaucen: Apfel-Holunderblüten | Französisch | Aceto Balsamico ✓

Condimenti: mela e fiori di sambuco | francese | aceto balsamico

## SUPPEN

### ZUPPE

Bündner Gerstensuppe

16

Zuppa d'orzo dei Grigioni

Brennesselschaumsuppe | Croûtons ✓

14

Zuppa d'ortiche | crostini

## REGIONALES & PASTA

### SPECIALITÀ REGIONALI & PASTA



Capuns | Bündner Coppa | Wurzelgemüse | Röstzwiebeln  
Capuns | Coppa grigionese | ortaggi a radice | cipolle arrostiti

25 36

Hausgemachte Spaghetti | Bolognese  
Spaghetti fatti in casa | sugo alla bolognese

21 27

Hausgemachte Spaghetti | Tomatensauce | Büffelmozzarella   
Spaghetti fatti in casa | salsa al pomodoro | mozzarella di bufala

19 26

Veltliner Pizzoccheri | Kartoffeln | Wirsing | Mangold | Salbei   
Pizzoccheri valtelinesi | patate | verza | bietola | salvia

19 29

## FLEISCH | FISCH

### CARNE | PESCE

Gegrillte Kalbsbratwurst | lauwarmer Kartoffelsalat | Senf | Meerrettich  
Salsiccia di vitello alla griglia | insalata di patate tiepida | senape | rafano

29

Wiener Schnitzel vom Kalb | Ostschweizer Pommes frites | Preiselbeeren | Zitrone  
Cotoletta di vitello alla viennese | patatine fritte | composta di mirtilli rossi | limone

45

Gebratenes Doradenfilet | Schnittlauch-Risotto | Tomaten | Oliven | Junglauch | Kresse  
Filetto di orata arrosto | risotto all'erba cipollina | pomodori | olive | porro | crescione

43

## PINSA ROMANA

### PINSA ROMANA

Pinsa | Bresaola | Cherrytomaten | Rucola | Parmesan  
Pinsa | Bresaola | pomodori ciliegino | rucola | Parmigiano

22

Pinsa | Artischocken | Oliven | Burrata | Basilikumpesto   
Pinsa | carciofi | olive | burrata | pesto al basilico

19

## DESSERTS | KUCHEN

### DOLCI | TORTE

Tiramisu	14
Tiramisu	
Karamellierter Bündner Quarktatsch   Beerenragout   Joghurtglace	17
Tatsch grigionese caramellata al quark   ragù di frutti di bosco   gelato allo yogurt	
Hausgemachte Kuchen	7
Torte fatte in casa	

## HAUSGEMACHTE SORBETS & GLACES (PRO KUGEL)

### SORBETTI & GELATI FATTI IN CASA (A PALLINA)

Sorbet   sorbetto	
Blutorange   Zitrone   Vogelbeere   Erdbeere	5
arancia rossa   limone   sorbo rosso   fragola	
verfeinert mit Spirituosen   arricchito con liquori (2cl)	+7
Orma Gin   Vieille Poire   Vieille Prune   Grappa Moscato	
Glace   gelato	
Vanille   Schokolade   Mocca   Baumnuss   Joghurt	5
vaniglia   cioccolato   caffè   noci   yogurt	
verfeinert mit Digestif   arricchito con digestivi (2cl)	+7
Braulio   Amaretto   Baileys   Kahlua   Rötali	
mit Rahm	+1
con panna	
Gerührter Eiskaffee   Rahm	15
Caffè freddo shakerato   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 FLEISCH

### PROVENIENZA CARNE

Rind   manzo	(CH)   (IT)
Kalb   vitello	(CH)
Schwein   maiale	(CH)   (IT)
Maispoularde   pollo	(FR)

## HERKUNFT FISCH

### PROVENIENZA PESCE

Dorade   orata	(GR) Zucht
----------------	------------

## 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   verdura e frutta	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