




STÜVA 1817

Engadiner Tradition mit alpiner Genussküche. Seit Generationen wird in der historischen Josty-Stube in Sils-Baselgia mit Freude gegessen, getrunken und Gastfreundschaft gelebt. Inmitten des traditionellen Arvenambientes geniessen Sie Bündner und Südtiroler Alpenküche – inspiriert von bewährten Rezepten, regionalen Produkten und modern interpretiert von Küchenchef Manuel Telser. Im Mittelpunkt stehen alpine Genusskultur, hochwertige Zutaten und die kulinarischen Wurzeln der Engadiner und Südtiroler Alpenregionen.

Tradizione engadinese con cucina alpina di qualità. Da generazioni, nella storica Josty-Stube di Sils-Baselgia si celebra il piacere della buona tavola, del buon bere e della sincera ospitalità. Nel tradizionale ambiente rivestito in legno di cembro, potrete gustare specialità alpine dei Grigioni e dell'Alto Adige – ispirate a ricette tramandate nel tempo, prodotti regionali e reinterpretate in chiave moderna dallo chef Manuel Telser. Al centro vi sono la cultura culinaria alpina, ingredienti di alta qualità e le radici gastronomiche delle regioni alpine dell'Engadina e dell'Alto Adige.

Vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

Abbiamo contrassegnato i piatti vegetariani con .

VORSPEISEN

ANTIPASTI



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

30

46

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

Hausmarinierter Swiss Lachs | Vinschgauer Apfel-Gel | Topfencreme | Dillöl | eingelegte Senfkörner

28

Salmon svizzero marinato in casa | gel di mela della Val Venosta | crema di quark
olio all'aneto | semi di senape sott'aceto

In Albula Bergackerbohngriess gebackenes Urgemüse | Randencarpaccio | Kräuterjoghurt 

19

Verdure antiche cotte nella semola di fava dell'Albula | carpaccio di barbabietole | yogurt alle erbe

Sommerlicher Blattsalat | Tomaten | Karotten | Kohlrabi | Gurken | Pfirsich | Sonnenblumenkerne 

15

Insalata estiva | pomodori | carote | cavolo rapa | cetrioli | pesche | semi di girasole

Gemischter Blattsalat 

13


Insalata mista

Salatsaucen: Apfel-Holunderblüte | Französisch | Aceto Balsamico 

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


SUPPEN

ZUPPE

Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo dei Grigioni	16
Rindskraftbrühe Leberknödel Gemüsestreifen Consommé di manzo spätzle di fegato julienne di verdure	16
Brennesselschaumsuppe knusprige Bergackerbohnenkroketten  Zuppa d'ortica bastoncini di fava croccanti	15

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA

		
Capuns Bündner Coppa Wurzelgemüse Röstzwiebeln Capuns Coppa grigionese ortaggi a radice cipolle arrostate	25	36
Überbackener Rehrücken Fichtensprossen Selleriecreme Heidelbeerjus Sella di capriolo gratinata germogli di abete rosso crema di sedano jus ai mirtilli	28	42
Hausgemachte Schlutzkrapfen Ricotta-Spinatfüllung Nussbutter  Ravioli altoatesini fatti in casa ripieno di ricotta e spinaci burro alle noci	23	35
Dinkelrisotto Bergkäsefonduta eingelegte Südtiroler Dörrkirschen  Risotto al farro fonduta di formaggio di montagna ciliegie secche altoatesine sott'aceto	20	31

FLEISCH

CARNE

- Geschmorte Kalbskopfbäggli | Puschlaver Bio Polenta aus der Steinmühle | wilder Brokkoli 46
Stufato di stinco di vitello | polenta biologica della Val Poschiavo macinata a pietra | broccolo selvatico
- Gebackenes Kalbs-Kotelette | Bergkäse | Rohschinken | Kartoffelsalat | Preiselbeeren 54
Braciola di vitello al forno | formaggio di montagna | prosciutto crudo | insalata di patate | mirtilli rossi
- Gebratene Lammracks | Rösti | glasierte Urkarotte | Honig-Schalotten-Jus 44
Costolette di agnello arrosto | Rösti | carote viola glassate | jus miele e scalogno
- Rosa Rindsfilet | Baumnusskruste | Engadiner Quarkpizokel | glasiertes Sommergemüse | Bergthymianjus 58
Filetto di manzo rosa | crosta di noci | pizokel engadinesi al quark | verdure estive glassate | jus al timo di montagna

FISCH

PESCE

- Gebratenes Zanderfilet | Spinattagliolini | Spargelragout | Kressesalat 44
Filetto di luccio-perca arrosto | tagliolini agli spinaci | ragù di asparagi | insalata di crescione
- Pochiertes Saiblingsfilet Silser Art | Petersilienwurzel-püree | Gemüsestreifen | Bergkräutersauce 43
Filetto di salmerino alla Sils | purè di radice di prezzemolo | julienne di verdure | salsa alle erbe di montagna

DESSERTS | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

Frischkäsemousse Jostys Gewürz-Schokoladensauce Himbeeren Mousse al formaggio fresco salsa di Josty al cioccolato e spezie lamponi	16
Karamellierter Bündner Quarktatsch Beerenragout Joghurtglace Tatsch grigionese al quark caramellata ragù di frutti di bosco gelato allo yogurt	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 sorbetto	
Blutorange Zitrone Vogelbeere Erdbeere arancia rossa limone sorbo rosso fragola	5
verfeinert mit Spirituosen arricchito con liquori (2cl) Orma Gin Vieille Poire Vieille Prune Grappa Moscato	+7
Glace gelato	
Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Joghurt vaniglia cioccolato caffè noci yogurt	5
verfeinert mit Digestif arricchito con digestivi (2cl) Braulio Amaretto Baileys Kahlua Rötali	+7
mit Rahm con panna	+1
Gerührter Eiskaffee Rahm Caffè freddo shakerato 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 FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

Rind manzo	(CH)
Reh capriolo	(EU)
Kalb vitello	(CH)
Lamm agnello	(CH) (IR)

HERKUNFT FISCH

PROVENIENZA PESCE

Lachs salmone	(CH)
Saibling salmerino	(CH)
Zander luccio/perca	(FAO27)

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