

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!

A piece of Engadine history

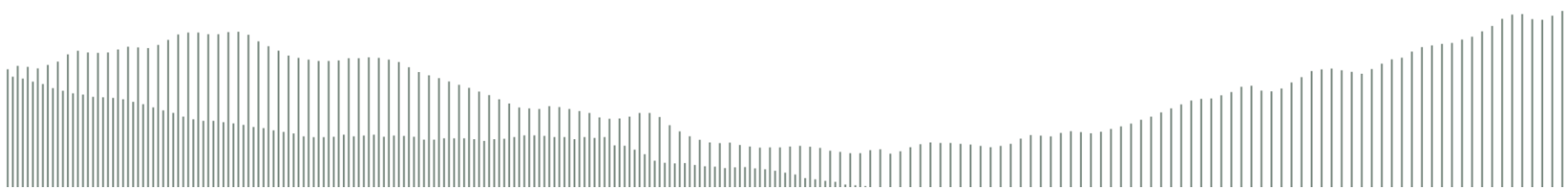
People have enjoyed eating and drinking here in Josty's parlour for 200 years – and that's how we plan to keep it. Enjoy Graubünden and Valtellina specialities here in this historic stone pine room.

Classic and traditional, based on tried and tested recipes that have been passed down through the generations, chef Manuel Telser cooks dishes typical to the region. Sometimes with a modern twist, altered slightly or enhanced by adding more contemporary ingredients.

We prefer to use local products and producers and always aim to demonstrate that our roots are in Graubünden and Valtellina. We shop and cook based on the ideas of the “Slow Food” movement, which stands for quality and regionality, protects biodiversity, and maintains close contact with small, local food producers.

Vegetarian dishes are marked with .

Bun appetit!



VORSPEISE

STARTER

Hausgemachte Ziegenfrischkäseterrine | Baumnussbrot | Tomatenchutney | Kräutersalat ✓ 24
Homemade fresh goat cheese terrine | tree nut focaccia | tomato chutney | herb salad

Bündnerfleisch vom heimischen Metzger | Rollgerste | Brunnenkresse | Birnen 26
Grisons meat from the local butcher | barley | cress | pears

Geräuchertes Forellenfilet | Albula Bergkartoffeln | Sauerrahm | Wachtelei | Erbsensprossen 26
Smoked trout fillet | potatoes from the Albula area | sour cream | quail egg | pea sprouts

Rindstatar (90g | 140g) 30 46
Eigelb-Trüffelcreme | Petersilienbrioche | schwarzer Trüffel | Kapernblätter
Beef tatar | egg yolk truffle cream | parsley brioche | black truffle | caper leaves (90g | 140g)

Winterlicher Blattsalat | Rohkostgemüse | Trauben | Äpfel | Nüsse | Gemüsechips ✓ 16
Green winter salad | raw vegetables | grapes | apple | nuts | roasted vegetable chips

Salatsaucen: Randen-Meerrettich | Balsamico | French | Joghurt
Dressings: beetroot-horseradish | balsamic | french | yoghurt

SUPPE

SOUP

Bündner Gerstensuppe Grison's barley soup	16
Wildconsommé Griesspraline mit Wildschinken Venison broth semolina praline with wild ham	16
Arvenschaumsuppe Kartoffel-Bergkäsestange  Swiss stone pine soup potato-mountain cheese pastry	14

WARME VORSPEISE | PASTA

WARM STARTER | PASTA



Bündner Capuns Salsiz Bündlerfleisch Wurzelgemüse (auch als Vegi-Variante erhältlich ) Grisons Capuns Salsiz Grisons meat root vegetables (available also in vegetarian version)	20	32
Veltliner Pizzoccheri Salbei Wirsing Mangold Kartoffeln  Veltline Pizzoccheri sage savoy cabbage Swiss chard potatoes	19	29
Hausgemachte Ravioli Rehfüllung Rosmarinbutter Birnen Homemade ravioli pasta filled with venison rosemary butter pears	21	34
Risotto Malanser Rotwein Radicchio glasierte Birne Risotto red wine from Malans radicchio glazed pears	20	29

FLEISCH

MEAT

- Siedfleisch vom Rindshohrücken | Wurzelgemüse | Albula Bergkartoffeln | Salsa Verde | Meerrettich 43
Boiled meat of beef loin | root vegetables | potatoes from the Albula area | Salsa Verde | horseradish
- Cordon bleu | Trüffelkäse | Rohschinken | Kartoffel-Gemüsegröstel | Preiselbeerkompott 45
Veal cordon bleu | truffle-cheese | raw ham | roasted potatoes and vegetables | cranberry compote
- Zweierlei Lamm (-rücken & -schulter) | Selleriecreme | Backpflaumen | Rotwein-Nelkenjus 44
Saddle and shoulder of lamb | celery cream | dried plums | red wine-cloves jus
- Geschmortes Kalbskopfbäggli | Bauernpolenta | Kalettes | Schwarzwurzel 45
Braised veal's head cheeks | polenta | kalettes | black salsify
- Rosa Rindsfilet | Senfkörnerkruste | Quarkpizokel | Kürbis | Pastinaken | Jus 56
Beef filet | mustard seeds crust | curd pizokel | pumpkin | parsnip | jus

FISCH

FISH

- Gebratenes Saiblingsfilet | Karotten-Bulgur | Federkohl | Chardonnayschaum 41
Roasted char filet | carrots-bulgur | smoked ham | kale | chardonnay foam
- Pochierte Regenbogenforelle | Berglinsen-Gemüseragout | Hokkaidokürbis | Hollandaise 43
Poached rainbow trout | mountain lentil-vegetable ragout | Hokkaido pumpkin | hollandaise
- Roulade vom Swiss Lachs aus Lostallo | Randen | Gurken | Meerrettichschaum 43
Roulade of Swiss salmon from Lostallo | beetroot | cucumber | horseradish foam

DESSERT | KÄSE

DESSERT | CHEESE

Josty`s Schokoladencreme Heidelbeerragout Engadiner Joghurt Chocolate creme blueberry ragout yoghurt from Engadin	15
Variation von Hafer und Apfel Variation of oats and apple	15
Karamellierter Bündner Quarktatsch Zwetschgenkompott Zimtglace Caramelised Grison Curd-Tatsch plum compote cinnamon ice cream	16
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten Chutney Selection of five cheese chutney	23

HAUSGEMACHTES SORBET | GLACE (PRO KUGEL)

HOMEMADE SORBET | ICE CREAM (PER SCOOP)

Sorbet: Blutorange Zitrone Vogelbeere Apfel Erdbeere Sorbet: blood orange lemon rowanberry apple strawberry	4.50
Mit: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams With: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams	7
Glace: Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Ice cream: vanilla chocolate mocca walnut	4.50
Mit: Rahm With: whipped cream	1
Eiskaffee Espresso Vanilleglace Rahm Ice coffee espresso vanilla ice cream whipped cream	15

HERKUNFT

ORIGIN

FISCH

FISH

Lachs | salmon (CH)

Forelle | trout (CH)

Saibling | char (CH)

FLEISCH

MEAT

Rind | beef (CH)

Wild | venison (IT) | (CH)

Kalb | veal (CH)

Lamm | lamb (IR)

LIEFERANTEN

PARTNER

Fleisch | meat Heuberger (St. Moritz), Rageth (Landquart)

Fisch | fish Bianchi (Zufikon), Rageth (Landquart),
Swisslachs (Lostallo)

Gemüse und Früchte | vegetables and fruits L. Giurani & Co. (Castasegna)

Milchprodukte | dairy products Sennerei Pontresina (Pontresina)

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices in CHF and inclusive value added tax.

Dezember 2023

ALLERGIE UND INTOLERANZ

ALLERGY AND INTOLERANCE



KRUSTENTIER
CRUSTACEAN



SESAM
SESAME



NÜSSE
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



EIER
EGG



FISCH
FISH



SCHALENTIERE
SHELLFISH



SENF
MUSTARD



SELLERIE
SELLERY



ERDNÜSSE
PEANUTS



MILCH
MILK



SULFITALKOHOL
SULPHITE



SOJA
SOYA



LUPINENSAMEN
LUPINS

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

Wir beraten Sie gerne.

Dear guest, our staff will be happy to help you choose the dish related to any specific food allergy or intolerance issue.
Please do not hesitate to ask us.