

## 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!

### 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!



# VORSPEISE

## ANTIPASTI

Hausgemachte Ziegenfrischkäseterrine | Baumnussbrot | Tomatenchutney | Kräutersalat ✓ 24

Terrina di formaggio fresco di capra fatto in casa | pane alle noci | chutney di pomodoro | insalata di erbe aromatiche

Bündnerfleisch vom heimischen Metzger | Rollgerste | Brunnenkresse | Birnen 26

Carne secca grigionese del macellaio locale | orzo perlato | crescione | pere

Geräuchertes Forellenfilet | Albula Bergkartoffeln | Sauerrahm | Wachtelei | Erbsensprossen 26

Filetto di trota affumicata | patate di montagna Albula | panna acida | uovo di quaglia | germogli di piselli

Rindstatar (90g | 140g) 30 46

Eigelb-Trüffelcreme | Petersilienbrioche | schwarzer Trüffel | Kapernblätter

Tartare di manzo (90g | 140g) | crema di tartufo e tuorlo d'uovo

brioche al prezzemolo | tartufo nero | foglie di capperi

Winterlicher Blattsalat | Rohkostgemüse | Trauben | Äpfel | Nüsse | Gemüsechips ✓ 16


Insalata verde invernale | crudités di verdure | uvetta | mele | noci | chips di verdura

Salatsaucen: Randen-Meerrettich | Balsamico | French | Joghurt

Condimento: barbabietola-rafano | balsamico | francese | yogurt

## SUPPE

### ZUPPE

Bündner Gerstensuppe	16
Zuppa d'orzo dei Grigioni	
Wildconsommé   Griesspraline mit Wildschinken	16
Consommé di selvaggina   pralina di semolino con prosciutto di selvaggina	
Arvenschaumsuppe   Kartoffel-Bergkäsestange 	14
Zuppa di pino   biscotto di patate e formaggio d'alpeggio	

## WARME VORSPEISE | PASTA

### ANTIPASTI CALDI | PASTA



Bündner Capuns   Salsiz   Bündlerfleisch   Wurzelgemüse (auch als Vegi-Variante erhältlich  )	20	32
Capuns dei Grigioni   Salsiz   carne secca dei Grigioni   verdure (anche in versione vegetariana)		
Veltliner Pizzoccheri   Salbei   Wirsing   Mangold   Kartoffeln 	19	29
Pizzoccheri della Valtellina   salvia   cavolo verza   bietola   patate		
Hausgemachte Ravioli   Rehfüllung   Rosmarinbutter   Birnen	21	34
Ravioli di cervo fatti in casa   burro al rosmarino   pere		
Risotto   Malanser Rotwein   Radicchio   glasierte Birne 	20	29
Risotto   vino rosso di Malans   radicchio   pere glassate		

## FLEISCH

### CARNE

- Siedfleisch vom Rindshohrücken | Wurzelgemüse | Albula Bergkartoffeln | Salsa Verde | Meerrettich 43  
Sella di manzo bollita | verdure | patate di montagna Albula | salsa verde | rafano
- Cordon bleu | Trüffelkäse | Rohschinken | Kartoffel-Gemüsegröstel | Preiselbeerkompott 45  
Cordon bleu | formaggio al tartufo | prosciutto crudo | rösti di patate e verdure | composta di mirtilli rossi
- Zweierlei Lamm (Rücken & Schulter) | Selleriecreme | Backpflaumen | Rotwein-Nelkenjus 44  
Sella e spalla d'agnello | crema di sedano | prugne secche | jus di vino rosso e chiodi di garofano
- Geschmortes Kalbskopfbäggli | Bauernpolenta | Kalettes | Schwarzwurzel 45  
Guancia di vitello brasata | polenta contadina | cimette di cavolo | scorzanera
- Rosa Rindsfilet | Senfkörnerkruste | Quarkpizokel | Kürbis | Pastinaken | Jus 56  
Filetto di manzo | crosta di senape | quark-pizokel | zucca | pastinaca | jus

## FISCH

### PESCE

- Gebrautes Saiblingsfilet | Karotten-Bulgur | Federkohl | Chardonnayschaum 41  
Filetto di salmerino arrostito | bulgur di carote | cavolo primavera | schiuma di Chardonnay
- Pochierte Regenbogenforelle | Berglinsen-Gemüseragout | Hokkaidokürbis | Hollandaise 43  
Trota iridea in camicia | ragù di verdura e lenticchie di montagna | zucca di Hokkaido | salsa olandese
- Roulade vom Swiss Lachs aus Lostallo | Randen | Gurken | Meerrettichschaum 43  
Involtino di salmone svizzero di Lostallo | barbabietola | cetrioli | schiuma di rafano

## DESSERT | KÄSE

### DOLCI | FORMAGGI

Josty`s Schokoladencreme   Heidelbeerragout   Engadiner Joghurt Crema di cioccolato Josty   salsa mirtilli   yogurt engadinese	15
Variation von Hafer und Apfel Variazione di avena e mela	15
Karamellierter Bündner Quarktatsch   Zwetschgenkompott   Zimtglace Tatsch grigionese al quark   composta di prugne   gelato alla cannella	16
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten   Chutney Selezione di cinque formaggi   chutney	23

## HAUSGEMACHTES SORBET | GLACE (PRO KUGEL)

### SORBETTO FATTO IN CASA | GELATO (A PALLINA)

Sorbet: Blutorange   Zitrone   Vogelbeere   Apfel   Erdbeere Sorbetto: arancia rossa   limone   sorbo rosso   mela   fragola	4.50
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	4.50
Mit: Rahm Con: panna montata	1
Eiskaffee   Espresso   Vanilleglace   Rahm Caffè freddo   espresso   gelato alla vaniglia   panna montata	15

## HERKUNFT

### PROVENIENZA

## FISCH

### PESCE

Lachs | salmone

(CH)

Forelle | trota

(DK) | (CH)

Saibling | salmerino

(CH)

## FLEISCH

### CARNE

Rind | manzo

(CH)

Wild | cervo

(IT) | (CH)

Kalb | vitello

(CH)

Lamm | agnello

(IR) | (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 gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Tutti i prezzi in CHF e inclusa IVA.

Dezember 2023

# ALLERGIE UND INTOLERANZ

## ALLERGIA E INTOLLERANZA



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.

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