


STÜVA 1817

Une partie de l'histoire de l'Engadine

Depuis 200 ans, on mange et on boit avec plaisir ici à Sils-Baselgia, dans la Josty-Stube datant de 1817 - et cela doit continuer longtemps. Savourez des spécialités des Grisons et de la Valteline dans cette salle historique en pin.

De manière classique et traditionnelle, en s'appuyant sur des recettes éprouvées qui ont été transmises de génération en génération, le chef Manuel Telser cuisine les plats typiques de la région. Il les interprète aussi volontiers de manière moderne, en les modifiant au minimum et en les complétant par des plats issus de la cuisine contemporaine.

On favorise les produits et les producteurs de la région, ce qui permet de toujours ressentir les racines des Grisons et de la Valteline. Les achats et la cuisine sont effectués dans l'esprit du mouvement "Slow Food", qui prône la qualité et la régionalité, protège la biodiversité et entretient des contacts étroits avec les petits producteurs alimentaires locaux.

Les plats végétariens sont indiqués par .

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!

HORS D'ŒUVRES

STARTERS

Terrine de fromage de chèvre frais maison | pain aux noix | chutney de tomate | salade aux herbes fines  24
Homemade fresh goat cheese terrine | tree nut focaccia | tomato chutney | herb salad

Viande des Grisons du boucher local | orge perlée | cresson de fontaine | poire 26
Grisons meat from the local butcher | barley | cress | pear

Filet de truite fumé
pommes de terre de montagne Albula | crème aigre | œuf de caille | pousses de petits pois 26
Smoked trout fillet | potatoes from the Albula area | sour cream | quail egg | pea sprout

Tartare de bœuf (90g | 140g) | crème au jaune d'œuf et à la truffe 30 46
brioche au persil | truffe noire | feuilles de câpres
Beef tatar (90g | 140g) | egg yolk-truffle cream | parsley brioche | black truffle | caper leaves

Salade verte d'hiver | légumes crus | raisins | pommes | noix | chips de légumes  16
Green winter salad | raw vegetables | grapes | apple | nuts | roasted vegetable chips

Vinaigrette: betterave et raifort | balsamique | french | yaourt
Dressings: beetroot-horseradish | balsamic | french | yoghurt

POTAGES

SOUP

Soupe d'orge des Grisons 16

Grisons' barley soup

Consommé de gibier | praliné de semoule au jambon de gibier 16

Venison broth | semolina praline with venison ham

Soupe d'arolle | biscuits aux pommes de terre et au fromage de montagne  14


Swiss stone pine soup | potato-mountain cheese pastry

HORS D'ŒUVRES CHAUDS | PASTA



WARM STARTERS | PASTA

Capuns des Grisons 20 32

Salsiz | viande des Grisons | légumes-racines (disponible en version végétarienne )

Grisons Capuns | Salsiz | Grisons meat | root vegetables (available also in vegetarian version)

Veltliner Pizzoccheri | sauge | chou frisé | blettes | pommes de terre  19 29

Veltliner Pizzoccheri | sage | savoy cabbage | Swiss chard | potato

Ravioli de chevreuil maison | beurre au romarin | poire 21 34

Homemade ravioli | filled with venison | rosemary butter | pear

Risotto | vin rouge de Malans | chicorée rouge | poires glacées  20 29

Risotto | red wine from Malans | radicchio | glazed pear

VIANDE

MEAT

Bouilli de bœuf | légumes-racines | pommes de terre de montagne Albula | sauce vert | raifort 43

Boiled meat of beef loin | root vegetables | potato from the Albula area | salsa verde | horseradish

Cordon bleu | fromage à la truffe 45

salade tiède de pommes de terre et de graines de courge | compote d'airelles rouges

Veal cordon bleu | truffle cheese | raw ham | roasted potatoes and vegetables | cranberry compote

Carré et épaule d'agneau | crème de céleri | pruneaux | jus au vin rouge et clou de girofle 44

Saddle and shoulder of lamb | celery cream | dried plum | red wine-cloves jus

Joues de veau braisées | polenta paysanne | calettes | salsifis 45

Braised veal's head cheeks | polenta | kalettes | black salsify

Filet de bœuf | croûte de moutarde | quark-pizokel | potiron | panais | jus 56

Beef filet | mustard seeds crust | curd pizokel | pumpkin | parsnip | jus

POISSON

FISH

Filet d'omble chevalier rôti | boulgour aux carottes | chou plume | mousse de Chardonnay 41

Roasted char filet | carrots-bulgur | kale | Chardonnay foam

Truite arc-en-ciel pochée |
ragoût de lentilles de montagne et de légumes | Hokkaido potiron | sauce hollandaise 43

Poached rainbow trout | mountain lentil-vegetable ragout | Hokkaido pumpkin | hollandaise

Roulade de saumon suisse de Lostallo | betteraves rouges | concombres | mousse de raifort 43

Roulade of Swiss salmon from Lostallo | beetroot | cucumber | horseradish foam

DESSERT | FROMAGES

DESSERT | CHEESE

Crème au chocolat Josty | ragoût de myrtilles | yaourt de l'Engadin 15

Crème au chocolat Josty | blueberry ragout | yoghurt from Engadin

Variation d'avoine et de pomme 15

Variation of oats and apple

Tatsch des Grisons au fromage blanc | compote de pruneaux | glace cannelle 16

Caramelised Grison Curd-Tatsch | plum compote | cinnamon ice cream

Assiette aux cinq fromages | chutney 23

Selection of five cheese | chutney

SORBET MAISON | GLACE (PAR BOULE)

HOMEMADE SORBET | ICE CREAM (PER SCOOP)

Sorbet: orange sanguine | citron | sorbier des oiseleurs | pomme | fraise 4.50

Sorbet: blood orange | lemon | rowanberry | apple | strawberry

Avec: Vielle Prune | Campari | Calvados | Vodka | Williams 7

With: Vielle Prune | Campari | Calvados | Vodka | Williams

Glace: vanille | chocolat | mocca | noix 4.50

Ice cream: vanilla | chocolate | mocca | walnut

Avec: Crème chantilly 1

With: whipped cream

Café glacé | espresso | glace à la vanille | crème chantilly 15

Ice coffee | espresso | vanilla ice cream | whipped cream

ORIGIN

ORIGIN

POISSON

FISH

Saumon | salmon

(CH)

Truite | trout

(CH) | (DK)

Ombre chevalier | char

(CH)

VIANDE

MEAT

Bœuf | beef

(CH)

Chevreuil | venison

(IT) | (CH)

Veau | veal

(CH)

Agneau | lamb

(IR) | (CH)

FOURNISSEURS

PARTNER

Viande | meat

Heuberger (St. Moritz), Hatecke (Scuol)

Poisson | fish

Bianchi (Zufikon), Rageth (Landquart),
Swisslachs (Lostallo)

Légumes et fruits | vegetables and fruits

L. Giurani & Co. (Castasegna)

Laitages | dairy products

Sennerei Pontresina (Pontresina)

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA.

All prices in CHF and inclusive value added tax

Dezember 2023

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

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

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

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