

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!

STÜVA 1817

Un pezzo di storia dell'Engadina

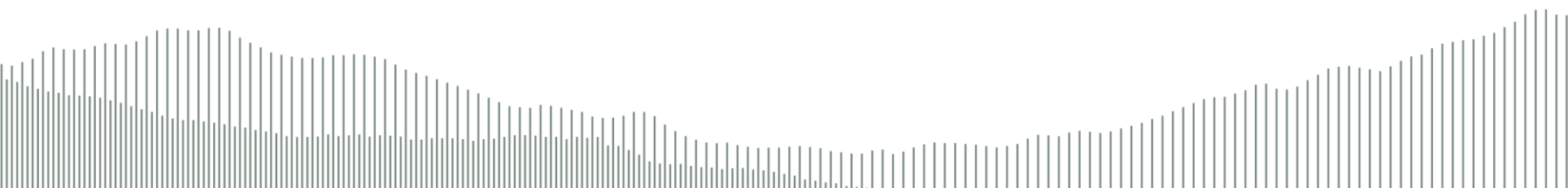
Da 200 anni, la gente mangia e beve volentieri qui a Sils-Baselgia, nella Josty-Stube del 1817 - e noi vogliamo che rimanga così. Godetevi le specialità grigionesi e valtellinesi in questa storica sala di pino cembro.

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 valtellinesi 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!



VORSPEISEN

ANTIPASTI

Albula Bergackerbohnen-Variation 	21
Variazione di fave di montagna dell'Albula	
Rindsschulterspitz Berglinsen eingelegte Zwiebeln Balsamico Kernöl	26
Punta di spalla di manzo lenticchie di montagna cipolle sottaceto aceto balsamico olio di semi di zucca	
Räucherforellenmousse Randen Meerrettich Apfelpesto	28
Mousse di trota affumicata barbabietola rafano pesto di mele	
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	
Winterlicher Blattsalat Randen Karotten Kohlrabi Stangensellerie Trauben geröstete Baumnüsse 	15
Insalata mista autunnale barbabietole carote cavolo rapa sedano uva noci tostate	
Nüsslisalat Puschlaver Bio-Ei Croûtons 	13
Insalata di songino uovo biologico di Poschiavo crostini	
Salatsaucen: Randen-Meerrettich Kartoffel Französisch Aceto Balsamico	
Condimenti: barbabietola e rafano patate francese aceto balsamico	

SUPPEN

ZUPPE

Bündner Gerstensuppe	16
Zuppa d’orzo dei Grigioni	
Wildconsommé Wildleberspätzli Gemüsestreifen	16
Consommé di selvaggina spätzle di fegato di selvaggina julienne di verdure	
Kürbiscremesuppe knusprige Kürbiskernbällchen 	15
Vellutata di zucca palline di semi di zucca croccanti	

WARME VORSPEISEN | PASTA

ANTIPASTI CALDI | PASTA



Capuns Salsiz Bündnerfleisch Wurzelgemüse	25	36
Capuns Salsiz carne secca dei Grigioni ortaggi a radice		
Vegetarische Capuns Wurzelgemüse 	21	32
Capuns vegetariani ortaggi a radice		
Randen-Risotto Ziegenfrischkäse Birnen Baumnüsse 	21	32
Risotto alle barbabietole formaggio fresco di capra pere noci		
Hausgemachte Ravioli Wildfleischfüllung Steinpilze getrocknete Moosbeeren	22	34
Ravioli fatti in casa ripieno di selvaggina funghi porcini mirtilli rossi secchi		
Veltliner Pizzoccheri Kartoffeln Wirsing Mangold Salbei 	19	29
Pizzoccheri valtellinesi patate verza bietola salvia		

FLEISCH

CARNE

Siedfleisch vom Rindshohrücken Wurzelgemüse grüne Kräutersauce Apfel-Meerrettich-Sahne Bollito di manzo ortaggi a radice salsa alle erbe aromatiche crema mela e rafano	45
Cordon Bleu Trüffel-Bergkäse Rohschinken Albula Bergkartoffel-Gemüse-Gröstl Preiselbeeren Cordon Bleu formaggio di montagna al tartufo prosciutto crudo Gröstl di patate e formaggio di montagna dell'Albula mirtilli rossi	51
Hirschgulasch Quarkpizokel Rotkraut Marroni Gulasch di cervo pizokel al quark cavolo rosso castagne	44
Gebratene Lammkoteletts Bulgur Bockshornklee grüne Bohnen Rotweinschalotten Costolette d'agnello arrosto bulgur fieno greco fagiolini scalogni al vino rosso	45
Rosa Rindsfilet Albula Bergkartoffeln glasiertes Wintergemüse Pfefferrahmsauce Filetto di manzo rosa patate di montagna dell'Albula verdure invernali glassate salsa cremosa al pepe	58

FISCH

PESCE

Gebratenes Zanderfilet Linsenragout Sauerkraut Trauben Filetto di luccioperca arrosto ragù di lenticchie crauti uva	44
Gebratenes Saiblingsfilet Tagliolini Schwarzwurzeln Kresse Filetto di salmerino arrosto tagliolini scorzonera crescione	43
Überbackenes Lachsfilet Meerrettichkruste Petersilienrisotto Cherrytomaten Filetto di salmone gratinato crosta di rafano risotto al prezzemolo pomodori ciliegino	42

DESSERTS | KÄSE

DOLCI | FORMAGGI

Karamellmousse Baumnüsse warme Vanillesauce Mousse al caramello noci salsa alla vaniglia	16
Joghurt-Panna-Cotta Kaki Berghonigglace Panna cotta allo yogurt cachi gelato al miele di montagna	15
Bündner Quarktatsch Zwetschgen Zimtglace Tatsch grigionese al quark prugne gelato alla cannella	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: Blutorange Zitrone Vogelbeere Erdbeere Sorbetto: arancia rossa limone sorbo rosso fragola	5
Mit: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams Con: Vielle Prune Campari Calvados Vodka Williams	7
Glace: Vanille Schokolade Mocca Baumnuss Zimt Gelato: vaniglia cioccolato caffè noci cannella	5
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 FISCH

PROVENIENZA PESCE

Räucherforelle trota affumicata	(CH)
Saibling salmerino	(CH)
Zander luccioperca	(FAO27)
Lachs salmone	(NO) (CH)

HERKUNFT FLEISCH

PROVENIENZA CARNE

Rind manzo	(CH)
Wild selvaggina	(CH) (EU)
Kalb vitello	(CH)
Schwein maiale	(CH) (IT)
Lamm agnello	(CH)

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

Dezember 2025