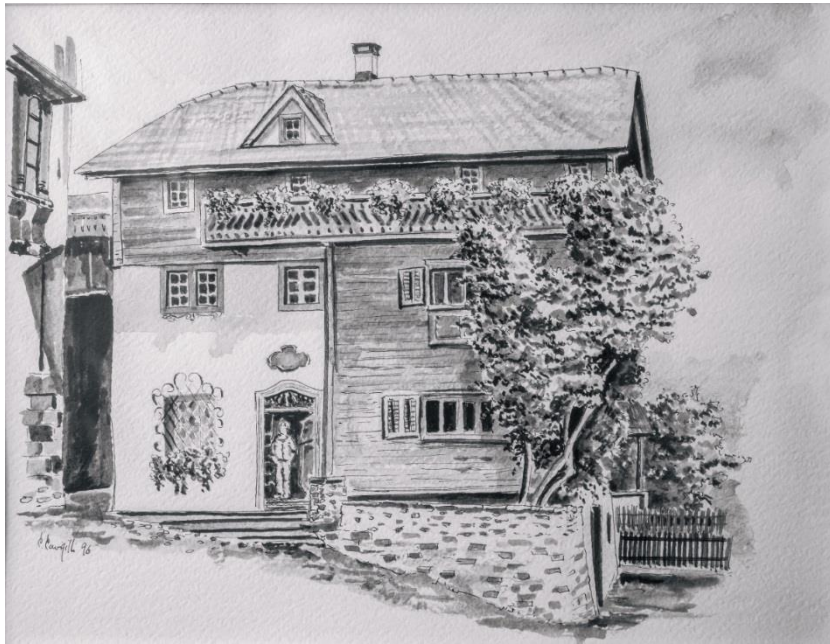


Stiva Grischuna



Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 9.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 11.50

Salatteller

CHF 20.50

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo (GR)

mit Salatherz, Kräutervinaigrette und Sauerrahm

CHF 22.50

Stiva Teller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Bergkäse, Rohspeck

CHF 29.50

warme Vorspeisen / Suppen

Weinbergschnecken 6 Stück

CHF 13.50

Capuns (auch als Vegi)

CHF 12.50

Bündner Gerstensuppe

CHF 9.50

Kürbiscremesuppe

CHF 11.50

Grossmutter's Küche

Pulenta dalla tatta

Bramata aus Fläsch, Dörrbirnen, Kalbfleisch
mit Sbrinz überbacken

CHF 28.50

Pulenta da cuolm

Bramata aus Fläsch, Dörrbirnen, mit Sbrinz überbacken

CHF 23.50

Capuns (auch als Vegi)

Spätzliteig mit Kräutern und Salsiz
in Mangoldblätter eingewickelt

CHF 26.50

Fitness-Teller

Kalbsplätzli mit verschiedenem Gemüse
oder

CHF 36.50

Kalbsplätzli mit verschiedenen Salaten

CHF 33.50

Hauptgerichte

Filet vom Schweizer Saibling auf der Haut gebraten mit Gemüse garnitur	CHF	42.50
Norberts Filet Stroganoff zarte Rindsfiletstreifen mit pikanter Paprikasauce	CHF	40.50
Entrecôte Stiva mit Kräuterbutter überbacken und Gemüse garnitur	CHF	42.50
Cordon-bleu vom Schwein, mit Raclettekäse und Bauernschinken Gemüse garnitur	CHF	33.50

Beilagen nach Wahl:

Pommes-Frites – Rösti – hausgemachte Tagliatelle – Spätzli – nur Gemüse
(zusätzliche Extrabeilage 7.00)

Hauptgerichte ab 2 Personen

Käsefondue

von unserm Freund Ernst, Käser aus Leidenschaft aus Trun
extra für uns hergestellt,

mit Kartoffeln, Brot und eingelegten Birnen

pro Person CHF 32.50

Charbonnade

Sie grillieren selbst die zartesten Stücke vom Rinds Entrecôte
200g pro Person auf dem Holzkohlegrill.

mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Pommes-Frites

Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat vorweg

pro Person CHF 52.50

Wir behalten uns vor, bei Änderungen der Gerichte für den zusätzlichen Mehraufwand einen Aufpreis zu verlangen

Wir arbeiten saisonal zusammen mit unseren Produzenten und Lieferanten
einige Beispiele:

Jürg Adank aus Fläsch,
Hochlandrinder, Safran, Bramata Polenta

Max Felchlin aus Ibach, Kanton Schwyz
Schoggi für unsere leckeren Pralinen /Desserts

Elene und Alberto Stern aus Misox
Lammfleisch

Metzgerei Lozza, Disentis
Metzgerei Pally, Curaglia
Sialm, Segnas
Trockenfleisch, Frischfleisch

Ladina und Domenik Venzin, Disentis
Lammfleisch

Othmar und Ursina aus Disla
Eier

Sima Kaffee, Trimmis
Kaffee

Ernst Berner aus Trun
Käse

Johannes
Honig

zum Verkaufen hausgemachte:

Salatsauce 5dl CHF 6.50

1 L CHF 12.-

Pralinenboxen in verschiedenen Grössen

Schokoladentafeln

Hauswein