

STUVA





GUARDALEI

RESTAURANT



In der traditionellen Engadiner Stüva mit ihrer urigen Holztafelung  
geniessen Sie mittags und abends typische und herzhaftes Bündner Spezialitäten.  
Für die Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend Produkte von lokalen Lieferanten.

Nella tradizionale Stüva engadinese con i rustici tavoli in legno,  
a mezzogiorno e la sera potrà gustare specialità tipiche e genuine della regione dei Grigioni.  
Prepariamo i piatti utilizzando prevalentemente prodotti di fornitori locali.

Cette Stüva traditionnelle de l'Engadine, aux boiseries typiques,  
vous invite à déguster midi et soir de délicieuses et authentiques spécialités grisonnes.  
Nos mets sont préparés essentiellement à base de produits de fournisseurs locaux.

Enjoy classic, hearty Bündner specialties at lunch and dinner in the traditional Engadine Stüva,  
decked out in cosy Alpine style with warm wood panelling.  
The menu places the emphasis on ingredients of local suppliers.

# CLASICAS DA LA STÜVA

Stüva Klassiker \* I classici della Stüva \* Les classiques de la Stüva \* Stüva classics

1/2 1/1

P. p. 18

## **SALATSCHÜSSEL "STÜVA" (ab 2 Personen)**

**Gemischter Salat mit Bündnerfleisch, Bergeller Cagiölinkäse, Feigen Chutney, karamellisierten Nüssen**

INSALATONA "STÜVA" (min. 2 persone)

Insalata mista con carne secca di manzo, formaggio Cagiölin della valle Bregaglia, chutney ai fichi, noci caramellate

SALADIER "STÜVA" (min. 2 personnes)

Salade variée à la viande de bœuf séchée, fromage Cagiölin de la Val Bregaglia, chutney aux figues et noix caramélisées

SALAD BOWL "STÜVA" (min. 2 person)

Mixed salad with dried beef, Bergell Cagiölin cheese, fig chutney, caramelized nuts

## **Bündner Gerstensuppe**

Zuppa d'orzo grigionese

Soupe à l'orge des Grisons

Barley soup from Grisons

14

## **Hausgemachte Capuns mit Bergkäse und Salsiz**

Capuns fatti in casa con formaggio di montagna e salsiz

Capuns fait maison au fromage de montagne et salsiz

Homemade capuns with mountain cheese and salsiz

21 31



**Veltliner Pizzoccheri mit Wirsing, Kartoffeln, Salbei und Käse**

1/2 1/1  
19 28

Pizzoccheri della Valtellina con verze, patate, salvia e formaggio  
Pizzoccheri de la Valtellina au chou de Milan, pommes de terre, sauge et fromage  
Pizzoccheri from Valtellina with savoy cabbage, potatoes, sage and cheese

**Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck**

35 48

Scaloppina di vitello impanata con mirtilli rossi e patate arrosto con cipolle e speck  
Escalope de veau viennoise aux airelles rouges, pommes de terre sautées aux oignons et lard  
Breaded veal escalope with cranberries and roasted potatoes with onion and bacon

**Rösti mit hausgebeiztem Lachs und Kräuter Sauerrahm**

30

Rösti con salmone marinato e panna acida alle erbe  
Rösti au saumon mariné et crème acidulée aux fines herbes  
Rösti with marinated salmon and herb sour cream



# ANTIPASTI FREDDI

Kalte Vorspeisen \* Antipasti freddi \* Entrées froides \* Cold starters

	1/2	1/1
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons</b>		17
Insalata valerianella con speck, uovo e crostini Salade de mâche aux lardons, œuf et croûtons Field salad with bacon, egg and croûtons		
 <b>Büffelmozzarella mit Avocado, Tomate und Orange</b>		21
Mozzarella di bufala con avocado, pomodoro e arancia Mozzarella de buffle au avocat, tomate et orange Buffalo mozzarella with avocado, tomato and orange		
<b>Rindstatar mit eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Brioche</b>	29	37
Tartara di manzo con verdure marinate e brioche Tartare de bœuf aux légumes marinés et brioche Beef tatar with pickled vegetables and brioche		
<b>Duo vom gebeizten Lachs mit Artischocken, Grillgemüse Vinaigrette und Leinsamen Cracker</b>	26	36
Duo di salmone marinato con carciofi, vinaigrette di legumi grigliati e cracker ai semi di lino Duo de saumon mariné aux artichaux, vinaigrette aux légumes grillés et cracker aux graines de lin Duo of marinated salmon with artichokes, grilled vegetables vinaigrette and flax seed cracker		

# ANTIPASTI CHOODS

Warme Vorspeisen ✱ Antipasti caldi ✱ Entrées chaudes ✱ Hot starters

	1/2	1/1
<b>Engadiner Heusuppe mit Kaninchen</b>		16
Zuppa di fieno engadinese con coniglio Soupe au foin engadinoise et lapin Engadinean hay soup with rabbit		
 <b>Kürbiscreme Suppe mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl</b>		14
Zuppa alla zucca con semi di zucca caramellati e olio di semi di zucca Crème au courge, graines de courge caramélisées et huile de graine de courge Pumpkin cream soup with caramelized pumpkin seeds and pumpkin seed oil		
<b>Mafaldine mit Luganighetta und Tomatensugo</b>	23	31
Mafaldine con luganighetta e sugo al pomodoro Mafaldine au luganighetta et sauce au tomate Mafaldine with luganighetta and tomato sauce		
 <b>Kürbisrisotto mit Birne, Burrata und Rosmarin</b>	21	29
Risotto alla zucca con pera, burrata e rosmarino Risotto à la courge, poire, burrata et romarin Pumpkin risotto with pear, burrata and rosemary		
 <b>Ricotta Tortelloni mit Steinpilzen und Trüffelschaum</b>	29	37
Tortelloni alla ricotta con porcini e schiuma al tartufo Tortelloni de ricotta aux cèpes et mousse à la truffe Ricotta tortelloni with porcini and truffle foam		

# SPAISAS PRINCIPELAS

Hauptgerichte \* Piatti principali \* Plats principaux \* Main courses

## **Kalbsleber mit Calvados Jus, Rösti und karamellisierten Äpfeln**

43

Fegato di vitello con salsa al calvados, rösti e mele caramellate

Foie de veau au jus de calvados, rösti et pommes caramlisées

Veal liver with calvados sauce, rösti and caramelized apples

## **Gefüllte Maispoularde mit getrockneten Tomaten und Basilikum, Zitronenrisotto und Ratatouille**

39

Pollastrello ripieno con pomodori secchi e basilico, risotto al limone e ratatouille

Poularde farcie aux tomates séchées et basil, risotto au citron et ratatouille

Poulard stuffed with dried tomatoes and basil, lemon risotto and ratatouille

## **Hirschentrecôte mit Buchweizenpolenta, geschmortem Rotkraut und glasierten Maroni**

48

Entrecôte di cervo con polenta al grano sarraceno, cavolo rosso brasato e castagne glassate

Entrecôte de cerf et polenta au sarrasin, chou rouge braisé et marrons glacés

Deer entrecôte with buckwheat polenta, braised red cabbage and glazed chestnuts



1/2 1/1

**Doradenfilet mit Oliven und Kapern, Safranfenchel und Venere Reis**

46

Filetto d'orata con olive e capperi, finocchio allo zafferano e riso venere

Filet de dorade aux olives et câpres, fenouil au safran et riz venere

Gilthead fillet with olives and capers, saffron fennel and venere rice

**Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Pappardelle**

39 54

Filetto di manzo Stroganoff con pappardelle fatte in casa

Filet de bœuf Stroganoff au pappardelle fait maison

Beef fillet Stroganoff with homemade pappardelle

# DESSERTS

Süssspeisen \* Dolci \* Desserts \* Desserts

<b>Bündner Nusstorte im Glas</b>	17
Torta di noci grigionese Gâteau de noix grisonoise Grisons nut cake	
<b>Engadiner Tatsch mit Apfel und Farina Bona Eis</b>	16
Tatsch engadinese con mele e gelato alla farina bona Tatsch engadinoise aux pommes et glace de farina bona Engadinean Tatsch with apples and farina bona ice cream	
<b>Orangen Tiramisu mit Cantuccini</b>	16
Tiramisù all'arancia con Cantuccini Tiramisu aux oranges et Cantuccini Orange tiramisu with Cantuccini	
<b>Schokoladen Ganache mit weisser Schokoladen Pistazien Crème und Waldbeeren</b>	17
Ganach di cioccolato, crema di cioccolato bianco e pistacchio con frutti di bosco Ganache au chocolat, crème au chocolat blanc et pistache, baies de bois Chocolate ganache with white chocolate pistachio cream and wild berries	



**Vegetarisches Gericht / Piatto vegetariano / Plat végétarien / Vegetarian dish**

**Fisch- und Fleischherkunft / Origine delle carni e del pesce / Origine des viandes et des poissons / Origin of meat and fish**

Rind / manzo / bœuf / beef – Switzerland, Ireland

Kalb / vitello / veau / veal – Switzerland

Geflügel / pollame / volaille / chicken – Switzerland, France

Hirsch / cervo / cerf / deer – Europe, New Zealand

Schwein / maiale / porc / pork – Switzerland

Lachs / salmone / saumon / salmon – Scotland, Norway

Dorade / orata / dorade / giltthead – France, Greece

Kaninchen / coniglio / lapin / rabbit – Hungary

GIARDINO  GROUP  
SUPERIOR RETREATS AND RESORTS