

STUVA





GUARDALEI

RESTAURANT



In der traditionellen Engadiner Stüva mit ihrer urigen Holztafelung
geniessen Sie mittags und abends typische und herzhaft e 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 Cagiönkäse,
Feigen Chutney, karamellisierten Nüssen**

INSALATONA "STÜVA" (min. 2 persone)

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

SALADIER "STÜVA" (min. 2 personnes)

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

SALAD BOWL "STÜVA" (min. 2 person)

Mixed salad with dried beef, Bergell Cagiön 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 chesse and salsiz

19 28



Veltliner Pizzoccheri mit Wirsing, Kartoffeln, Salbei und Käse

1/2 1/1

21 29

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 lauwarmen Kartoffel Gurken Salat

35 48

Scaloppina di vitello impanata con mirtillo rosso e insalata tiepida di patate e cetrioli

Escalope de veau viennoise aux arielles rouges et salade tiède de patate et concombre

Breaded veal escalope with cowberry and tepid potato cucumber salad

Rösti mit hausgebeiztem Lachs und Kräuter Sauerrahm

30

Rösti con salmone marinato e panna acidula alle erbette

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



Spinatsalat mit Buttermilch Himbeer Dressing, Johannisbeeren und Ziegenkäse

18

Insalata di spinaci con dressing di latte fermentato e lamponi, ribes nero, formaggio di capra
Salade d'épinards au dressing de babeurre et framboise, groselles, fromage de chèvre
Spinach salad with buttermilk raspberry dressing, black currants, goat cheese



Tschliner Büffelmozzarella mit Avocado, Ochsenherztomaten und Wassermelone

21

Mozzarella di buffala di Tschlin con avocado, pomodoro cuore di bue e anguria
Mozzarella de buffle de Tschlin au avocat, tomate cœur de bœuf et melon pastèque
Buffalo mozzarella from Tschlin with avocado, ox heart tomato and watermelon

Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, Brioche und Belperknolle

29

Tartara di manzo con verdure marinate, brioche e Belperknolle
Tartare de bœuf au légumes marinés et Belperknolle
Beef tartare with pickled vegetables, brioche and Belperknolle

Hausgebeizter Lachs mit Gurke, Apfel und Kräuter Cake

26

Salmone marinato in casa con cetriolo, mela e cake alle erbe
Saumon mariné maison au concombre, pomme et gâteau d'herbes
Home marinated salmon with cucumber, apple and herb cake

ANTIPASTI CROOS

Warme Vorspeisen ✱ Antipasti caldi ✱ Entrées chaudes ✱ Hot starters

1/2 1/1



Tomatenconsommé mit Pesto und Oliven Knödel

Consommé di pomodoro con pesto e gnocco alle olive
Consommé de tomate au pesto et boulette aux olives
Tomato consommé with pesto and olives dumpling

16



Tagliatelle mit Datterini Tomaten, Frühlingszwiebel, Erbsen und Melisse

Tagliatelle con pomodori Datterini, cipolle primaverili, piselli e melissa
Tagliatelle aux tomates Datterini, oignon printanier, petit pois et mélisse
Tagliatelle with Datterini tomatoes, spring onions, peas and melissa

23 28



Limetten Risotto mit mariniertes Brunnenkresse und Pecorino

Risotto al lime con crescione di fontana marinato e pecorino
Risotto au lime, cresson de fontaine mariné et pecorino
Lime risotto with marinated water cress and pecorino

23 29

SPAISAS PRINCIPELAS

Hauptgerichte * Piatti principali * Plats principaux * Main courses

- | | |
|--|----|
| Poularde mit Caponata und Safran Risotto | 39 |
| Pollastrello con caponata e risotto allo zafferano
Poularde au caponata et risotto au safran
Poulard with caponata and saffron risotto | |
| Grilliertes Kalbspaillard mit Belugalinsen Spinat Salat und Kräuterbaguette | 48 |
| Paillard di vitello ai ferri con insalata di spinaci e lenticchie beluga e baguette alle erbe
Paillard de veau grillé à la salade d'épinards et lentilles beluga et baguette aux herbes
Grilled veal paillard with spinach beluga lentil salad and herb baguette | |
| Lachsforelle mit cremiger Kartoffelmousseline und Bohnen Frühlingszwiebel Cassoulet | 47 |
| Trota salmonata con patate mousseline e cassoulet di fagioli e cipollotto
Truite saumonée au mousseline de patate crémeux et cassoulet d'haricot et onion printanier
Salmon trout with creamy potato mousseline and beans green onion cassoulet | |

1/2 1/1

Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Pappardelle

39 54

Filetto di manzo Stroganoff con pappardelle fatte in casa

Filet de bœuf Stroganoff et pappardelle fait maison

Beef fillet Stroganoff with home made pappardelle

Hirschentrecôte mit Buchweizen Polenta, Rahmwirsing und Preiselbeer Jus

46

Entrecôte di cervo con polenta di grano saraceno, verza e salsa al mirtillo rosso

Entrecôte de cerf à la polenta de sarrasin, chou vert et jus d'aireille rouge

Venison entrecôte with buckwheat polenta, savoy cabbage and cranberry jus

DESSERTS

Süssspeisen * Dolci * Desserts * Desserts

- Kaffee Tiramisu mit Himbeer Ragout und Zitronen Thymian Eis** 16
Tiramisù al caffè con ragù di lampone e gelato al timo e limone
Tiramisu au café, ragout de framboise et glace de thym et citron
Coffee tiramisu with raspberry ragout and lemon thyme ice cream
- Holunder Crème Brûlée mit Holunderbeeren und Alpenkräuter Sorbet** 16
Crème brûlée al sambuco con coccola di sambuco e sorbetto alle erbe delle alpi
Crème brûlée de sureau, baies de sureau et sorbet aux herbes d'alpes
Elder crème brûlée with elderberries and alp herb sorbet
- Giardino Toblerone – Karamell Schokolade mit Honig Eis und Mandel Krokant** 17
Giardino Toblerone – cioccolata al caramello con gelato al miele e croccante alla mandorla
Giardino Toblerone – chocolat au caramel, glace au miel et nougatine d'amande
Giardino Toblerone – caramel chocolate with honey ice cream and almond brittle
- Erdbeer Pavolova mit Vanille Panna Cotta und Cheesecake Eis** 17
Pavolova di fragole con panna cotta alla vaniglia e gelato al cheese cake
Pavolova de fraise, panna cotta à la vanille et glace au cheese cake
Strawberry Pavolova with vanilla panna cotta and cheese cake ice cream



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 – CH, IRL

Kalb / vitello / veau / veal – CH

Geflügel / pollame / volaille / chicken – CH, FR

Hirsch / cervo / cerf / deer – AU, NZ

Schwein / maiale / porc / pork – CH

Lachs / salmone / saumon / salmon – SCO, NOR

Lachsforelle / trota salmonata / truite saumonée / salmon trout – CH

GIARDINO  GROUP
SUPERIOR RETREATS AND RESORTS