

Stiva Grischuna



Stiva Menü

Champagnerschaumsuppe

Wildfleisch - Dastrami

Bio-Lammragout aus Misox

Bizochels

Gemüsegarntur

Disentiser-Honig Parfait

Karamell, Nuss-Crumble und Rahm.

55.-



Nüsslisalat mit hausgemachter Salatsauce

Nature	CHF	14.50
mit BIO Ei aus Disentis	CHF	16.00
mit Speck	CHF	16.50
mit Speck und Bio Ei aus Disentis	CHF	17.50
Champagnerschaumsuppe mit Wildfleisch Dastrami	CHF	10.50

Bio Lammragot aus Misox mit Bizochels und Gemüsegarntur	CHF	35.50
--	-----	-------

Wir sind Alberto und Elena Stern, beide sind wir Tierärzte und haben zwei Kinder, Francesco und Giulia. Der Bauernhof Creusc liegt in Lostallo im Mesolcina-Tal. Dieser kleine, familiengeführte Viehzuchtbetrieb ist in drei verschiedenen Bereichen tätig: Schafzucht, Zucht und Ausbildung von Border Collies als Arbeitsschäferhunde und Zucht von Pyrenäen-Sennenhunden als Wachhunde für Nutztiere.

kalte Speisen

Stiva Teller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Käse, Rohspeck CHF 29.50

Bündnerfleischteller

CHF 26.50

Rohspeckteller

CHF 9.50

Hauswurst

Bündner Trockenwurst CHF 10.50

Portion Bergkäse

CHF 11.50

Grosser Salatteller

CHF 20.50

warme Vorspeisen / Suppen

Maluns

CHF 12.50

Weinbergschnecken 6 Stück

CHF 13.50

Capuns (auch als Vegi)

CHF 12.50

Bizochels

CHF 12.50

Bündner Gerstensuppe

CHF 9.50

Rinderkraftbrühe nature

CHF 8.00

mit hausgemachten Hirsch- Leberspätzli

CHF 9.50

mit hausgemachten Flädli

CHF 9.50

Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Salat

mit hausgemachter Salatsauce CHF 8.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Salatsauce CHF 10.50

Rindstatar

vom schottischen Hochlandrind aus Fläsch VS/CHF 22.50

mit sauer eingelegtem Gemüse, getoastetes Brot HG/CHF 34.50

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo (GR)

mit Salatherz, Rande und Sauerrahm CHF 19.50

Nüsslisalat mit hausgemachter Salatsauce

Nature CHF 14.50

mit BIO Ei aus Disentis CHF 16.00

mit Speck CHF 16.50

mit Speck und Bio Ei aus Disentis CHF 17.50

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Pilzrahmsauce

CHF 40.50

Norberts Filet Stroganoff

zarte Rindsfiletstreifen mit pikanter Paprikasauce

CHF 40.50

Entrecôte Stiva

mit Kräuterbutter überbacken und Gemüse garnitur

CHF 42.50

Cordon-bleu

Schweinschnitzel paniert mit Käse-Schinkenfüllung
Gemüse garnitur

CHF 32.50

Filet vom Schweizer Zander

auf der Haut gebraten mit Gemüse garnitur

CHF 42.50

Beilagen nach Wahl:

Pommes-Frites – Rösti – hausgemachte Tagliatelle – Bizochels – nur Gemüse
(Extra Beilage 5.50)

Fitness-Teller

Kalbsplätzli mit verschiedenem Gemüse
oder

CHF 36.50

Kalbsplätzli mit verschiedenen Salaten

CHF 33.50

Raviolis dalla casa

Hausgemachte Schmorbraten-Ravioli
mit Perigord Trüffel und Nussbutter

HG

CHF 34.50

V8

CHF 22.50

Grossmutter's Küche

Dulenta dalla tatta

Bramata aus Fläsch, Dörrbirnen, Kalbfleisch
mit Sbrinz überbacken

CHF 28.50

Dulenta 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 25.50

Bizochels cun jarvas

Bündner-Spätzli an einer Kräuterrahmsauce

CHF 22.50

Maluns

mit Apfelmus und Bergkäse

CHF 22.50

traditionelles Bündner Bauerngericht. Zubereitet wird es aus Kartoffeln,
die geraffelt und mit Mehl zusammen in Butter geröstet werden.

Hauptgerichte ab 2 Personen

Charbonnade

Sie grillieren selbst die zartesten Stücke vom Rind auf dem Holzkohlegrill.
mit verschiedenen Saucen und Pommes-Frites

Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat vorweg

pro Person CHF 49.50

Châteaubriand

ein edles Stück Rindsfilet, 200g pro Person
hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes-Frites
mindestens 8 verschiedene Gemüsesorten
in 2 Gängen serviert

pro Person CHF 60.50

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

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

Othmar und Ursina aus Disla
Eier

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

Sima Kaffee, Trimmis
Kaffee

Elene und Alberto Stern aus Misox
Lammfleisch

Ernst Berner aus Trun
Käse

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

Johannes
Honig

Iadina und Domenik Venzin, Disentis
Lammfleisch

zum Verkaufen hausgemachte:

- Salatsauce 5dl CHF 6.50
1 L CHF 12.-
- Pralinen in verschiedenen Grössen
- Schokoladentafeln
- Hauswein

Herkunft des Fleisches

Rindfleisch	Schweiz Australien*
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Fisch	Schweiz

* Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 8.1% Mehrwertsteuer