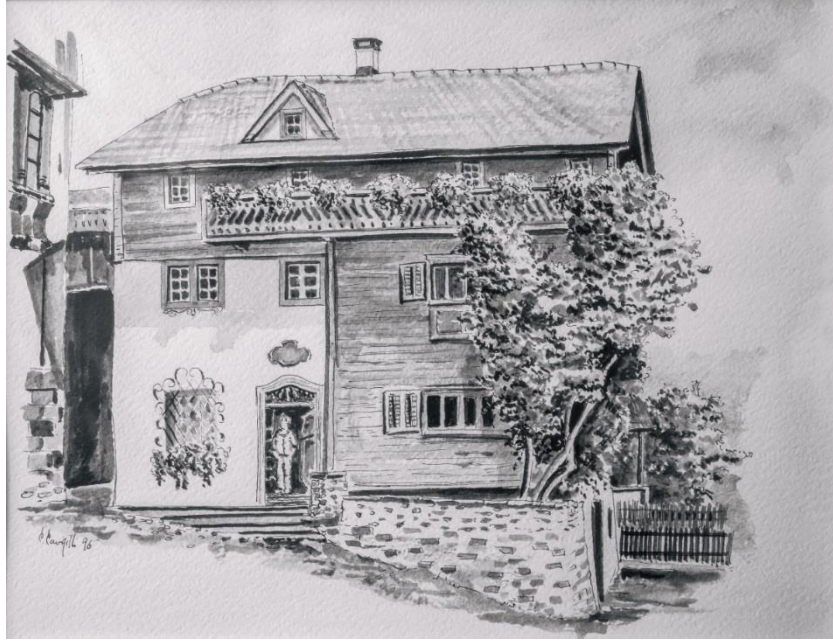


Stiva Grischuna



Die alte Bündnerstube – Veglia Stiva Grischuna – zählt zu den ältesten noch erhaltenen Gasthäusern von Disentis. Sie hiess früher einmal Gasthaus „Zum Löwen“ und wurde im Bauernrokoko von Fidel Condrau, nach dem Franzosenbrand im Jahre 1799, wieder erstellt.

Die schön getäfelte Decke von 1804 und 1805 zeigt die Wappen der alten rätoromanischen Geschlechter Condrau und Monn.

Der Specksteinofen mit den Initialen des Erbauers sowie die Butzenscheiben geben dem Raum eine besonders ehrwürdige Note.

Vorspeisen / Suppen

Grüner Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 9.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 11.50

Salatteller

CHF 23.50

Hausgebeizter Lachs aus Lostallo (GR)

mit Salatherz, Kräutervinaigrette und Sauerrahm

CHF 22.50

Rindstatar

vom schottischen Hochlandrind aus Fläsch

VS/CHF 22.50

mit sauer eingelegtem Gemüse, getoastetes Brot

HG/CHF 34.50

Weinbergsschnecken 6 Stück

CHF 13.50

Capuns (auch als Vegi)

CHF 14.50

Maluns

CHF 14.50

Hausgemachte Bouillon

mit leberknödel von Bio-Rind

CHF 11.50

Bündner Gerstensuppe

CHF 9.50

Weisse Spargelcremesuppe

CHF 11.50

Stiva Teller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Rohspeck, Bergkäse

CHF 29.50

Grossmutter's Küche

Pulenta dalla tatta

Bramata aus Fläsch, Dörrbirnen, Kalbfleisch
mit Sbrinz überbacken

CHF 30.50

Pulenta da cuolm

Bramata aus Fläsch, Dörrbirnen, mit Sbrinz überbacken

CHF 25.50

Capuns (auch als Vegi)

Spätzliteig mit Kräutern und Salsiz
in Mangoldblätter eingewickelt

CHF 28.50

Bizochels cun jarvas

Bündner-Spätzli an einer Kräutersauce

CHF 22.50

Maluns

mit Apfelmus und Bergkäse

CHF 22.50

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

Fitness-Teller

Kalbsplätzli mit verschiedenem Gemüse
oder

CHF 36.50

Kalbsplätzli mit verschiedenen Salaten

CHF 33.50

Raviolis dalla casa

Hausgemachte Schmorbraten-Ravioli
mit Spargel und Bärlauch

HG CHF 34.50

V8 CHF 22.50

Hauptgerichte

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 34.50

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Pilzrahmsauce

CHF 40.50

Schweizer Saibling Filet

auf der Haut gebraten mit Gemüse garnitur

CHF 42.50

Beilagen nach Wahl:

Dommes-Frites – Rösti – hausgemachte Tagliatelle – Bizochels – nur Gemüse
(zusätzliche Extrabeilage 7.00)

Hauptgerichte ab 2 Personen

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
------------	-----	-------

Käsefondue

von unserem Freund Ernst, Käser aus Leidenschaft aus Trun
extra für uns hergestellt,
mit Kartoffeln, Brot und eingelegten Birnen

pro Person	CHF	32.50
------------	-----	-------

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
------------	-----	-------