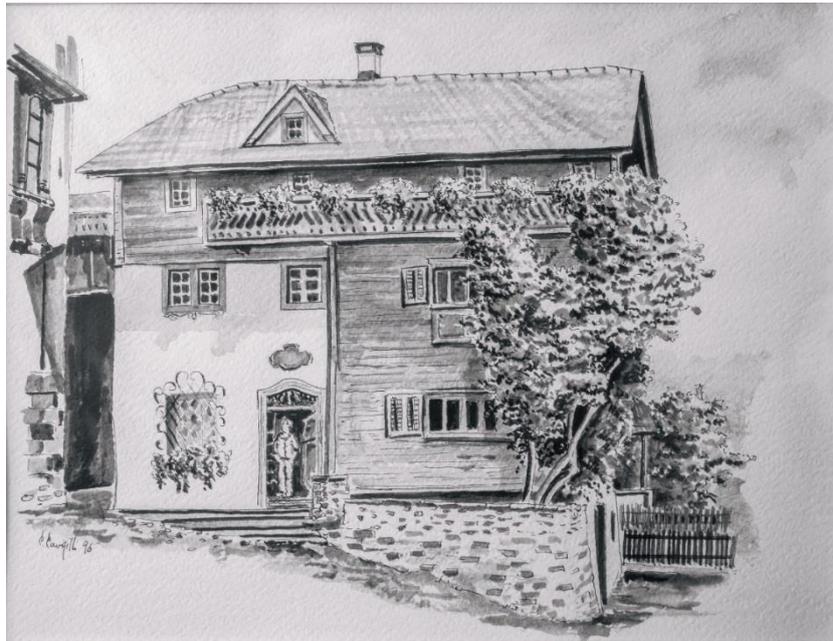


Stiva Grischuna



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.

Salate und kalte Vorspeisen

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

Stiva Teller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Bergkäse, Rohspeck

CHF 29.50

Wildtello

der Klassiker „Vitello Tonnato“ vom Hirsch und Alpenforelle

CHF 20.50

warme Vorspeisen / Suppen

Weinbergschnecken 6 Stück

CHF 13.50

Capuns (auch als Vegi)

CHF 14.50

Maluns

CHF 14.50

Kürbiscremesuppe

CHF 11.50

Bündner Gerstensuppe

CHF 10.50

Grossmutter's Küche

Dulenta dalla tatta

Bramata aus Fläsch, Dörrbirnen, Kalbfleisch
mit Sbrinz überbacken

CHF 30.50

Dulenta 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

Maluns

mit Apfelmuss und Bergkäse

CHF 24.50

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

Hauptgerichte

Fitness-Teller

Kalbsplätzli mit verschiedenem Gemüse
oder

CHF 36.50

Kalbsplätzli mit verschiedenen Salaten

CHF 34.50

Raviolis dalla casa

Hausgemachte Steinpilzravioli
mit Nussbutterschaum

HG

CHF 34.50

V&S

CHF 22.50

Hauptgerichte

Norberts Filet Stroganoff

zarte Rindsfiletstreifen mit pikanter Paprikasauce

CHF 42.50

Entrecôte Stiva

mit Kräuterbutter überbacken und Gemüse garnitur

CHF 42.50

Cordon-bleu

vom Schwein, mit Raclettekäse und Bauernschinken
Gemüse garnitur

CHF 35.50

Filet vom Schweizer Saibling

auf der Haut gebraten mit Gemüse garnitur

CHF 42.50

Beilagen nach Wahl:

Dommes-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

Schrofen Hofladen
Somn AG
Schweizer Freilandschwein

Johannes
Honig

zum Verkaufen hausgemachte:

Salatsauce 5dl CHF 6.50

1 L CHF 12.-

Pralinenboxen in verschiedenen Grössen

Schokoladentafeln

Hauswein

Herkunft des Fleisches

Rindfleisch Schweiz
 Australien*
 Irland

Kalbfleisch Schweiz

Schweinefleisch Schweiz
Geflügel Schweiz

Lammfleisch Schweiz
 Irland

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