

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 Spargeln CHF 22.50

Rindstatar

vom schottischen Hochlandrind aus Fläsch VS/CHF 22.50

mit sauer eingelegtem Gemüse, getoastetes Brot HG/CHF 34.50

Stiva Teller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa

Bergkäse, Rohspeck CHF 29.50

warme Vorspeisen / Suppen

Weinbergschnecken 6 Stück CHF 13.50

Capuns (auch als Vegi) CHF 14.50

Maluns CHF 14.50

Weisse Spargelcremesuppe 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

Bizochels cun jarvas

Bündner-Spätzli an einer Kräutersauce

CHF 22.50

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.

Fitness-Teller

Kalbsplätzli mit verschiedenem Gemüse

CHF 37.50

Kalbsplätzli mit verschiedenen Salaten

CHF 34.50

Raviolis dalla casa

hausgemachte Pilz-Ravioli mit Morcehln

Vorspeise

CHF 22.50

Hauptgang

CHF 34.50

Hauptgerichte

Norberts Filet Stroganoff

zarte Rindsfiletwürfel mit pikanter Paprikasauce CHF 44.50

Entrecôte Stiva

mit Kräuterbutter überbacken und Gemüse garnitur CHF 42.50

Cordon-bleu

vom Schwein, mit Raclettekäse und Bauernschinken
Gemüse garnitur CHF 35.50

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Pilzrahmsauce CHF 42.50

Schweizer Saibling Filet

auf der Haut gebraten mit Gemüse garnitur CHF 42.50

Beilagen nach Wahl:

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

Hauptgerichte ab 2 Personen

Châteaubriand

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

pro Person CHF 64.50

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

Käsefondue

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

pro Person CHF 32.50

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 Dally, Curaglia
Sialm, Segnas
Trockenfleisch, Frischfleisch, Wild

Ladina und Domenik Venzin, Disentis
Lammfleisch

Othmar und Ursina aus Disla
Eier

Sima Kaffee, Trimmis
Kaffee

Ernst Berner aus Trun
Käse

Schrofen Hofladen
Somm AG
Schweizer Freilandschwein

Johannes
Honig

zum Verkaufen hausgemachte:

Salatsauce 5dl CHF 6.50

1 L CHF 12.-

Wir behalten uns vor, bei Änderungen der Gerichte für den zusätzlichen Mehraufwand
einen Aufpreis zu verlangen:
