

Stiva Grischun



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 22.-

warme Vorspeisen / Suppen

Weinbergschnecken 6 Stück

CHF 13.50

Capuns (auch als Vegi)

CHF 14.50

Kürbiscremesuppe

CHF 12.-

Bündner Gerstensuppe

CHF 11.50

Grossmutter's Küche

Spätzli

hausgemachte Spätzli an Kräutersauce	CHF	24.50
--------------------------------------	-----	-------

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.

Raviolis dalla casa

hausgemachte Wildravioli			
mit Nussbitterschaum und Pilze	HG	CHF	34.-
	V8	CHF	23.-

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Pilzrahmsauce	CHF	44.50
------------------------	-----	-------

Entrecôte Stiva

mit Kräuterbutter überbacken und Gemüse garnitur	CHF	42.50
--	-----	-------

Cordon-bleu

vom Bio-Schwein, mit Raclettekäse und Bauernschinken Gemüse garnitur	CHF	37.50
---	-----	-------

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

Fitness-Teller

Kalbsplätzli mit verschiedenem Gemüse	CHF	38.50
oder		
Kalbsplätzli mit verschiedenen Salaten	CHF	36.50

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	34.50
------------	-----	-------

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 Dralinen /Desserts

Sima Kaffee, Trimmis
Kaffee

Elene und Alberto Stern aus Misox
Lammfleisch

Ernst Berner aus Trun
Käse

Metzgerei Lozza, Disentis
Metzgerei Pally, Curaglia
Sialm, Segnas
Trockenfleisch, Frischfleisch, Wild

Schrofen Hofladen
Somm AG
Schweizer Freilandschwein

Ladina und Domenik Venzin, Disentis
Lammfleisch

Johannes
Honig

Kartoffeln
Deplazas David, Surrein
Waltensburg

zum Verkaufen hausgemachte Salatsauce:

5dl CHF 6.50

1 L CHF 12.-

Herkunft des Fleisches

Rindfleisch	Schweiz Australien* Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Fisch	Schweiz
Wild	Schweiz, Vorarlberg

* 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