

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.

Stiva Menü

Weisse Spargelcremesuppe

oder

Spinat – Ricotta – Ravioli

Morchel a la cremé

Bio Lamm-Racks aus Misox

Bizochels

Gemüsegarntur

Disentiser Honig Parfait

Nuss Crumble und Rahm

78.50.-



Weisse Spargelcremesuppe

CHF

10.50

Spinat – Ricotta Ravioli

VS

CHF

21.50

mit Morchel a la cremé

HG

CHF

32.50

Lamm-Racks BIO aus Misox

mit Bizochels und Gemüsegarntur

CHF

52.50

Der Hof Creusc, geführt von Elena und Alberto Stern, ist ein Bio Nebenerwerbsbetrieb in der Gemeinde Lostallo im Misox. Sowohl Elena wie auch Alberto sind hauptberuflich als Tierarzt tätig. Der Familienbetrieb hat sich zwei prinzipiellen Aufgaben verschrieben: zum einen der Schafzucht, zum anderen der Zucht und Erziehung von Herdenschutzhunden, die dann im eigenen Betrieb und in den Sommergebieten zum Schutz gegen den Wolf eingesetzt werden

Kalte Speisen

Stiva Teller

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Käse, Rauchspeck CHF 26.50

Bündnerfleischteller

CHF 26.50

Rauchspeckteller

CHF 9.50

Hauswurst

Bündner Trockenwurst CHF 10.50

Portion Bergkäse

CHF 11.50

Grosser Salatteller

CHF 20.50

Suppen

Bündner Gerstensuppe

CHF 9.50

Fläscher Safranschaumsuppe

CHF 11.50

Rinderkraftbrühe nature

CHF 8.00

mit hausgemachten Leberspätzli

CHF 9.50

mit hausgemachten Flädli

CHF 9.50

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 8.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 10.50

Rindstatar

vom schottischen Hochlandrind aus Fläsch

V&/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

warme Vorspeisen

Maluns

CHF 12.50

Weinbergschnecken 6 Stück

CHF 13.50

Capuns (auch als Vegi)

CHF 12.50

Bizochels

CHF 12.50

Grossmutter's Küche

Dulenta dalla tatta

Bramata aus Fläsch, Dörrbirnen, geschnetzeltes Kalbfleisch
mit Käse und Rahm überbacken

CHF 28.50

Dulenta da cuolm

Bramata aus Fläsch, Dörrbirnen, mit Käse und Rahm überbacken

CHF 23.50

Capuns (auch als vegi)

Spätzliteig mit Kräutern und Salsiz in Mangoldblätter eingewickelt
mit geriebenem Sbrinz

CHF 25.50

Bizochels cun jarvas

Bündner-Spätzli an einer Kräuterrahmsauce

CHF 22.50

Maluns

Kartoffel-Riebel
mit Apfelmus und Bergkäse

CHF 22.50

Raviolis dalla casa

Hausgemachte Schmorbraten-Ravioli
Salbeibutter und Sbrinz

CHF 26.50

Fitness-Teller

Kalbsschnitzel mit verschiedenem Gemüse
oder

CHF 33.50

Kalbsschnitzel mit verschiedenen Salaten

CHF 28.50

Hauptgerichte

Rindsfilet

mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur

CHF 50.50

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Pilzrahmsauce

CHF 36.50

Norberts Filet Stroganoff

zarte Rindsfiletstreifen mit pikanter Paprikasauce

CHF 37.50

Entrecôte Stiva

mit Kräuterbutter überbacken und Gemüse garnitur

CHF 39.50

Filet vom Schweizer Zander

auf der Haut gebraten mit Gemüse garnitur

CHF 42.50

Cordon-bleu

Schweins schnitzel paniert mit Käse-Schinkenfüllung
Gemüse garnitur

CHF 32.50

Beilagen nach Wahl:

Dommes-Frites – Rösti – Trockenreis – Bizochels – nur Gemüse
(Extra Beilage 5.50)

Hauptgerichte ab 2 Personen

Charbonnade

Sie grillieren selbst die zartesten Stücke vom Rind auf dem Holzkohlengrill.

Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat
verschiedene Saucen und Pommes-Frites

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:

Herkunft des Fleisches

Rindfleisch	Schweiz Australien*
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Fisch	Nordostatlantik / FAO Gebiet 27 / 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 7.7% Mehrwertsteuer

Wir versuchen saisonal und regional mit unseren Produzenten/Lieferanten zusammenzuarbeiten. Hier einige Beispiele:

Jürg Adank aus Fläsch
Hochlandrinder, Safran, Bramata Polenta

Ursina und Othmar aus Disla
Eier

Elene und Alberto Stern aus Misox
Lammfleisch

Ernst Berner aus Trun
Käse

Daniel aus Disentis
Honig

Metzgerei Lozza, Dally, Sialm
Frisch und Trockenfleisch

Sima Kaffee aus Trimmis
Kaffee