

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.

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

Kürbiscremesuppe

CHF 10.50

Bouillon nature

CHF 7.50

mit Ei

CHF 8.50

Fläscher Safran - Schaumsüppchen

CHF 10.50

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 8.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 10.50

Micks gebeizter Lachs

mit Salatherz, Radislibrot und Kräutervinaigrette

CHF 19.50

Rindstatar

mit sauer eingelegtem Gemüse, getoastetes Brot

CHF 22.50

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-Mais, Dörrbirnen, geschnetzeltes Kalbfleisch
mit Käse und Rahm überbacken

CHF 28.50

Dulenta da cuolm

Bramata-Mais, Dörrbirnen, mit Käse und Rahm überbacken

CHF 23.50

Capuns (auch als vegi)

Riesenspätzli mit Salsiz in Mangoldblätter eingewickelt
mit geriebenem Sbrinz und Rahm überbacken

CHF 24.50

Bizochels cun jarvas

Riesenspätzli an einer Kräuterrahmsauce

CHF 22.50

Maluns

Kartoffel-Riebel
mit Apfelmus und Bergkäse

CHF 22.50

Daviolis dalla casa

Hausgemachte Schmorbraten-Davioli
Salbeibutter und Sbrinz

CHF 24.50

Fitness-Teller

Kalbsschnitzel mit verschiedenem Gemüse
oder

CHF 33.50

Kalbsschnitzel mit verschiedenen Salaten

CHF 28.50

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbacke

mit Gremolata und Gemüse garnitur

CHF 40.50

Cordon-bleu

Schweins schnitzel paniert mit Käse-Schinkenfüllung
Gemüse garnitur

CHF 32.50

Entrecôte Stiva

mit Kräuterbutter überbacken
Gemüse garnitur

CHF 39.50

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Pilzrahmsauce

CHF 36.50

Rindsfilet

mit Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
Gemüse garnitur

CHF 50.50

Norberts Filet Stroganoff

zarte Rindsfiletstreifen mit pikanter Paprikasauce

CHF 37.50

Saiblingsfilet

mit Gemüse garnitur

CHF 39.50

Beilagen nach Wahl:

Dommes-Frites – Rösti – Trockenreis – Bizochels – Bramata Polenta

Hauptgerichte ab 2 Personen

Käse-Fondue

mit Brotwürfeln, Kartoffeln und Birnen

pro Person CHF 29.50

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

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

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Auf Wiedersehen
sin seveser

Familie Häsch-Maissen