

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

Menüsuppe

CHF 8.00

Bündner Gerstensuppe

CHF 9.50

Karotten - Ingwersuppe

CHF 10.50

Bouillon nature

CHF 7.50

mit Ei

CHF 8.50

mit Leber-Spätzli

CHF 9.00

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 8.50

Gemischter Salat

mit hausgemachter Salatsauce

CHF 10.50

Rindstatar

CHF 22.50

Micks gebeizter Lachs

mit Salatherz, Radislibrot und Kräutervinaigrette

CHF 19.50

warme Vorspeisen

Maluns

CHF 12.50

Weinbergsschnecken 6 Stück

CHF 13.50

Capuns

CHF 12.50

Bizochels

CHF 12.50

Grossmutter's Küche

Pulenta dalla tatta

Bramata-Mais, Dörrbirnen, geschnetztes Kalbfleisch
mit Käse und Rahm überbacken

CHF 28.50

Pulenta da cuolm

Bramata-Mais, Dörrbirnen, mit Käse und Rahm überbacken

CHF 23.50

Capuns

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

Raviolis dalla casa

Hausgemachte Schmorbraten-Ravioli
Salbeibutter und Sbrinz

CHF 24.50

Maluns

Kartoffel-Riebel
mit Apfelmus und Bergkäse

CHF 22.50

Hauptgerichte

Rindsfilet

mit Sauce Béarnaise und Kräuterbutter
Gemüse garnitur

CHF 49.50

Entrecôte Stiva

mit Kräuterbutter überbacken
Gemüse garnitur

CHF 39.50

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Pilzrahmsauce

CHF 35.50

Beilagen nach Wahl:

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

Hauptgerichte

Norberts Filet Stroganoff

zarte Rindsfiletstreifen mit pikanter Paprikasauce

CHF 36.50

Geschmorte Kalbsbacke

mit Gremolata und Gemüse garnitur

CHF 40.50

Cordon-bleu

Schweins schnitzel paniert mit Käse-Schinkenfüllung
Gemüse garnitur

CHF 32.50

Saiblingsfilet

mit Gemüse garnitur

CHF 39.50

Fitness-Teller

Kalbsschnitzel mit verschiedenem Gemüse
oder

CHF 33.50

Kalbsschnitzel mit verschiedenen Salaten

CHF 28.50

Beilagen nach Wahl:

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

Hauptgerichte ab 2 Personen

Châteaubriand

ein edles Stück Rindsfilet

Sauce Béarnaise, Pommes-Frites und Gemüse garnitur

pro Person CHF 57.50

Entrecôte Double

Sauce Béarnaise, Pommes-Frites und Gemüse garnitur

pro Person CHF 49.50

Käse-Fondue

mit Brotwürfeln, Kartoffeln und Birnen

pro Person CHF 29.50

Charbonnade

Sie grillieren selber die zartesten Stücke vom Rind auf dem Holzkohlegrill.

Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat

verschiedene Saucen und Pommes-Frites

pro Person CHF 49.50

Fondue Chinoise

Rindfleisch, verschiedene Saucen und Pommes-Frites

pro Person CHF 43.50

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