

# 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.

## Aktuell

### Nüsslisalat mit hausgemachter Salatsauce

Nature	CHF	14.50
mit BIO Ei aus Disentis	CHF	16.00
mit Speck	CHF	16.50
mit Speck und Bio Ei aus Disentis	CHF	17.50

### Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

vom schottischen Hochlandrind aus Fläsch	CHF	9.50
--	-----	------

## 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

Stiva Menü Suppe CHF 8.00

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 CHF 22.50

mit sauer eingelegtem Gemüse, getoastetes Brot 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

# Grossmutters Küche

---

## Pulenta dalla tatta

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

CHF 28.50

## Pulenta 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 25.50

## Bizochels cun jarvas

Riesenspätzli 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  
Kalbsschnitzel mit verschiedenen Salaten

CHF 33.50

CHF 28.50

# Hauptgerichte

---

## Rindsfilet

mit Kräuterbutter und Gemüsegarnitur 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 Gemüsegarnitur CHF 39.50

## Filet vom Schweizer Zander

auf der Haut gebraten mit Gemüsegarnitur CHF 39.50

## Cordon-bleu

Schweinsschnitzel paniert mit Käse-Schinkenfüllung  
Gemüsegarnitur CHF 32.50

## Beilagen nach Wahl:

Pommes-Frites – Rösti – Trockenreis – Bizocheles – nur Gemüse  
(Extra Beilage 5.50)

## Hauptgerichte ab 2 Personen

### Charbonnade

Sie grillieren selbst die zertesten Stücke vom Rind auf dem Holzkohlegrill.

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 unserem 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

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Auf Wiedersehen  
sin seveser

Familie Häschen-Maisen