

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

V&S/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

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

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 39.50

Cordon-bleu

Schweinsschnitzel 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 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 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

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Auf Wiedersehen
sin seveser

Familie Häsch-Maissen