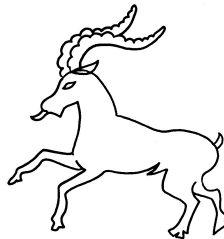


**RESTAURANT
STÜVAS
ROSATSCH**

„Stüvas“ Menu, Summer 2010
starting 4 June 2010

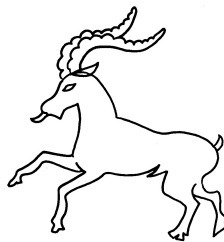


Liebe Stüvas-Gäste Dear Stüvas-guests

Wir laden Sie ein
Ihr Menu „à la carte“ nach Ihren Wünschen zu gestalten
We invite you, to arrange a „à la carte“- menu
according to your wishes

4-Gang Menu à la carte CHF 98.-
5-Gang Menu à la carte CHF 108.-
Gerichte mit *Sternchen:
Menusupplement von CHF 5.- bis CHF 20.-

4-course-menu à la carte CHF 98.-
5-course-menu à la carte CHF 108.-
Dishes with *star: supplement possible
from CHF 5.- to CHF 20.-



Grisons Menu Rosatsch

3-Course Grisons Menu CHF 72.-

4-Course Grisons Menu CHF 85.-

5-Course Grisons Menu CHF 98.-

**Carpaccio von Steinbocksalsiz mit Gerstensalat
und gehobeltem Engadiner Forte**

Carpaccio of capricorn salsiz with barley salad
and shavings of "Engadiner Forte"



**Engadiner Hochzeitssüppchen
begleitet von Capuns**

Engadine wedding soup
accompanied by Capuns



**Cassoulet von der Bachforelle mit neuen Kartoffeln
weissen Bohnen und Alpenkräuterschaum**

Brown trout cassoulet with potatoes,
white beans and espuma of alpine herbs



**Gebratenes Lammcarré unter der Bergkräuterkruste
mit Kartoffel-Speckauflauf und rotem Spinat**

Pan-fried lamb loin under a mountain herb crust
potato-bacon gratin and red spinach



**Zweierlei von der Schokolade
mit Röteli Granité**

Duet of Chocolate
with granité of Röteli

Kalte Vorspeisen - Cold appetizers

Ziegenkäsetartelette mit Lammfilet, geschmortem Knoblauch und Wildkräutersalat

Goat cheese tartlet with filet of lamb,
braised garlic and salad of wild herbs

CHF 22.80
Euro

Trilogie von Thunfisch mit Limonenschaum

Tuna trilogy with lime sauce

CHF 22.80
Euro

Sülze von Grillgemüse mit Olivenflan und Joghurtespuma

Aspic of grilled vegetables
with olive flan and yoghurt espuma

CHF 19.80
Euro

Hausgeräucherte Entenbrust an Sauerkirschenchutney mit Thymianeis

Home smoked duck breast
accompanied by a sour cherry chutney and thyme ice cream

CHF 19.80
Euro

Grüner Blattsalat oder gemischter Salat Balsamico-, French- oder Italiandressing

Green leaf salad or mixed salad
with balsamic-, French- or Italian dressing

CHF 14.80
Euro 9.30

Suppen - Soups

Essenz vom Kalb

mit seinem Burger und hausgemachten Raviolini

Veal consommé

with its burger and home made raviolini

CHF 18.80

Euro

Legiertes Engadiner Hochzeitssüppchen

mit hausgemachtem Capuns

Engadine wedding soup

accompanied by Capuns

CHF 18.80

Euro 11.80

Rotes Zwiebelrahmsüppchen

mit Gorgonzolacroustillant

Red onion cream soup

with a Gorgonzola croustillant

CHF 17.80

Euro

„Gazpacho“ nach Bündner Art

„Gazpacho“ Grisons style

CHF 18.80

Euro

Hausgemachte Pasta - Home made pasta

Capuns appetizer CHF 19.80
mit Bündner Bergkäse gratiniert Euro 12.50
Capuns main course CHF 32.80
gratinated with alpine Grisons cheese Euro 20.60

Puschlaver Hartweizennudeln appetizer CHF 21.80
mit Kirschtomaten, Rucola, Euro 13.70
jungem Lauch und Chili
Durum wheat noodles with cherry tomatoes main course CHF 33.80
rocket, young leek and chili Euro 21.30

Radicchioravioli mit Lardoschaum appetizer CHF 22.80
und kurzgebratener Wachtelbrust Euro 13.70
Radicchio ravioli with lardo sauce main course CHF 35.80
and sautéed quail breast Euro 21.90

Cremige Rahmpolenta mit Rosinen appetizer CHF 21.80
und Gorgonzola Euro 13.70
Creamy polenta with raisins main course CHF 33.80
and Gorgonzola Euro 21.90

Fisch - Fish

Ganze Seezunge mit jungem Blattspinat und Oliven-Kartoffelstampf

Entire sol with young leaf spinach
and olive-potato puree

CHF 48.80
Euro

Cassoulet von der Bachforelle mit neuen Kartoffeln weissen Bohnen und Alpenkräuterschaum

Brown trout cassoulet with potatoes,
white beans and espuma of alpine herbs

CHF ...
Euro

Fleisch - Meat

Zweierlei vom Kalb – Ragout und Rücken mit Limonenrisotto und Erbsen

Duo of veal – ragout and **back**
with lime risotto and peas

CHF 49.80
Euro 25.10

Ganzes Stubenkücken mit Kartoffelgurkensalat und Rosmarinjus

Entire spring chicken
with potatoe-cucumber salad and rosemary sauce

CHF 45.80
Euro

Geschmorte Rindsbacken mit Püree von getrüffelten Kartoffeln und gratiniertem Fenchel

Braised cheeks of beef
with a puree of truffled potatoes and fennel au gratin

CHF 49.80
Euro 31.40

Gebratenes Lammcarré unter der Bergkräuterkruste mit Kartoffel-Speckauflauf und rotem Spinat

Pan-fried lamb loin under a mountain herb crust
potato-bacon gratin and red spinach

CHF 52.00
Euro 32.70

Engadiner Rindsfiletgeschnetztes mit Steinpilzrahmsauce und Rösti

Sliced beef filet “Engadine style”
with rösti and cep cream sauce

CHF 49.80
Euro 31.40

Bewährte Klassiker - Famous classics

Entrecôte «Café de Paris»

Enjoy an old classic: pan-fried, carved and gratinated with a fine herb butter “à la Rosatsch”

200g/300g

Beef entrecôte “Café de Paris”

CHF 54.00/CHF 64.00*

Euro 35.00/Euro 42.00*

Gebratenes Entrecôte vom Swiss Prime Beef 200g

CHF 49.00

Gebratenes Entrecôte vom Swiss Prime Beef 300g

CHF 59.00*

Beef entrecôte Swiss Prime Beef 200g

Euro 30.90

Beef entrecôte Swiss Prime Beef 300g

Euro 37.20*

Gebratenes Rindsfilet 130g/200g

CHF 45.00/CHF 55.00*

Beef filet 130g/200g

Euro 28.30/Euro 34.60*

Châteaubriand „Rosatsch“ (ab 2 Personen)

mit Sauce Béarnaise und Gemüsebouquet

Preis pro Person and 200g

Châteaubriand „Rosatsch“ (minimum of 2 persons)

CHF 64.00*

with sauce Béarnaise and vegetable bouquet

Euro 40.30*

price per person and 200g

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse und Beilage nach Wahl: Kartoffelgratin, Rösti, Pommes, Polenta, Pasta, Risotto und neue Kartoffeln

Saucen: Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter

With all dishes listed above we serve vegetables and side orders of your choice:

potatoes au gratin, rösti, french fries, polenta, pasta, risotto and pommes nouvelles

Süsse Versuchungen - Desserts

Kirschgratin mit Nougateis

Cherry gratin with nougat ice cream

CHF 17.80

Euro 12.50

Mangotörtchen

mit Passionsfruchtsorbet und Himbeermousse

Mango tartlet

with passion fruit sorbet and raspberry mousse

CHF 17.80

Euro 12.50

Vanille-Balsamico-Halbgefrorenes

mit Erdbeersalat und Baumkuchen

Vanilla-balsamic parfait

with strawberry salad and cylindrical cake

CHF 19.80

Euro 12.50

Crème brûlée von der Rosenmelisse

aus dem Puschlav mit Buttermilcheis

Crème brûlée with melissa from Poschiavo

and butter-milk ice cream

CHF 18.80

Euro 11.80

Hausgemachte Sorbetpalette

3 Kugeln mit Begleiterli

Home made lineup of sorbets

3 scoops of ice cream

CHF 17.80

Euro 11.20

Dear Stüvas-Guests

The ambience in our Stüvas is part of the gourmet experience.
May we ask you not to smoke in these unique, authentic spaces.
Our cosy *InnBAR* invites “bon vivants” to smoke.
Thank you very much for your understanding.

Ueli Knobel, General Manager and Host
Michael Zelger, Chef de Cuisine
Tobias Marder, Restaurant Manager
Michael Stutz, Assistant to General Manager
Sandra Adolph, Front Desk Manager
and the Rosatsch-Team

Fleischherkunft Origin of our meat

Rind/beef:	Schweiz, Argentinien/ Switzerland, Argentina
Kalb/veal:	Schweiz/ Switzerland
Lamm/lamb:	Schweiz, Neuseeland/ Switzerland, New Zealand
Kaninchen/rabbit:	Schweiz/ Switzerland

All prices including VAT 1 CHF = € 0.63
(exchange rate of 1 June 2009. Exchange rate of the day defines the price)