

# STIVA PIUS

## SPEISEKARTE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Service-Mitarbeiter. Alle Preise inkl. MwSt

*Il nostro personale di servizio ti informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA*

Our service staff will inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances. All prices incl. VAT

## Salate und kalte Teller

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
|  | <p><b>Hauspastete</b><br/> <b>Apfel-Selleriesalat, Cumberlandsauce</b><br/>         Apple - celery salad, Cumberland sauce<br/> <i>Insalata di mele e sedano, salsa Cumberland</i></p>   | CHF 16.50 |
|  | <p><b>Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen</b><br/>         Seasonal leaf salad with roasted seeds - <i>Insalata di foglie di stagione con semi tostati</i></p>   | CHF 11.-  |
|  | <p><b>Gemischter Salat mit Ei und gerösteten Kernen</b><br/>         Mixed salad with egg and roasted seeds - <i>Insalata mista con uova e semi tostati</i></p>  | CHF 16.50 |
|   | <p><b>Bunter Disentiser Wurst-Käsesalat</b><br/>         Disentis sausage and cheese salad<br/> <i>Insalata di wurst e formaggio</i></p>   | CHF 20.-  |
|   | <p><b>Alp-Teller mit Trockenfleisch</b><br/> <b>Salsiz, Rohessspeck, Disentiser Bergkäse</b><br/>         Alp plate with dried meat Salsiz, bacon, Disentis mountain cheese<br/> <i>Piatto d'alpe con carne secca Salsiz, pancetta, formaggio di montagna Disentis</i></p> | CHF 22.-  |
|   | <p><b>Alpkäse-Platte</b><br/>         Alp cheese plate<br/> <i>Piatto di formaggi alpe</i></p>   | CHF 15.-  |

## Suppen

- |  |          |
|--|----------|
| <p><b>Tagessuppe</b><br/>         Soup of the day - <i>Zuppa del giorno</i></p>                      | CHF 11.- |
| <p><b>Bündner Gerstensuppe</b><br/>         Grisons barley soup - <i>Zuppa d'orzo grigionese</i></p> | CHF 13.- |
| <p><b>Rassige Gulaschsuppe</b><br/>         Goulash soup - <i>Zuppa di gulasch</i></p>               | CHF 14.- |

## Pasta Spezialitäten

- |   |           |
|---|-----------|
| <p><b>Spaghetti oder Penne</b><br/>         (Napoli, Bolognese, Arrabbiata oder Aglio e Olio)</p>   | CHF 25.-  |
| <p><b>Penne Caischavedra mit Zwiebeln, Salsiz, Tomaten und Chilli</b><br/>         Penne Caischavedra with onions, salsiz, tomatoes and chilli<br/> <i>Penne Caischavedra con cipolle, salsiz, pomodori e peperoncino</i></p> | CHF 26.50 |

**Salatsaucen: Französisch, Italienisch, House-Dressing**

Salad dressing: French, Italian, House-Dressing

*Condimenti insalata: francese, italiano, condimento della casa*

## Bündner Spezialitäten

- Bizochels mit Salsiz, Zwiebeln, Butter und Alpkäse überbacken dazu Apfelmus** CHF 26.-  
 Bizochels with Salsiz, onions, butter and alp cheese au gratin with apple sauce  
*Bizochels con Salsiz, cipolle, burro e formaggio d'alpe gratinati con purea di mele*
- Capuns "Catrina" in Bouillon und Rahm mit Alpkäse überbacken** CHF 26.-  
 Capuns "Catrina" in bouillon and cream with alpine cheese au gratin  
*Capuns "Catrina" in brodo e panna con formaggio d'alpeggio gratinato*
-  **Capuns "Vegetarisch" in Bouillon mit Alpkäse überbacken** CHF 23.-  
 Capuns "Vegetarian" in bouillon with Alpine cheese au gratin  
*Capuns "Vegetariano" in brodo con formaggio d'alpeggio gratinato*
- Engadiner Wurst mit Kartoffelsalat** CHF 21.50  
 Engadine sausage with potato salad - *Salsiccia engadinese con insalata di patate*

## Hauptspeisen

- Wienerschnitzel (Kalb) mit Preiselbeeren Sauce mit Kartoffelsalat oder Pommes frites** CHF 42.-  
 Wienerschnitzel (veal) with blueberry sauce with potato salad or French fries  
*Wienerschnitzel (vitello) con salsa di mirtilli con insalata di patate o patatine fritte*
- Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und Gemüse** CHF 39.-  
 Zurich-style sliced veal with rösti and vegetables  
*Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure*
- Piccata auf Tomatenspaghetti (Schwein)** CHF 34.-  
 Piccata on tomato spaghetti (Pork) - *Piccata su spaghetti al pomodoro (Maiale)*
- Piccata mit Risotto (Schwein)** CHF 33.-  
 Piccata mit Risotto (Pork) - *Piccata con risotto (Maiale)*
- Gebratenes Zanderfilet, Schnittlauchrahmsauce, Gemüse, Zitronenrisotto** CHF 37.-  
 Roasted pike-perch fillet, chive cream, vegetables, lemon risotto  
*Filetto di luccio-perca arrosto, crema di erba cipollina, verdure, risotto al limone*
- Black Angus Rindsentrecôte 300g, Saisongemüse, Pommes frites** CHF 56.-  
 Black Angus beef entrecôte 300g, seasonal vegetables, French fries  
*Entrecôte di manzo Black Angus 300g, verdure di stagione, patatine fritte*

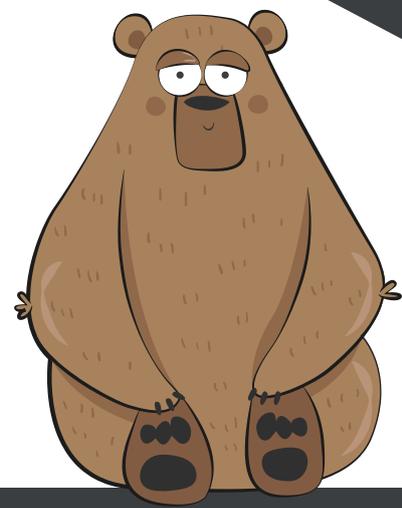
## Dessert

- Blondies (Brownies aus weisser Schokolade) mit Schokoladeneis** CHF 13.50  
 Blondies (white chocolate brownies) with chocolate ice cream  
*Blondies (brownies al cioccolato bianco) con gelato al cioccolato*
- Hausgemachter «Apple-Pie» mit Vanillesauce** CHF 12.-  
 Homemade "Apple Pie" with vanilla sauce  
*Torta di mele fatta in casa con salsa alla vaniglia*
- Strudel von Winteräpfeln, Vanillesauce** CHF 12.-  
 Strudel of winter apples, vanilla sauce  
*Strudel di mele invernali, salsa alla vaniglia*

# KINDERKARTE

## MENU DEI BAMBINI

### CHILDREN'S MENU



## HAUPTGERICHTE

<b>SAISONALER BLATTSALAT</b>	CHF <b>8.50</b>
<b>BÜNDNER GERSTENSUPPE</b>	CHF <b>8.50</b>
<b>RAHMSCHNITZEL MIT TEIGWAREN</b>	CHF <b>14.00</b>
<b>CHICKEN NUGGETS MIT POMMES</b>	CHF <b>14.00</b>
<b>1 STK. WIENERLI MIT POMMES</b>	CHF <b>12.50</b>
<b>SPAGHETTI MIT SAUCE NACH WAHL</b>	CHF <b>12.50</b>
<b>PORTION POMMES KLEIN</b>	CHF <b>7.00</b>
<b>PORTION POMMES GROSS</b>	CHF <b>9.50</b>
<b>SPÄTZLIPFANNE MIT GEMÜSE UND ALPKÄSE</b>	CHF <b>13.00</b>
<b>PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES</b>	CHF <b>14.00</b>

## DESSERT

<b>VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM</b>	CHF <b>7.00</b>
<b>COUPE CATRINA 2 KUGELN VANILLEGLACE, APFELKOMPOTT RAHM, SCHOGGISAUCE</b>	CHF <b>10.50</b>
<b>DONUTS</b>	CHF <b>3.50</b>
<b>EIS PRO KUGEL</b>	CHF <b>3.50</b>



CAISCHAVEDRA 1863 m ü. M.

# STIVA PIUS

WEINKARTE



# Rotweine

## Frankreich

### Freisamer Andrea&Anita Lauber

**Schweiz - Graubünden  
Riesling, Pinot Gris  
Inox-Edelstahl-tank**

#### Degustationsnotiz

Helles Goldgelb, in der Nase Aromen von tropische Früchte, gelber Steinfrucht und frischem Ingwer, am Gaumen kraftvoll, konzentriert und sehr vielsichtig mit einem pfeffrigen Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Fisch, Geflügel, Asiatische Gerichte, Wild

75cl CHF **55.-**



## Italien

### Pinot Grigio 15er Kellerei Castelfeder

**Italien - Alto Adige - Grauburgunder  
Inox-Edelstahl-tank,**

#### Degustationsnotiz

Strahlendes, helles Zitronengelb mit leicht hellrosafarbener Schattierung, Feuerstein-Aroma mit zitronigen Nuancen, frisch am Gaumen, dazu elegante Noten von Pink Grapefruit, saftig und salzig im nachhaltigen Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

FrISChe Sommersalate mit Meeresfrüchten oder Hähnchenbrust, leicht gewürzte Speisen mit hellem Fleisch

75cl CHF **41.-**



### Silene Bianco Bianco Del Ticino DOC Tenuta Vitivinicola Ferrari

**Schweiz - Tessin  
Merlot - Inox-Edelstahl-tank**

#### Degustationsnotiz

Helles und brillantes Strohgelb mit graue Reflexen, Zart harmonische licht fruchtige Noten und floralen Nuancen, frisch und angenehm im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Krustentiere, Weichkäse

75cl CHF **43.-**



# Weisswein

## Deutschland

### Rotschiefer Riesling Weingut Sorentberg

**Mosel (Reil)  
Riesling  
aus der Hefe, Moselfuder**

#### Degustationsnotiz

Leuchtend gelb, feinen Noten von Aprikosen, Quitten, Grapefruit, Pfirsich, Apfel, Heu, ein Hauch Brioche, mineralische Akzente und Frühlingsblumen, Am Gaumen vibrierend, betörendes Spiel, tief mineralisch, rassig, animierend, tiefe Frucht, feine Würze, finessenreich, voller Spannung und sehr lange nachhallend.

#### Harmonie von Speis und Trank

Apero, Weich und Hartkäse, Vorspeisen

75cl CHF **52.-**



# Rotweine

## Schweiz

### Maienfelder Pinot Noir Pilgrim AOC - 2022 Möhr Niggli

**Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir - Barrique**

#### Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, kräftiges Bukett mit Röstaromen und feinsten Vanillenote, am Gaumen mit harmonischer Tanninstruktur und kräftigem, anhaltendem Geschmack im Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, rotes Fleisch, Grilladen, Wild

75cl CHF **79.-**



## Italien

### Nebbiolo Langhe - Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

**Italien - Piemonte - Nebbiolo - Inox-  
Edelstahltank, Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Strahlendes Kirschrot mit hellen, für den Nebbiolo typischen rosaroten Reflexen, fein und elegant sein Aroma, mit Noten von Kirschen, Tabak und Mandeln, am Gaumen mit erfrischendem Auftakt, gefolgt von einer äusserst angenehmen Fülle mit feinen, abgerundeten und harmonisch eingebundenen Tanninen, rassig und tiefgündiger Körper.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Pasta, kräftige Fleischgerichte mit rotem wie weissem Fleisch, Grilladen, Entenbrust, edler, gereifter Käse

75cl CHF **47.-**



### Trocla Nera Weingut Obrecht

**Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir - Barrique**

#### Degustationsnotiz

Üppiges, beeriges Bouquet, stark geprägt von reifen Früchten, Weichselkirschen und Tabak. Dazu feine Gewürz- und edle Holznoten, sowie Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Trocla Nera sehr elegant, kraftvoll, mit belebender Säure. Tiefe Aromenvielfalt mit intensiven Eindrücken von Himbeer und Steinfrüchten.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kräftigen Vorspeisen, Bündnerspezialitäten, Geflügel, Kalb und reifem Käse

75cl CHF **59.-**



### Barolo 2017 - Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

**Italien - Piemonte - Nebbiolo - Inox-  
Edelstahltank, Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot, mit orangefarbenen Reflexen, kräftiges, ätherisches Bukett mit Anflügen von Lakritze, roten Früchten, Waldbeeren, warmer Geschmack am Gaumen, reife, samtene Tannine, herrlich weiniger Rückgeschmack im langen Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, Fleisch, reifer Käse

75cl CHF **78.-**



# Rotweine

## Italien

### Valpolicella Classico Superiore Ripasso Azienda Agricola Terre di Leone

**Italien - Veneto, Valpolicella**  
**Corvina, Corvinone, Rondinella,**  
**Molinara, Oseleta**  
**Inox-Edelstahl-tank, Barrique**



#### Degustationsnotiz

Dichte, rubinrote Farbe, Aromen von in Alkohol eingelegten Kirschen, breitgefächerte Gewürznoten, Zimt und Pfeffer, Anflüge von Wildkräutern, körperreich, warm und samtig im Gaumen, harmonisch eingebundene Tannine, beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Pasta, Grillfleisch, Braten, Wild, Lamm, reife Käsesorten

75cl CHF **55.-**

### Poggio ai Chiari - 2010 Azienda Agricola Colle Santa Mustiola

**Italien - Toscana**  
**Sangiovese - Eichenfass/Barriques**



#### Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, ein unglaublich komplexes Bukett von roten Früchten, dazu intensive Gewürzaromen, Leder, Zimt, Muskatnuss, äusserst elegant im Geschmack, am Gaumen samtig-seidene Tannine, beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Wild, gereifter Käse

75cl CHF **62.-**

### Chianti Classico DOCG Le Cinciole

**Italien - Toscana**  
**Sangiovese - Betontank, Eichenfässer**



#### Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, verführerisches Bukett von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Pflaume, Vanille, Kakao, Kräuter, Pfeffer, Tabak und Veichen, fleischiger Gaumen, saftig, samtig, mit viel Frucht, elegante Tannine, finessenreiches Finale im anhaltenden Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Wild, Eintopf, Grilladen, Hartkäse

75cl CHF **48.-**

### Chianti Classico Gran Selezione - 2014 Azienda Agricola Le Miccine

**Italien -Toscana**  
**Sangiovese - Eichenfass, Barrique**



#### Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, reife Fruchtaromen und würzige Noten, am Gaumen harmonisch und komplex mit Anflügen von reifen Waldbeeren, ausgewogene Säure Struktur mit samtigen Taninnen, herrlich trinkiges Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte von Schwein, Rind, Wild, Eintopf, Grilladen, Hartkäse

75cl CHF **65.-**

# Rotweine

## Frankreich

### B de Biac - 2014 Château Biac

**Frankreich - Bordeaux, Cadillac  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Cabernet Franc  
kleine und grosse Eichenfässer**

#### Degustationsnotiz

Einladendes, frisches Bouquet nach reifen Sauerkirschen, Pflaumen, Minze, Lakritze und Lavendel, gepaart mit einer diskreten, würzigen Note. Am Gaumen mit mittelkräftigem Körper und sehr schöner Balance von Säure, Frucht und Tanninen.



#### Harmonie von Speis und Trank

Kalte Fleischplatte, Trockenfleisch, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Pilzragout

75cl CHF **54.-**

---

### Vosne-Romanée Village -2020- Jean Luc&Eric Burguet

**Frankreich - Burgund, Côte de Nuits  
Pinot Noir - Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Dichtes Rubinrot, intensive Aromen von süssen Waldbeeren, Himbeeren, Pflaumen und würzige Noten von Rose und geräucherter Ente, am Gaumen konzentriert und vollmundig mit viel violetter Frucht und Würze, fast schon kreidige Tannine, saftige Säure, unglaublich erfrischend, mit herrlichem Nachklang im Abgang.



#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Kalb, Geflügel, Risotto, Käse

75cl CHF **132.-**

---

### Suis l'Étoile Côtes Catalanes - 2014 Domaine des Enfants

**Frankreich - Languedoc- Roussillon  
Grenache, Carignan, Syrah - Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Blaues Purpur, grossartiges Bukett mit Aromen von schwarzen und roten Beeren, intensiv, stoffig, zart-rauchige Tabaknoten, am Gaumen elegante, seidig- würzige Textur, viel Frische und Finesse, äusserst animierend, beeindruckendes Finale mit lang anhaltendem Nachklang.



#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Coq au Vin, Grilladen, Braten, Wild, Käse

75cl CHF **89.-**

---

# Rotweine

## Spanien

### Summum Barahonda Bodegas Senioro Barahonda

**Spanien - Yecla**  
**Monastrell - Eichenfass,Barrique**

#### Degustationsnotiz

Undurchdringliches Violett, intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren sowie ein Hauch von Zimt, Gewürznelken und nicht zuletzt Noten von edlem Holz. Am Gaumen kraftvoll und konzentriert, mit einer makellosen und perfekt ausgewogenen Tannin-/Säurestruktur und edlem Abgang.



#### Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Gerichte mit rotem Fleisch, Barbecue, Grilladen

75cl CHF **57.-**

---

### Ribera del Duero DO - 2020 Hacienda Monasterio

**Spanien - Ribera del Duero DO**  
**Malbec,Merlot, Cabernet Sauvignon,**  
**Tinto Fino - Barrique**

#### Degustationsnotiz

Dunkles Granatrot. In der Nase feine schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und eine ansprechende Mineralität. Am Gaumen frisch und saftig. Eine knackige Säure und perfekt integriertes Tannin halten sich mit der reifen Frucht, die Waage.



#### Harmonie von Speis und Trank

Würzige Grilladen, Fleischgerichte, Geflügel aus dem Ofen, Paella

75cl CHF **83.-**

---

## Offene Weine

Gerne servieren wir Ihnen die folgenden Weine aus der 7,5 dl Flasche auch offen.  
Weitere offene Weine nach Verfügbarkeit. Bitte fragen unsere Service Mitarbeiter.

<b>Jeninser Riesling -Sylvaner</b> (Weisswein)	1 dl	CHF 6.50
	2 dl	CHF 12.00
	3 dl	CHF 18.00
	5 dl	CHF 30.00
<b>Sauvignon Blanc Les Maries</b> (Weisswein)	1 dl	CHF 6.50
	2 dl	CHF 12.00
	3 dl	CHF 18.00
	5 dl	CHF 30.00
<b>Merlot del Ticino Selezione d'Ottobre</b> (Rotwein)	1 dl	CHF 7.50
	2 dl	CHF 14.00
	3 dl	CHF 21.00
	5 dl	CHF 35.00
<b>Chianti Classico Riserva DOCG</b> (Rotwein)	1 dl	CHF 7.00
	2 dl	CHF 13.00
	3 dl	CHF 20.00
	5 dl	CHF 32.00

## Rotweine von Cadenazzi

### Schweiz

#### Punta Rossa 2018 Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Agno  
Merlot – Eichenfass**

##### Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, vielschichtiges Bukett mit frischen Noten von schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer, mentholig und leicht balsamisch im Abgang.

##### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, geschmortes Rind und Wild

75cl CHF **67.-** 150cl CHF **118.-**



## Weissweine von Cadenazzi

### Schweiz

#### Carla Cadenazzi Davide

**Schweiz – Mendrisio  
Doral  
Inox-Edelstahltank, Ausbau auf der  
Hefe**

##### Degustationsnotiz

Intensive goldene Farbe, exotische Aromen und Noten, Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone und Chinotto, Pfirsich, Mango, saftig im nachhaltigen Finale.

##### Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, reifem Käse, gegrilltem Fisch, zartem weissem Fleisch

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **48.-**



#### Cadenazzi – Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Castel San Pietro  
Merlot – Eichenfass, Barrique**

##### Degustationsnotiz

Intensive Rubinrote Farbe, frische und weinige Aromen mit Schwarzkirschen, Gewürzen, Aromen von Schwarzkirschen, Muskatnuss und grünen Pfefferkörnern, leicht balsamischer und frischer Nachhall.

##### Harmonie von Speis und Trank

Tessiner Gerichte

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**



#### MCCX (Milleduecentodieci) Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Mendrisio, Castel  
San Pietro, Morbio Inferiore  
Merlot, Cabernet Franc  
Eichenfass, Barrique**

##### Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, frische Aromen von reifen schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer und Mandeln im Abgang.

##### Harmonie von Speis und Trank

Carpaccio, Tartar, grilliertes Fleisch

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**

