

CAISCHAVEDRA 1863<sub>mü.M.</sub>

# STIVA PIUS

SPEISEKARTE

WINTER 2023/24



## SALATE UND KALTE TELLER

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

## SUPPEN

- Tagessuppe** CHF 11.-  
Soup of the day - *Zuppa del giorno*
- Bündner Gerstensuppe** CHF 13.-  
Grisons barley soup - *Zuppa d'orzo grigionese*
- Rassige Gulaschsuppe** CHF 14.-  
Goulash soup - *Zuppa di gulasch*

## PASTA SPEZIALITÄTEN

- Spaghetti oder Penne** CHF 25.-  
(Napoli, Bolognese, Arrabbiata oder Aglio e Olio)
- Penne Caischavedra mit Zwiebeln, Salsiz, Tomaten und Chilli** CHF 26.50  
Penne Caischavedra with onions, salsiz, tomatoes and chilli  
*Penne Caischavedra con cipolle, salsiz, pomodori e peperoncino*

## Salatsaucen: Französisch, Italienisch, House-Dressing

Salad dressing: French, Italian, House-Dressing

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

Liebe Gäste  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
oder Intoleranzen auslösen können, informieren  
unsere Service-Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt

## 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*

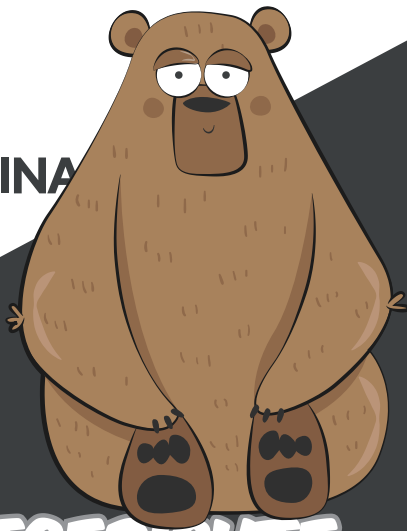
**Black Angus Rindsentrecôte 300g, Saisongemüse, Pommes frites** CHF 56.-  
 Black Angus beef entrecôte 300g, seasonal vegetables, French fries  
*Entrecôte di manzo Black Angus 300g, verdure di stagione, patatine fritte*

## 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

WINTER 2023-24

## HAUPTGERICHTE

**SAISONALER BLATTSALAT**

CHF 8.50

**PORTION POMMES GROSS**

CHF 9.50

**BÜNDNER GERSTENSUPPE**

CHF 8.50

**SPÄTZLIPFANNE**  
MIT GEMÜSE UND ALPKÄSE

CHF 13.00

**RAHMSCHNITZEL**   
MIT TEIGWAREN

CHF 14.00

**PANIERTES SCHNITZEL**   
MIT POMMES

CHF 14.00

**CHICKEN NUGGETS**  
MIT POMMES

CHF 14.00

**1 STK. WIENERLI**  
MIT POMMES

CHF 12.50

**SPAGHETTI**  
MIT SAUCE NACH WAHL

CHF 12.50

**PORTION POMMES KLEIN**

CHF 7.00

## DESSERT

**VANILLEGLACE**  
MIT SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM

CHF 7.00

**COUPE CATRINA**  
2 KUGELN VANILLEGLACE, APFELKOMPOTT  
RAHM, SCHOGGISAUCE

CHF 10.50

**DONUTS**

CHF 3.50

**EIS PRO KUGEL**

CHF 3.50

Liebe Gäste  
Über Zutaten in  
unseren Gerichten,  
die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen  
können, informieren  
unsere Service-  
Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt

