

Herzlich willkommen -  
schön, dass Sie sich Zeit nehmen  
etwas abzuschalten  
und  
zu genießen.

alle Mitgastgeberinnen und Mitgastgeber  
der historischen Veltliner Weinstube z. Stern

Portraits von künstlerischen Grössen aus Graubünden  
in unserer Arvenstube

H.R. Giger / 1940 – 2014, Maler und Bildhauer

Geborener Churer mit Atelier in Zürich. Oskar Auszeichnung für seine  
Arbeiten am Film Alien

Andrea Garbald 1877 – 1958, Fotokünstler

Atelier in Castasegna im Bergell  
Bekannt für die von ihm geschossene Aufnahme der kompletten Giacometti  
Familie im Garten im Palazzo Salis in Soglio

Diego Giacometti 1902 – 1985, Gestalter u. Künstler

Über viele Jahre helfende Hand seines Bruders Alberto – nach dessen Tod schuf er sich einen Namen als  
eigenständiger Gestalter u. Künstler, so u.a. der Kronenhallen Bar in Zürich

Alberto Giacometti 1901 – 1966, Maler und Bildhauer

Weltbekannt für seine Skulpturen mit Atelier in Paris und Stampa  
Verewigt auch auf der 100er Note (Schweizer Franken)  
mit seiner Skulptur : L'homme qui marche

Matias Spescha 1925 – 2008, Maler u. Bildhauer

Ein von Alois Carigiet geförderter Künstler aus Trun mit Atelier in Zürich und Bages. Nähe zur amerikanischen  
Minimal Art. Bekannt für seine modernen Skulpturen

Meinrad Schütter 1910 – 2006, Musiker u. Komponist

Ein in Chur geborener Komponist. Schüler u.a. von Paul Hindemith. Erneuerer der Musik unter Einbeziehung  
des Bündnerischen Rätoromanischen und Italienischen Liedergutes.

Selina Chönz 1910 - 2000

Engadiner Autorin – bekanntes Werk : Schellen Ursli

Dea Murk 1932 – 2003, Maler

Abstrakte Malerei im Spannungsfeld von Mensch und Natur

Zarli Carigiet 1907 – 1987, Schauspieler

Volksschauspieler und Bruder von Alois Carigiet. Bekannt für seine Rolle in Filmen und im Cabaret Cornichon

Alois Carigiet 1902 – 1985, Kunstmaler

Bekanntester Bündner Kunstmaler und Illustrator, wie auch Gebrauchsgrafik. Der Schöpfer von *Schellen Ursli*

Daniel Schmid 1941 – 2006, Filmemacher u. Opernregisseur

Geschichtenerzähler – Filmemacher von Weltformat, bekannt unter vielen anderen für die Filme :  
*Zwischensaison und Jörg Jenatsch*

Rudolf Olgiati 1910 – 1995, Architekt

Atelier in Flims. Er war ein Vertreter der neuen Sachlichkeit in der Architektur und ein radikaler Erneuerer der  
alpinen Architekturtradition

Fritz Trippel – 1937 bis 2010 - Pianist

Little Fritz – Bündens bekanntester Jazz Pianist, spielte mit Frank Sinatra, Beatles und den Rolling Stones

Hans Danuser 1953 – 2024 Künstler und Fotograf

Hans Danuser gehörte zu den Wegbereitern zeitgenössischer Fotografie.  
Seine Werke sind in Sammlungen in Venedig, New York, Zürich und Chur vertreten

**Jahreszeit Überraschungsmenü**  
Lassen Sie sich von der Kreativität  
unseres Küchenchefs überraschen

Stefan Wagner und sein Team  
haben für Sie ein  
wunderbares saisonales Menü  
zusammengestellt

\* \* \*

Teilen Sie uns einfach  
Ihre Bevorzugung für den Hauptgang mit;

Land oder Wasser

\* \* \*

\* \*

\*

**The seasonal surprise menu**  
Let us surprise you

Our Executive Chef Stefan Wagner  
and his team have created  
a very special seasonal menu

\* \* \*

Simply tell us  
your preference for the main dish;  
terrain or sea

\* \* \*

\* \*

\*

Menü mit 5 Gängen 106

Menü mit 3 Gängen 78

Menü mit 4 Gängen 88

## VORSPEISEN / STARTERS

### Salat Mimosa (mit gehacktem Ei) 11 / 13

Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl:  
Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten-Himbeeren  
*Mixed, green or field salad with your choice of dressing,  
Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry*

### Sommersalat 19

Bunter Blattsalat  
marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer  
Wassermelone, geräucherter Bündner Lachs  
*Summer salad bowl  
with green pepper marinated strawberries  
watermelon, smoked Swiss salmon*

### Rindstatar 28 / 37 ( Vegan 23 / 30 )

mild – medium oder scharf nach Ihrem Wunsch zubereitet  
serviert mit warmem Trockentomate - Bündner Rosmarin - Hausbrot  
*Beef tartar  
mild – medium or spicy to your liking  
served with our own warm, dried tomato and rosemary bread*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. / VAT included  
Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Irland, Australien – Schwein: Schweiz, Italien - Poulet: Schweiz –  
Fisch: Schweiz, Europa  
\*Vegetarisch \*\* Vegan

## VORSPEISEN TURM / STARTER WITH A TWIST

### Turm von der Tomate 27

Weisse Tomaten Ingwerroyal mit Basilikumsorbet  
Tomatentatar mit Zitronenverbene  
Gebackenes Chicken Tandoori, Pata Negra Schinken  
Piccadilly Tomate gefüllt mit Büffelmozzarella Creme  
Auch für zwei zum Teilen +9  
*Tomato Tower*

*White tomato ginger custard with a basilic sherbet  
baked chicken tandoori, Pata Negra ham,  
with buffalo mozzarella crème filled Piccadilly tomatoes  
Also to share - for two +9*

## SUPPENTOPF / SOUPS

Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept 12  
dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot  
*Barley soup served with Puschlav rye bread*

Saisonsüppchen mit "Extra" 15  
*Seasonal soup with a twist*

## DIE KLASSIKER / TYPICALLY SUMMER

### Vitello Tonnato 38

dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce  
Neue Kartoffeln  
*thinly sliced veal with a tuna sauce  
roast potatoes*

### Roastbeef 38

Rosa gebratenes Entrecôte, dünn geschnitten mit Sauce Tartar  
Neue Kartoffeln  
*thinly sliced roast beef, served chilled with tartar sauce  
roast potatoes*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. / VAT included  
Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Irland, Australien – Schwein: Schweiz, Italien - Poulet: Schweiz –  
Fisch: Schweiz, Europa  
\*Vegetarisch \*\* Vegan

## SPISAS GRISCHUNAS / REGIONAL SPECIALITIES

### Bündner Trilogie 36 / 39

Maluns - Capuns Sursilvans - Pizzocheri Neri

\* (auch mit vegetarischen Capuns möglich)

*Maluns; grated and roasted potatoes with apple sauce and mountain cheese*

*Capuns; stuffed chard rolls cooked in milk-bouillon*

*Pizzocheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables*

### \* Maluns 27 / 29

Kartoffelkrümmelmahl mit hausgemachtem Apfelmus  
und Bergkäse

*potatoes grated and roasted with*

*homemade applesauce and mountain cheese*

### \* Pizzocheri Neri 27 / 30

Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse  
und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch  
auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst +9

*Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese*

*on request with an Engadin smoked sausage + 9*

### Capuns Sursilvans – Krutkapuna 26 / 30

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht,  
mit Salsizwürfeli, und mit Käse überbacken  
*chard rolls stuffed with spaetzle dough with salsiz*  
*cooked in milk-bouillon, gratinated with cheese*

## SCHWEIZER UND STERN KLASSIKER / CLASSIC SWISS

### Leberliteller 39 / 44

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti  
*diced calf's liver*  
*with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)*

### Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stern“ 39 / 44

an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti  
*Stern diced veal, cognac cream gravy with mushrooms and Rösti (hash brown)*  
- köstlich auch als veganes Gericht 32 / 37 \*\*  
- *delicious also as vegan dish 32 / 37 \*\**

### Rindsfiletspitzen Stroganoff 39 / 45

an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli  
*Beef fillet Stroganoff in a creamy sauce with peppers, served with spaetzle*

### Churer Rats- „Damen und Herren“ Klassiker 39 / 45

Kalbs- und Rindsfiletmédaille serviert mit Bizochels Gran Alpin  
Gemüse garnitur, pochiertem Apfel und Dörrbirne,  
Malanser Rotweinsauce, Preiselbeeren  
*Counsel "women and men" classic*  
*Medallion of veal and beef, local style pasta, vegetables, braised apple*  
*and dried pear, served with red wine sauce*  
*and cranberries*

### Grossmutter's Rindsschmorbraten 38 / 44

Weissweinrisotto und Gemüse  
*Braised roast of beef*  
*served with white wine risotto and vegetables*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. / VAT included

Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Irland, Australien – Schwein: Schweiz – Poulet: Schweiz – Fisch: Schweiz, Europa

\*Vegetarisch \*\* Vegan

## SAISONAL / SEASONAL

### Empfehlung vom Küchenchef

Fleisch o. Fisch 35

Vegetarisch 29

*Recommended by the Executive Chef*

*Meat or Fish*

*vegetarian*

## VEGAN / VEGAN

### Auberginen 33 / 38 \*\*

marinierte, gebackene Auberginen  
auf Kichererbsen-Gemüseragout mit Peterli-Zitronenpesto  
*Marinated baked eggplants  
on a chick-peas-vegetablesragout with parsley-lemonpesto*

## ZSCH – ZSCH – GRILL

### Gegrilltes

Bierschweinkotelette / *pork chop* ca. 300 gr. 38

Rindsfiletmedaillon / *Medallion of beef* ca. 200 gr. 59

Irischer Rindshohrücken / *Irish sirloin steak* ca. 300 gr. 54

Bündner Lachs / *Salmon steak* ca. 200 gr. 43

### Inklusive/Auswahl

Neue Kartoffeln, Gemüse oder Salat von farbigen Tomaten mit Rucola  
und  
Kräuterbutter, Chimi Churri, Trockentomaten- Basilikumbutter, Béarnaise

*Inclusive / sides to choose from  
spring potatoes, vegetable or salad from colorful tomatoes and rucola  
and  
herb butter, chimi churri, tomato-basilic butter, Béarnaise*

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. / VAT included

Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Irland, Australien – Schwein: Schweiz – Poulet: Schweiz – Fisch: Schweiz, Europa

\*Vegetarisch \*\* Vegan

## DESSERT / SWEETS

### Schoko Brownie 17

Schokoladen Brownie  
mit karamellisierten Aprikosen  
Zitronenverbene-Sorbet  
*Chocolate brownie  
caramelized apricots and lemon sherbet*

### Colonel / Zitronensorbet mit Vodka 15

*Lemon sherbet with Vodka*

### Birnensorbet mit La Valadière Williams 15

*Pear sherbet with La Valadière Williams*

### Cupetta cun Tschüschinas 11 / 13

Baumnussglace mit in Zwetschgenwasser marinierten Zwetschgen  
*Walnut ice cream with marinated plums*

### Chalandamarz 11 / 13

Vanilleglace mit warmen karamellisierten Kastanien  
*Vanilla ice cream with warm caramelized chest nuts*

### Gerührter Eiskaffee 11 / 13

mit Amaretto and Rahm  
*Home made coffee ice cream with Amaretto*

## DESSERT / SWEETS

**Hausgemachtes Karamell – Köpflì 12**  
*Home made - Swiss style - crème brûlée*

**Warmer Apfelstrudel 13**  
serviert mit heisser Vanillesauce  
*apple strudel served with hot vanilla sauce*

**Glacé Kugel 4**  
mit Rahm / *with whipped cream* + 2  
Vanille, Baumnuss, Mokka, Schokolade-Brownie,  
Joghurt-Erdbeere, Sauerkirsch-Marzipan, Zitrone, Birne  
*Vanilla, walnut, coffee, chocolate brownie, yogurt-strawberry  
cherry-marzipan*  
Laktosefrei : Vanille  
Lactose free : vanilla

**Käse vom Brett**  
5 Sorten ca. 180 gr. Garniert 27  
3 Sorten ca. 90 gr. Garniert 19  
*3 to 5 different cheeses*

**Dessertwein**  
Wechselnde Qualitätssüssweine aus Graubünden  
*Fine selection of dessert wine from this part of Switzerland*  
1 dl 19  
3.75 dl 66

### WASSER 1

Vom Quell stürzt du als Bach zu Tal  
willst das Flussbett schnell erlangen,

bist frisch und klar, hast keine Wahl,  
musst irgendwie zum Meer gelangen

Horst Rehmann  
Autor & Publizist

### WASSER 2

und wenn du nicht ans Meer gelangst,  
frisch ab Hahnen wird's bestellt

Ausgeschenkt mit Eleganz  
aus der Karaffe, so wie's gefällt

ein Preis  
jedoch das hat das köstlich Nass  
ein ganzer Liter 5.- Franken, nicht das Fass

Folgen Sie uns auf Instagram

