

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

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 / 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*

Frühlingssalat 19

Bunter Blattsalat
mit gebackenem weissem Churer Spargel
Pata Negra und gehobelter Belper Knolle
*Spring salad
with backed white asparagus from the Rhine valley
Pata Negra and shaved "extra" hard cheese from Belp*

Rindstatar 28 / 37 (Vegan 23 / 30)

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

Turm vom Churer Spargel 27

Süppchen mit Bärlauchöl und Morchel Zigarre
Knusperkartoffelring mit Kalbfleischstatar, mariniertes grüner Spargel
Gebratener weisser Spargel, Erbsenmousse, Rohessspeck, lauwarmes Eigelb
Auch für zwei zum Teilen +9
*Asparagus Tower
Seasonal Wild garlic soup with a morel cigar
Circle of crispy spring potato with veal tatar and marinated green asparagus
Stir fried asparagus, pea mousse, dried bacon warm egg yolk
Also to share - for two +9*

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

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

SPARGEL KLASSISCH / CLASSIC ASPARAGUS

Weisser Churer Spargel 29 / 34
White asparagus from Chur

Serviert mit / served with;
Sauce Hollandaise / *sauce hollandaise*
Tomaten Vinaigrette / *tomato vinaigrette*
Polnische Art mit gehacktem Ei, Peterli, Brösmali, Butter
with egg, parsley, bread crumbs and butter

Beilagen / side dishes
Portion Bündner Rohschinken 11
air dried ham

Portion Crudo dolce 12
Italian air dried ham (sweet)

Portion Frühlingskartoffeln 9
spring 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

SPIAS GRISCHUNAS / REGIONAL SPECIALITIES

Bündner Trilogie 36 / 39

Maluns - Capuns Survilvans - 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*

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

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)

Geschnetztes 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
Gemüsegar nitur, 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

Mafaldine mit frischen Morcheln 33 / 38 **

mit grünem und weissem Spargel und Basilikum

Mafaldine with fresh morels

green and white asparagus and basilic

WASSER UND LAND

Geschmorter Zander 42 / 48

mit halb getrockneten Tomaten, Fregola Sarda mit Erbsen

Leicht gebratener grüner Spargel mit Oliven und Kapern

Braised pike – perch

with semi dried tomatoes, Sardinian pasta and peas

roasted green asparagus, olives and capers

Kalb 43 / 48

Kalbsfilet im Morchelsud pochiert

Spargelravioli mit Mascarpone

Weisser Churer Spargel in der Folie gegart, marinierte Frühlingszwiebeln

Veal

In a morel broth poached filet of veal

asparagus ravioli with Mascarpone

in foil cooked white asparagus, marinated spring onions

Rindsfilet mit Pfefferkruste 160g 53

Rotweinjus, Tagliolini und Blattspinat

Medallion of beef with pepper crust, red wine sauce, tagliolini and spinach

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

DESSERT / SWEETS

Erdbeeren Parfait 15 / 17

mit Buttermilch - Basilikumkern
Karamellisierte Kakaobohnen, Rhabarber und Zitronenstreusel
Strawberry Parfait
heart of buttermilk and basilic
caramelized cacao beans, rhubarb and lemon crumble

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

Glace 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

