



Herzlich willkommen  
schön, dass Sie sich Zeit nehmen,  
etwas abzuschalten, geniessen und leben!

Adrian K. Müller  
und alle Mitgastgeberinnen und Mitgastgeber

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 den Filmen von Kurt Früh 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

...und jetzt zu den Künstlern am Herd und Service

«a guata»



## Frühjahr

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

\* \* \*

\* \*

\*

Menü mit 5 Gängen 106

-  
Menü mit 3 Gängen 78

## Spring

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 4 Gängen 88

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

<u>Vorspeisen / Starters</u>	<p><b>Salat Mimosa</b> (mit gehacktem Ei) 11 13  Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl:  Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomate-Himbeer  <i>Mixed, green or field salad with your choice of dressing,  Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry</i></p> <p><b>Frühjahrssalat mit Churer Spargel</b> 19  Bunter Blattsalat, weisser und grüner Spargel, Morchelravioli, rote Zwiebel  Kräuterdressing  <i>Spring salad with local asparagus  white and green asparagus, morel ravioli, red onion  Herb dressing</i></p> <p><b>Rindstatar</b> 28 37  mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch  serviert mit warmem Hausbrot mit  Trockentomate und Bündner Rosmarin  <i>Beef tatar - mild, medium or spicy to your liking  served with our own warm, dried tomato and rosemary bread</i></p>
<u>Vegan / Vegan</u>	<p><b>Veganes Tatar</b> (Ackerbohnenmehl) ** 23 30  mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch  serviert mit warmem Hausbrot mit  Trockentomate und Bündner Rosmarin - sowie Butter  <i>Vegan tatar - mild, medium or spicy to your liking  served with our own warm, dried tomato and rosemary bread</i></p>

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



<u>Vorspeisen / Starters</u>	<b>Turm von Spargel und Pata Negra</b> (Schwein) Spargelmousse, Pata Negra Tatar, Blätterteig, Parmesan Frischkäseröllchen, Tomatengelee, Petersilie Gebackene Praline, mariniertes Spargelsalat, Pata Negra Chip, rosa Pfeffer Auch für zwei zum Teilen	27    +5
	<i>Tower of asparagus and Pata Negra ham Asparagus mousse, Pata Negra tatar, puff pastry, parmesan Cream cheese roll, tomatogele, parsley Fried praline, marinated asparagus salad, Pata Negra crisp, pink pepper Also to share - for two</i>	
<u>Suppentopf</u>	<b>Bündner Gerstensuppe</b> nach altem Rezept dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot	12
<u>Soups</u>	<b>Süppchen vom weissen Churer Spargel</b> Rauchlachsmousse, Dill- Panna cotta <i>White asparagus soup with mousse of smoked salmon, dill- panna cotta</i>	15

		etwas kleiner	Haupt- gang
<u>Spisas Grischunas</u> <u>Regional Specialities</u>	<b>Bündner Trilogie</b> Maluns - Capuns - Pizzocheri Neri * (auch mit vegetarischen Capuns möglich) <i>Maluns; grated and roasted potatoes with apple sauce and mountain cheese</i> <i>Capuns; stuffed chard rolls cooked in milk-bouillon</i> <i>Pizzocheri Neri; pasta made of buckwheat flour with vegetables</i>	35	39
	<b>* Maluns</b> mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse <i>grated and roasted potatoes with</i> <i>homemade apple sauce and mountain cheese</i>	26	29
	<b>* Pizzocheri Neri</b> Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst <i>Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese</i> <i>on request with an Engadin smoked sausage</i>	27	29  +9
	<b>Capuns Sursilvans - Krutkapuna</b> Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht, mit Salsizwürfeli, und mit Käse überbacken <i>chard rolls stuffed with spätzle dough with salsiz</i> <i>cooked in milk-bouillon, gratinated with cheese</i>	26	29
			Klassisch, vegetarisch oder vegan <i>Regular,</i> <i>vegetarian or vegan</i>

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



<u>Schweizer und Stern Klassiker Classic Swiss</u>	<b>Leberliteller</b> Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti <i>diced calf's liver with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)</i>	39	44
<u>Der Klassiker auch Vegan Swiss Classic also vegan</u>	<b>Geschnetztes Kalbfleisch „Stern“</b> an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti <i>Stern diced veal, cognac cream gravy with mushrooms and Rösti (hash brown)</i> - köstlich auch als veganes Gericht <i>- delicious also as vegan dish **</i>	39 32	44 37
	<b>Rindsfiletspitzen Stroganoff</b> an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli <i>Beef fillet Stroganoff in a creamy sauce with peppers, served with spaetzle</i>	39	45
	<b>Churer Rats- „Damen und Herren“ Klassiker</b> Kalbs- und Rindsfiletmédailon serviert mit Bizochels Gran Alpin Gemüse garnitur, pochiertem Apfel und Dörrbirne, Malanser Rotweinsauce <i>Medaillon of veal and beef, local style pasta, vegetables, braised apple and dried pear, served with red wine sauce</i>	39	45
	<b>Grossmutter's Rindsschmorbraten</b> Weissweinsrisotto und Gemüse <i>Braised roast of beef served with white wine risotto and vegetables</i>	37	43

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

Deklaration: Kalb: Schweiz – Rind: Irland, Australien – Schwein: Schweiz – Fisch: Schweiz, Europa

\*Vegetarisch \*\* Vegan

<u>Saisonal / Seasonal</u>	<b>Empfehlung vom Küchenchef</b>	Fleisch o. Fisch	35
	<i>Recommended by the Executive Chef</i>	Vegetarisch	30
<u>Weide / Pasture</u>	<b>Rindsfilet mit Pfefferkruste</b>	160 gr.	53
	Rotweinjus, Tagliolini und Blattspinat <i>Medaillon of beef with pepper crust, spinach and tagliolini</i>		
	<b>Kalbsfilet geschmort</b>	44	51
	Morchel, Nussbutterkartoffel, Eigelb und weisser Spargel <i>Braised veal fillet</i> <i>Morels, nut butter potatoes, egg white, white asparagus</i>		
<u>Wasser / Water</u>	<b>Zander gedämpft mit Radiesli</b>	39	46
	Arancini mit Safran und Chorizo, grüner Spargel, Erbsenpüree <i>Pike perch steamed with garden radish</i> <i>Arancini with saffron and chorizo, green asparagus, mashed peas</i>		
<u>Vegan / Vegan</u>	<b>Kräutergnocchi **</b>	29	36
	Morchelsauce, grüner und weisser Churer Spargel <i>Potato herb gnocchi</i> <i>Morel sauce, two kinds of asparagus</i>		

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





Churer Spargel /  
Asparagus

**Spargel Darlise**

Weisser Churer Spargel – Sorte Darlise  
*White asparagus from Chur*

27

33

Serviert mit /served with;

- Sauce Hollandaise
- Tomaten Vinaigrette
- Polnische Art –  
mit gehacktem Ei, Peterli, Brösmali und Butter  
*with egg, parsley, bread crumbs and butter*

Beilagen / Side dish

- Portion Churwaldner Rohschinken  
*air dried raw ham* 10
- Portion Crudo dolce  
*Italian raw ham (sweet)* 12
- Portion Frühjahrskartoffeln  
*spring potatoes* 8

<u>Dessert / Sweets</u>	<b>Amaretto-Praline-Parfait mit Kern</b> aus Kaffee-Biskuit, Mascarpone, Erdbeer <i>Amaretto parfait with core of coffee-biscuit, mascarpone, strawberry</i>		17
	<b>Colonel / Zitronensorbet mit Vodka</b> <i>Lemon sorbet with Vodka</i>		15
	<b>Birnensorbet mit La Valadière Williams</b> <i>Pear sherbet with La Valadière Williams</i>		15
	<b>Cupetta cun Tschüschinas</b> Baumnussglace mit in Zwetschgenwasser marinierten Zwetschgen <i>Walnut ice cream with marinated plums</i>	11	13
	<b>Chalandamarz</b> Vanilleglace mit warmen karamellisierten Kastanien <i>Vanilla ice cream with caramelized chest nuts</i>	11	13
	<b>Gerührter Eiskaffee</b> mit Amaretto und Rahm <i>Home made coffee ice cream with Amaretto</i>	11	13

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



## Dessert / Sweets

### Hausgemachtes Karamell - Köppli

*Home made - Swiss style - crème brûlée*

12

### Warmer Apfelstrudel

serviert mit heisser Vanillesauce

*apple strudel served with hot vanilla sauce*

13

### Glace

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*

pro Kugel

4

mit Rahm

2

### Käse vom Brett

5 Sorten ca. 180 gr.

27

3 Sorten ca. 90 gr.

19

3 to 5 different cheeses

### Dessertwein

Wechselnde Qualitätssüssweine aus Graubünden

1 dl

19

fine selection of dessert wine from this part of Switzerland

3,75 dl

66

WASSER 1

Vom Quell stürzt du als Bach zu Tal 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

Adrian K. Müller  
Gastgeber & Hotelier

Folgen Sie uns auf Instagram



HOTEL.STERN.CHUR