



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 1940 – 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»

## Winter

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 mit;

Land oder Wasser

\* \* \*

\* \*

\*

Menü mit 5 Gängen CHF 102.00

-

Menü mit 3 Gängen CHF 76.00

## Winter

Let us surprise you

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

\* \* \*

Simply tell us  
your preference;

surf or turf

\* \* \*

\* \*

\*

Menü mit 4 Gängen CHF 86.00

Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Schweiz, Irland – Fische: Schweiz und Pazifik

\*Vegetarisch \*\* Vegan



<u>Vorspeisen / Starters</u>	<b>Salat Mimosa (mit gehacktem Ei)</b>	CHF	12.50
	Gemischt, grün oder Nüssli, mit Dressing nach Wahl Dressing; Italienisch; Balsamico; Französisch-Bergkräuter, Tomaten Himbeer <i>mixed, green or field salad with your choice of dressing, Italian, Balsamic, French-herbs or Tomato-raspberry</i>		
	<b>Wintersalat mit Speck und Belper Knolle</b>	CHF	14.50
	Zarter Nüsslisalat mit warmen Speckwürfeli gehobelter Belper Knolle <i>Fieldsalad with small strips of bacon</i>		
	<b>Rindstatar (CH)</b>	CHF	26.00 37.00
	mild-medium-scharf nach Ihrem Wunsch serviert mit unserem warmem Hausbrot mit Trockentomate und Bündner Rosmarin - und Butter <i>Beef tatar - mild, medium or spicy to your liking served with our own warm, dried tomatos and rosemary bread</i>		
	<b>Stern Tapas</b>	CHF	25.00
	Crudo Dolce mit Petersilienwurzel und Senfmayonnaise Crevette im Limetten-Chili-Mantel Hausgeräuchertes Schweinefilet mit Birnenchutney Sauerrahmmousse mit Pumpernickel und Schnittlauchöl Sauerkrautsüppchen <i>Crudo Dolce with parsley root and moustardmayonnaise Prawn coated with lime and chili Smoked pork fillet with pear chutney Sour cream mousse with pumpernickel and chive oil Sauerkraut soup</i>		

Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Schweiz, Irland – Fische: Schweiz und Pazifik

\*Vegetarisch \*\* Vegan

Suppentopf  
Soups

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

CHF 11.50

**Wintersüppchen**  
Seasonal soup

CHF 14.00

Bündnerluft  
Air dried specialities

**Bündnerfleischplatte 2 Prs.**  
dünn geschnittenes Bündnerfleisch  
*thinly sliced air dried beef*

200 gr.

CHF 52.00

Teller

CHF 25.00



Spisas Grischunas  
Regional Specialities

**Bündner Trilogie**

Maluns - Capuns - Pizzocheri Neri

\* (auch mit Vegetarischen Capuns möglich)

*Maluns; fried potatoes with apple sauce and mountain cheese*

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

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

etwas  
kleiner  
CHF 33.00  
Haupt-  
gang  
38.00

**\* Maluns**

mit hausgemachtem Apfelmus und Alpkäse

*fried potatoes with homemade apple sauce and mountain cheese*

CHF 24.00 28.00

**\* Pizzocheri Neri**

Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse

und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch

auf Wunsch mit Engadiner Hauswurst

*Pasta made of buckwheat flour with vegetables and cheese  
on request with an Engadin smoked sausage*

CHF 25.00 29.00

CHF 35.50

**Capuns Sursilvans - Krutkapuna**

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht

mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken

*chard rolls stuffed with spätzle dough with salsiz*

*cooked in milk-bouillon, gratinated with cheese*

Klassisch,  
vegetarisch oder vegan  
Regular,  
vegetarian or  
vegan

CHF 24.00 29.00

<u>Schweizer und Stern</u> <u>Klassiker</u> <u>Classic Swiss</u>	<b>Leberlitteller</b> <i>Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti</i> <i>diced calf's liver</i> <i>with onion and herbs, accompanied by crispy butter Rösti (hash brown)</i>	CHF 38.00 41.00
<u>Der Klassiker</u> <u>auch Vegan</u> <u>Swiss Classic</u> <u>also vegan</u>	<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Stern“</b> an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen und Butterrösti <i>Stern diced veal with Cognac cream gravy, mushroom and hash brown Rösti</i> - köstlich auch als Veganer Gericht - delicious also as Vegan **	CHF 39.00 43.00
	<b>Rindsfiletspitzen Stroganoff</b> an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli <i>Beef fillet tips Stroganoff</i> <i>in a creamy sauce with peppers, served with "spaetzle"</i>	CHF 46.00 51.00
	<b>Churer Rats- „Damen und Herren“ Klassiker</b> Kalbs- und Rindsfiletmédaille serviert mit Bizochels Gran Alpin Gemüse garnitur, pochierter Apfel und Dörrbirne, Malanser Rotweinsauce <i>Medaillon of veal and beef, local style pasta, vegetables, braised apple</i> <i>and dried pear, served with red wine sauce</i>	CHF 39.00 43.50
	<b>Grossmutter's Rindsschmorbraten</b> mit Weissweinsrisotto und Gemüse <i>braised roast of beef</i> <i>served with white wine risotto and vegetables</i>	CHF 36.50 43.00

Herkunft Kalb: Schweiz – Rind: Schweiz, Irland – Fische: Schweiz und Pazifik

\*Vegetarisch \*\* Vegan



<u>Saisonal/Seasonal</u>	<b>Winterempfehlung vom Küchenchef</b>	Fleisch o. Fisch	CHF	32.50
	<i>Recommended by the Executive Chef</i>	Vegetarisch	CHF	26.00
<u>Weide/Pasture</u>	<b>Schweizer Rindsfilet</b> mit Pfefferkruste, Blattspinat und Tagliolini <i>Medaillon of beef with pepper, spinach and tagliolini</i>	160 gr.	CHF	53.00
<u>Wasser / Water</u>	<b>Zander nach Grenobler Art</b> in Butter gebraten mit Zitrone und Kapern Salzkartoffeln und Blattspinat <i>Pike perch Grenoble style carefully fried in butter, served with lemon and capers potatoes and spinach</i>		CHF	35.00 46.00
	<b>Gebratener Wolfsbarsch</b> mit Topinambur, wildem Brokkoli, schwarzem Trüffel <i>Sea bass roasted with Jerusalem artichoke, wild broccoli, black truffle</i>		CHF	42.00 48.00
<u>Vegan / Vegan</u>	<b>Auberginen **</b> Gebackene Aubergine mit Terijaki auf Gewürz-Kichererbsenragout und Shiitakewantan <i>baked egg plant with Terijaki served on a herb-hummusragout with Shiitake Wantan</i>		CHF	27.00 33.00

<u>Dessert / Sweets</u>	<b>Zwetschgenparfait</b> mit Nusskern und Kumquatkompott <i>Plums parfait with a heart of nuts and compot from Kumquats</i>	CHF	15.00
	<b>Colonel / Zitronensorbet mit Vodka</b> <i>Lemon sherbet with Vodka</i>	CHF	14.00
	<b>Birnensorbet mit La Valadière Williams</b> <i>Pear sherbet with La Valadière Williams</i>	CHF	14.50
	<b>Cupetta cun Tschüschinas</b> Baumnussglace mit in Zwetschgenwasser marinierten Zwetschgen <i>Walnut ice cream with marinated plums</i>	CHF CHF	12.50 10.00
	<b>Chalandamarz</b> Vanilleglace mit warmen karamellisierten Kastanien <i>Vanilla ice cream with caramelized chest nuts</i>	CHF CHF	12.50 10.00
	<b>Gerührter Eiskaffee</b> mit Amaretto und Rahm <i>Home made coffee ice cream with Amaretto</i>	CHF CHF	12.50 10.00





## Dessert / Sweets

**Hausgemachtes Karamell - Köpfli** CHF 11.00  
*Home made - Swiss style - crème brûlée*

**Warmer Apfelstrudel** CHF 12.00  
serviert mit heisser Vanillesauce  
*apple strudel served with hot vanilla sauce*

**Glace** pro Kugel CHF 3.80  
Vanille, Baumnuss, Mokka, Schokolade-Brownie, mit Rahm CHF 1.80

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. CHF 25.00  
3 Sorten ca. 90 gr. CHF 18.50  
3 to 5 different cheeses

### **Dessertwein**

Wechselnde Qualitätssüssweine aus Graubünden 1 dl CHF 14.00  
fine selection of dessert wine from this part of Switzerland 3,35 dl CHF 50.00

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 ins Meer gelangt,  
frisch ab Hahnen wird's bestellt

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

ein Preis jedoch das hat das köstlich Nass  
ein ganzer Liter 4 Franken, nicht das Fass.

Adrian K. Müller  
Gastgeber & Hotelier