

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 Rätomanischen 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 CHF 106

Menü mit 4 Gängen CHF 88

Menü mit 3 Gängen CHF 78

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*

Sommersalat 21

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

Rindstatar 30 / 38 (Vegan 25 / 33)

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 29

Weisse Tomaten Ingwerroyal mit Basilikum
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 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 14

dazu servieren wir Puschlaver Roggenbrot
Barley soup served with Puschlav rye bread

Saisonsüppchen mit "Extra" 17

Seasonal soup with a twist

DIE KLASSIKER / TYPICALLY SUMMER

Vitello Tonnato 41

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

Roastbeef 41

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

SPIAS GRISCHUNAS / REGIONAL SPECIALITIES

Bündner Trilogie 38 / 43

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 30 / 32

Kartoffelkrümmelmahl mit hausgemachtem Apfelmus
und Bergkäse

potatoes grated and roasted with

homemade applesauce and mountain cheese

* Pizzocheri Neri 30 / 32

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 31 / 33

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 42 / 48

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“ 43 / 48

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 43 / 49

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

Churer Rats- „Damen und Herren“ Klassiker 43 / 50

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 40 / 48

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 30

Recommended by the Executive Chef

Meat or Fish

vegetarian

VEGAN / VEGAN

Auberginen 33 / 38 **

marinierte, gebackene Auberginen
auf Kichererbsen-Gemüseragout mit Peterli – Zitronenpesto
Eggplants
marinated – baked on a chick peas – vegetables ragout
with parsley – lemon pesto

ZSCH – ZSCH – GRILL

Gegrilltes

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

Rindsiletmedaillon / *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, vegetables or salad from different tomatoes and rucola
and
herb butter, chimi churri, tomato-basilic buffet, Béarnaise

DESSERT / SWEETS

Schoko – Brownie 18

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

Colonel / Zitronensorbet mit Vodka 17

Lemon sherbet with Vodka

Birnensorbet mit La Valadière Williams 17

Pear sherbet with La Valadière Williams

Cupetta cun Tschüschinas 14

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

Chalandamarz 14

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

Gerührter Eiskaffee 14

mit Amaretto and Rahm
Home made coffee ice cream with Amaretto

DESSERT / SWEETS

Hausgemachtes Karamell – Köpflì 14
Home made - Swiss style - crème brûlée

Warmer Apfelstrudel 15
serviert mit heisser Vanillesauce
apple strudel served with hot vanilla sauce

Glace Kugel 5
mit Rahm / *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 23
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

