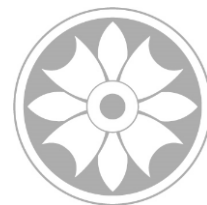


Herzlich willkommen -  
schön, dass Sie sich Zeit nehmen  
etwas abzuschalten  
und  
zu genießen.

Adrian K. Müller  
und  
alle Mitgastgeberinnen und Mitgastgeber  
der historischen Veltliner Weinstube z. Stern



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

**Alberto Giacometti 1901 – 1966, Maler und Bildhauer**

Weltbekannt für seine Skulpturen mit Atelier in Paris und Stampa

**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**

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

**Selina Chönz 1910 – 2000, Autorin**

aus dem Engadin – bekanntes Werk : Schellen Ursli

**Dea Murk 1932 – 2003, Maler**

Abstrakte Malerei im Spannungsfeld von Mensch und Natur

**Zarli Carigiet 1907 – 1987, Schauspieler**

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, Filmmacher u. Opernregisseur**

Geschichtenerzähler – Filmmacher von Weltformat, bekannt unter anderem für  
die Filme : *Zwischensaison* und *Jörg Jenatsch*

**Rudolf Olgiati 1910 – 1995, Architekt**

Atelier in Flims. Vertreter der neuen Sachlichkeit in der Architektur und  
radikaler Erneuerer alpiner Architekturtradition.

**Fritz Trippel 1937 – 2010, Pianist**

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



## SONNTAGSMENÜ

### 3 Gang Menü 78

Geniessen Sie das von unserem  
Küchenchef Stefan Wagner  
Zusammengestellte,  
saisonale Menü.

Ihre Bevorzugung für den Hauptgang:  
Land, Wasser oder vegetarisch

*Enjoy our  
seasonal 3 course menu  
created by  
Executive Chef Stefan Wagner  
your preference for the main dish:  
terrain, sea or vegetarian*

#### **Deklaration / Declaration**

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Schwein: Schweiz - Fisch: Schweiz, Europa

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



## VORSPEISEN / STARTERS

### Gemischter oder grüner Salat Mimosa 13

(mit gehacktem Ei)

Dressing nach Wahl:

Italienisch, Französisch, Tomate-Himbeer

*Mixed or green salad*

*your choice of dressing*

*Italian, French or Tomato-raspberry*

### Spätwintersalat 21

Bunter Blattsalat, Alvaneuer Forelle,

Champignons, wilder Brokkoli,

Granatapfeldressing

*winter salad with Grisons trout,*

*champignons, wild broccoli,*

*pomegranate dressing*

### Rindstatar 31

mild – medium – scharf nach Ihrem Wunsch zubereitet

serviert mit unserem warmen

Bündner Rosmarin- Tomatenbrot

*beef tartar mild – medium or spicy to your liking*

*served with warm rosemary – tomato bread rolls*

### Suppentopf 14

Bündner Gerstensuppe mit Puschlaver Roggenbrötli

*barley soup with Puschlav rye bread*

#### **Deklaration / Declaration**

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Schwein: Schweiz - Fisch: Schweiz, Europa

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



## BÜNDNERLAND / GRISON

### Bündner Trilogie 38 / 43

Maluns - Capuns Sursilvans - Pizzocheri Neri

#### Maluns 29 / 32

Kartoffelkrümmelmahl

hausgemachtes Apfelmus und Bergkäse

*potatoes grated and roasted with*

*homemade applesauce and mountain cheese*

#### Puschlaver Pizzocheri Neri 30 / 33

Buchweizenmehlnudeln und Gemüse

mit Käse überschmolzen, Salbei und Knoblauch

mit Engadiner Wurst +10

*buckwheat pasta noodles with*

*vegetables cheese and garlic*

*with sausage +10*

#### Capuns Sursilvans 29 / 32

(klassisch, vegetarisch oder vegan) *(regular, vegetarian or vegan)*

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht

mit Salsizwürfeli und Käse überbacken

*chard rolls stuffed with spätzle dough and salsiz*

*cooked in milk-bouillon and gratinated*

#### Churer Ratsherren- und Damen Klassiker 43 / 50

Kalbs- und Rindsfiletmédailon serviert mit Bizochels Gran Alpin

Gemüse garnitur, pochiertem Apfel und Dörrbirne, Malanser Rotweinsauce

*medaillon of veal and beef, local style pasta, vegetables, braised apple*

*and dried pear, served with red wine sauce*

#### Deklaration / Declaration

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Schwein: Schweiz - Fisch: Schweiz, Europa

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



## SCHWEIZER KÜCHE / SWISS CLASSIC

### Leberliteller 42 / 48

Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln und Kräutern  
goldbraunes Butterrösti  
*diced calfs' liver with Rösti (hash brown)*

### Geschnetzeltes Kalbfleisch Stern 43 / 48

an sämiger Cognacrahmsauce mit Pilzen  
serviert mit einem goldbraunen Butterrösti  
*diced veal cognac cream gravy with mushrooms  
and a Swiss Rösti (hash brown)*

### Rindsfiletspitzen Stroganoff 43 / 49

an sämiger Sauce serviert mit Quarkspätzli  
*beef filet Stroganoff in a creamy sauce with spaetzle*

## GESCHMORTES / BRAISED

### Grossmutter's Rindsschmorbraten 40 / 48

Weissweinisrisotto und Gemüse  
*braised roast of beef  
white wine risotto and vegetables*

### Kalbskopfbäggli mit Perigordtrüffel 43 / 50

Kartoffelmousseline, Blattspinat  
*calfs' head cheek with truffle  
potato mousseline, leaf spinach*

### Deklaration / Declaration

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Schwein: Schweiz - Fisch: Schweiz, Europa

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



## WASSER UND LAND

Lostallo Lachs - lauwarm 42 / 49

Kartoffel-Speck-Ravioli, Champagner-Rahmsauerkraut

*Grisons salmon*

*potato- bacon- ravioli, champagne- cream- sourkraut*

Rindsfilet mit Pfefferkruste 160 gr 58

Tagliolini und Blattspinat

*medaillon of beef with pepper crust*

*spinach and taglioni*

## VEGAN

Kräutergnocchi 31 / 39

Safran- Fenchelsauce,

Karotte, Crème Fraîche mit Dill

*potato gnocchi*

*saffron- fennel- sauce, carrots, crème fraiche with dill*

### Deklaration / Declaration

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Schwein: Schweiz - Fisch: Schweiz, Europa

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



## DESSERT / SWEETS

### Birnen Parfait mit Kern 19

aus Pistazie, Portweinbirne, Puffreisknusper  
*pear parfait with core*  
*of pistaccio, marinated pear, puffed rice crisps*

### Hausgemachtes Karamell- Köpflì 14

homemade Swiss style – crème brûlée

### Cupetta cun Tschüschnas 14

Baumnussglace mit 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 Ameretto and Rahm  
*home made coffee ice cream with Amaretto*

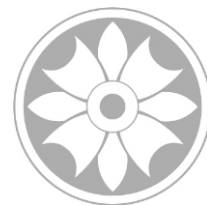
### Glace Kugel 5

mit Rahm + 2  
Baumnuss, Mokka,  
Vanille, Schokolade-Brownie  
Joghurt-Erdbeere, Sauerkirsche-Marzipan,  
Birne, Zitrone  
*vanilla, walnut, coffee, chocolate-brownie,*  
*yogurt-strawberry, cherry-marzipan,*  
*pear, lemon*

### Käse vom Brett 23

3 Sorten ca. 90 gr. garniert  
3 different cheeses with chutney





## WASSER

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

...

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