



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**

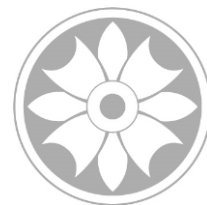
Geschichtenerzähler – Filmmacher von Weltformat, bekannt unter anderem für  
die Filme : *Zwischensaison* und *Jörg Jenatsch*

**Rudolf Olgiati 1940 – 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



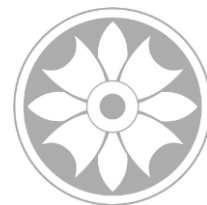
## SONNTAGSMENÜ

### 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*



## 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*

### Herbstsalat 21

Bunter Blattsalat, Topinambur,

getrocknetes Schweinsfilet, Steinpilz-Parmesan Grissini, Trauben,

Steinpilzdressing

*autumn salad with girasole,*

*dried pork fillet, grapes, boletus mushroom- parmesan-grissini,*

*boletus mushroom 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*

**MwSt. 7.7 % inklusive / VAT included**

**Deklaration / Declaration**

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Fisch: Schweiz



## BÜNDNERLAND / GRISON

### Bündner Trilogie 38 / 43

Maluns - Capuns Sursilvans - Pizzocheri Neri

#### Maluns 29 / 32

Kartoffelkrümmelmahl mit hausgemachtem 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*

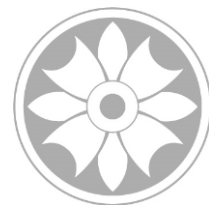
#### Churer Ratsherren- und Damen Klassiker 43 / 50

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*

**MwSt. 7.7 % inklusive / VAT included**

**Deklaration / Declaration**

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Fisch: Schweiz



## SCHWEIZER KÜCHE / SWISS CLASSIC

### Leberliteller 42 / 48

Geschnetzelte Kalbsleber 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*

### Grossmutter's Rindsschmorbraten 40 / 48

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

## VEGAN

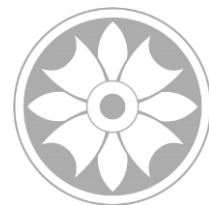
### Kräutergnocchi 29 / 35

Cognacrahmsauce, frische Pilze  
*potato gnocchi with herbs  
cognac cream gravy, fresh mushrooms*

**MwSt. 7.7 % inklusive / VAT included**

**Deklaration / Declaration**

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Wild: Europa - Fisch: Schweiz



## WASSER UND LAND

Zander gebraten im Speckmantel 40 / 47  
Randenbuttersauce  
Meerrettichkartoffeln, geschmorter Lauch,  
*steamed pike-perch encased with bacon*  
*beetroot- butter- sauce,*  
*horseradish potatoes, steamed leek*

Rindsfilet mit Pfefferkruste 160 gr 58  
Tagliolini und Blattspinat  
*medaillon of beef with pepper crust*  
*spinach and taglioni*

## WILD

Rehgeschnetztes an sämiger Wildrahmsauce 45/49  
Hausgemachte Butterspätzli  
Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohlblätter  
Preiselbeeren  
*sliced deer with a creamy sauce*  
*homemade butter spaetzli*  
*red cabbage with chestnuts and Brussel sprouts*  
cranberries

**Rehpfeffer** 39/47  
Hausgemachte Butterspätzli  
Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohlblätter  
Preiselbeeren  
*deer stew with a creamy sauce*  
*homemade butter spaetzli*  
*red cabbage with chestnuts and Brussel sprouts*  
cranberries

**MwSt. 7.7 % inklusive / VAT included**

**Deklaration / Declaration**

Kalb: Schweiz - Rind: Irland & Australien - Wild: Europa - Fisch: Schweiz



## DESSERT / SWEETS

### Zwetschgen Parfait mit Kern 19

aus Merengue-Glace, Gewürzorange, gebrannte Mandeln  
*plum parfait with core*  
*of meringue ice cream, spiced orange, caramelized almonds*

### Coupe Nesselrode 16

Vermicelles, Meringue, Vanilleglace  
*chestnut vermicelli*  
*whipped cream and vanilla ice cream*

### Cupetta cun Tschüschinas 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