



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

Wintersalat 21

Bunter Blattsalat, Bündner Lachs,

Rande, Apfel, Meerrettich,

Kräuterdressing

winter salad with Grisons salmon,

beetroot, apple, horseradish,

herbal 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

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

VEGAN

Kartoffelgnocchi 31 / 39

Rande, Pastinake, Cashewkerne, schwarzer Trüffel
*potato gnocchi
beetroot, parsnip, cashew, black truffle*

MwSt. 7.7 % inklusive / VAT included

Deklaration / Declaration

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



WASSER UND LAND

Zweierlei vom Saibling 40 / 49
gebeizter Salzteigsellerie, Eigelb, Zwiebel, Pilze
*Duo of char fillet
celery in salt dough, egg yolk, onion, mushroom*

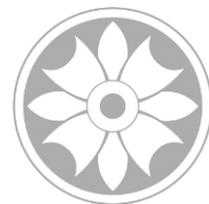
Rindsfilet mit Pfefferkruste 160 gr 58
Tagliolini und Blattspinat
*medaillon of beef with pepper crust
spinach and taglioni*

Filet vom Kalb mit rosa Pfeffer 45/54
und geschmorte Kalbsshortribs,
Blaue Kartoffel, Blumenkohl
*fillet of veal with pink pepper
braised short ribs
blue potato, cauliflower*

MwSt. 7.7 % inklusive / VAT included

Deklaration / Declaration

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



DESSERT / SWEETS

Mandarinen Parfait mit Kern 19

aus Brownies, karamellisierte Erdnüsse, Cheesecake Creme
*mandarin parfait with core
of brownies, caramelized peanut, cheesecake cream*

Hausgemachtes Karamell- Köpfl 14

homemade Swiss style – crème brûlée

Cupetta cun Tschüsquinas 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