



STÜVA GRILL

RESTAURANT ST. MORITZ



VORSPEISEN

STARTERS / ANTIPASTI

Bündnerteller

*Assorted cold plate Grisons style
Affettato dei Grigioni*

Hausgeräucherter Lachs mit Toast und Butter

*Home smoked salmon with toast and butter
Salmone affumicato in casa con toast e burro*

SALATE

SALADS / INSALATE

Tomatensalat mit Buffalo Mozzarella «Caprese»

*Tomatoes with Italian buffalo mozzarella «Caprese»
Insalata di pomodoro con mozzarella di bufala «Caprese»*

Salate vom Buffet

*Mixed salad from the buffet
Insalata mista dal buffet*

SUPPEN

SOUPS / MINESTRE

Italienische Gemüsesuppe

*Italian vegetable soup
Minestrone*

Frische Tomatencremesuppe

*Fresh tomato cream soup
Crema di pomodoro fresco*

Bündner Gerstensuppe

*Grisons barley soup
Zuppa d'orzo alla grigionese*

TEIGWAREN

PASTA

Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsauce

*Spaghetti with tomato or meat sauce
Spaghetti al pomodoro o alla Bolognese*

Hausgemachte Ravioli mit Rahmsauce «Luigi»

*Homemade ravioli with cream sauce «Luigi»
Ravioli fatti in casa alla «Luigi»*

FISCHE

FISH / PESCE

Forelle vom Grill, mit Reis oder Salzkartoffeln und Gemüse

*Grilled trout with rice or boiled potatoes
Trotta alla griglia con riso o patate lesse*

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES / PIATTI PRINCIPALI

Entrecôte vom Grill mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse

*Sirloin steak with sauce béarnaise, potato croquettes and vegetables
Costata di manzo alla griglia con salsa béarnaise,
crocchette di patate e verdure*

Kalbpaillard vom Grill mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse

*Grilled paillard of veal with french fries or rice and vegetables
Paillard di vitello alla griglia con patate fritte o riso e verdure*

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti

*Minced veal with cream sauce Zurich style and roesti potatoes
Spezzatino di vitello alla zurighese con roesti*

Kalbslebergeschnetzeltes mit Polenta

*Minced veal liver with polenta
Fegato di vitello alla veneziana con polenta*