

Antipasti freddi

Tagliere di affettati regionali
con formaggio e sottoaceti

*Bergellerplättli mit regionalen Spezialitäten,
Käse und Essiggemüse*

CHF 29.00

Formaggino fresco di mucca
(Bovino di Hinterwald Svizzero)
con miele di castagna e sale nero

*Hinterwälder Vollmilch Ziger
aus Soglio mit Kastanienhonig und schwarzes Salz*

CHF 18.00

Carpaccio di tonno „Pinna
Gialla“ al pepe della Valle
Maggia con mousse al
parmigiano e gamberoni marinati
alle erbe

*Thunfischcarpaccio „Pinna Gialla“
an Valle Maggia Pfeffer
mit Parmesanmousse und Kräuter-Riesencrevetten*

CHF 29.00

Tartar di cervo
con mousse al pecorino e cipolla di tropea fritta

*Hirsch-Tartar
mit Pecorinomousse und frittiert Tropea-Zwiebeln*

CHF 29.00

Carpaccio di manzo
con porcini bregagliotti e mousse al parmigiano

*Rinds-Carpaccio mit Bergeller Steinpilzen
und Parmesanmousse*

CHF 29.00

Insalata mista /Insalata verde
Gemischter Salat / Grüner Salat

CHF 9.50 / CHF 8.00

Vellutata di patate e zenzero
Kartoffel-Ingwer Suppe

CHF 12.50

Primi piatti

Ravioli di castagna alla ricotta
con delicata salsa al gorgonzola
*Kastanien-Ravioli gefüllt mit Ricotta
an feiner Gorgonzolasauce*
CHF 27.00

Gnocchi di castagne e patate alla schiuma di
burro alle erbe e speck affumicato
*Kastanien-Kartoffel-Gnocchi an Kräutern-Butter-Schaum und
geräuchertem Speck*
CHF 26.00

Crespelle di grano saraceno, ripiene di
spinaci selvatici e formaggio d'alpe
*Buchweizenmehl-Crespelle gefüllt
mit Wildspinat und Alpkäse* CHF
26.00

Risotto carnaroli allo zafferano con carpaccio
di manzo e tartufo nero
*Safran-Risotto Carnaroli mit Rindscarpaccio
und schwarzem Trüffel*
CHF 35.00

Pizzoccheri valtellinesi
Variazione Stüa Granda
*Veltliner Pizzoccheri
Variation Stüa Granda*
CHF 27.00

Polenta valtellinese
con salsa al gorgonzola e Brie gratinato
*Veltliner Polenta an Gorgonzolasauce
mit Brie gratiniert*
CHF 27.00

Secondi piatti

Filetto di cervo “Dolce Brusco” al miele
e erbe di montagna con legumi,
castagne caramellate e spätzli
bregagliotti

*Hirschfilet „Dolce Brusco“ im Kräutermantel, Honig und Senf
mit Gemüse, karamellisierten Kastanien
und Bergeller Kastanien Rahmspätzli*

CHF 49.00

Cordon bleu di vitello con legumi e patatine fritte

Kalbs-Cordonbleu mit Gemüse und Pommes Frites

CHF 41.00

Scaloppina di vitello alla viennese
con patatine fritte e legumi

Wienschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse

CHF 44.00

Salmi di camoscio con verdure,
castagne caramellate e polenta
*Gampfeffer an alter Jäger Rezept mit
Gemüse, karamellisierten Kastanien
und Polenta*

CHF 42.00

Insalata Stüa Granda con code di gamberoni alle erbe
e salsa allo yoghurt

*Salat Stüa Granda mit Kräuter-Riesencrevetten
an feiner Joghurtsauce*

CHF 38.00

Spiedino di manzo « Zigeuner » con patatine fritte e verdure alla griglia

Rinds-Zigeuner-Spiess mit Pommes frites und grilliertem Gemüse

CHF 38.00

Dolci fatti in casa

Tortino tiepido al cioccolato fondente
con gelato alla vaniglia
circa 10 minuti d' attesa

*Lauwarmer Schokoladentörtli mit
Vanilleglace ca. 10 Minuten Wartezeit* CHF
13.00

Crema Catalana alla castagna
Kastanien-Katalanische Crème
CHF 12.50

Torta di castagne « Stüa Granda »
con panna montata » Stüa Granda »
Kastanienkuchen mit Schlagrahm
CHF 11.00

Gelato alla vaniglia con amaro Bergeller
Vannille Glace mit Bergeller (Digestif)
CHF 10.50

Tiramisù variazione
con Crumble al cioccolato, gelato alla
mocca, schiuma al mascarpone e salsa
tiepida al cioccolato e mocca
*Tiramisù Variation mit Schokoladencrumble
Moccaglance, mascarponeschaum und lauwarmer
Schokoladen-Mocca sauce*
CHF 12.00

Deklaration, Ursprungs-Herkunft und Allergienblatt halten wir separat für sie bereit. Wir
wünschen ihnen ein « bun apetit » .