

Antipasti freddi / zuppe

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 16.00

Tartar di cervo
con mousse al pecorino e cipolla di tropea disidratata
*Hirsch-Tartar
mit Pecorinomousse und getrocknete 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

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

Insalata mista /Insalata verde
Gemischter Salat / Grüner Salat
CHF 9.50 / CHF 9.50

Vellutata di patate, zenzero e sedano
Kartoffel-Sellerie und Ingwer Suppe
CHF 12.50

Primi piatti

Ravioli aglio orsino ripieni di ricotta
con olive taggiasche e pomodorini
*Bärlauch-Ravioli gefüllt mit Ricotta
mit Oliven «Taggiasche» und Cherrytomaten*
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

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

Risotto carnaroli allo zafferano
e polvere di porcini con carpaccio di manzo
(ca. 20 minuti d'attesa)
*Safran-Risotto Carnaroli
und Steinpilzpulver und Rindscarpaccio (ca. 20 Minuten Wartezeit)*
CHF 27.00

Secondi piatti

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

Brasato di manzo al nebbiolo
servito con polenta e legumi al burro

*Rindsschmorbraten an Nebbiolo-Wein
serviert mit Veltliner Polenta und Butter-Gemüse*
CHF 42.00

Scaloppina di vitello alla viennese
con patatine fritte e legumi

*Wienerschnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites und Gemüse*
CHF 41.00

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

*Salat Stüa Granda mit Kräuter-Riesencrevetten, ananas
an feiner Joghurtsauce*
CHF 39.00

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 13.50

Carpaccio d'ananas

con sorbetto all'arancia rossa

e salsa al mango

Ananascarpaccio

mit Blutorangensorbet und Mangosauce

CHF 12.00

Torta di castagne « Stüa Granda »

con panna montata

» Stüa Granda » Kastanienkuchen

mit Schlagrahm

CHF 11.00

Crema Catalana

Katalanische Crème

CHF 12.50

Gelato alla vaniglia con amaro Bergeller

Vannille Glace mit Bergeller (Digestif)

CHF 10.50

Deklaration, Ursprungs-Herkunft und Allergienblatt halten wir separat für sie bereit.

Wir wünschen ihnen ein « bun apetit » .