

# Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie zu genussreichen Momenten in der heimeligen [Stüva Marmoré](#) willkommen zu heissen und Sie bei uns verwöhnen zu dürfen. Erleben Sie entspannte Stunden in unserer gemütlichen, originalen Engadiner Arvenstube mit dem uralten Ofen aus Fexerplatten.

Unser [Küchenchef](#) aus Chiavenna und Bellaria/Rimini, [Andrea Chiari](#), hat sich zusammen mit seinem Team, bestehend aus Elisabetta Fieschi-Chiari, Sebastian Fieschi, Gabriele Rasi, Andrea Colli und Andrea Lucchinetti zum Ziel gesetzt, eine unkomplizierte, wohlschmeckende, frische, authentische und innovative, italienische Frischküche für Sie auf den Teller zu bringen. Unterstützt wird die Küchenbrigade von unserem professionellen und versierten Serviceteam.

Andrea Chiari – der mit uns schon im Hotel Margna in Sils-Baselgia während über 6 Jahren als Küchenchef wirkte – ist ein Koch, der die authentische italienische Küche mit innovativen, neuzeitlichen Ideen bereichert und erfrischende Akzente setzt.

*Die vegetarischen Gerichte auf unserer Karte haben wir mit einem (V) gekennzeichnet. Käse und Eier zählen wir zu den vegetarischen Speisen, Fisch und Meeresfrüchte jedoch nicht.*

Wir können es einfach nicht lassen und haben deshalb auch unseren Weinkeller erneut wieder etwas aufgerüstet. Tolle, zum Teil auch eher unbekannte Weine finden Sie zu interessanten Preisen. Lassen Sie sich überraschen.

Bitte erlauben Sie uns, abschliessend noch eine kleine Information für Gäste mit Hunden anzubringen: Hunde - von klein bis mittlere Grösse (Labrador, Collie, etc.) - sind herzlich willkommen in unserer Stüva oder im Sommer auf der Terrasse.

Im Restaurant Maria jedoch sind sämtliche Hunde verboten (Ausnahmen bilden Führhunde für Menschen mit Behinderungen). Grosse Hunde wie Bernhardiner, Berner Sennenhunde, etc. können wir auch in der Stüva aus Platzgründen nicht erlauben. *Sämtliche Hunde - ohne Ausnahme - sind unter dem Tisch zu plazieren. Aus hygienischen Gründen können wir Hunde auf den Sitzbänken oder Stühlen unter keinen Umständen akzeptieren. Wir danken für Ihr Verständnis.*

Schön Sie bei uns zu haben und bun appetit!

HOTEL MARIA SILS

Regula & Andreas Ludwig  
Gastgeber & Pächter

Andrea Chiari  
Küchenchef

Sämtliche Preise sind in CHF und inkl. aktueller MwSt

PS: [Wir möchten Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass wir weder AMEXCO, DINERS noch TWINT als Zahlungsmittel akzeptieren.](#) Sie können bei uns die Rechnung mit BARGELD oder mit VISA, MASTERCARD, MAESTRO oder POSTCARD begleichen.  
Des weiteren informieren wir Sie darüber, dass das Silser Bergquellwasser kostenpflichtig ist und CHF 4.— pro Flasche kostet.

## Zum Anfangen

Tatar vom marinierten Seesaibling auf Tintenfischcarpaccio mit Tropea-Zwiebeln und Guacamole, dazu hausgemachte Grissini	26	32
Carpaccio von der glasierten Entenbrust an Orangenhonig, auf Radicchio di Castelfranco mit Zitrusvinaigrette	24	30
Knusprige Ricottapraline mit Steinpilzen und Birnen, dazu «Brisaola della Val Chiavenna» und Preiselbeervinaigrette	24	30
Streifen vom Seezungenfilet im Tempuramantel auf lauwarmem Artischockensalat mit Pfefferminze, dazu «Bagneto rosso piemontese»	26	32
Klassischer Crevettencocktail mit Sauce Calypso		16
In Olivenöl sautierte Riesencrevetten mit Tomaten, Knoblauch, Chili und Peperoncini auf Bruschette (mittelscharf)	24	30

## Salate

Variation von verschiedenen Saisonsalaten mit Dressing nach Wahl (V)		14
Kleiner grüner Blattsalat mit Dressing nach Wahl (V)		10
Nüsslisalat mit sautierten Speckstreifen, gehacktem Ei und Brotcroûtons mit Dressing nach Wahl		16
Veltliner "Sciat" auf gemischtem Saisonsalat mit Apfel und Heidelbeeren, dazu Dressing nach Wahl (V)		18

# Suppen

Doppelte Rindsessenz mit Gemüsejulienne und Sherry	9
Bündner Gerstensuppe nach Art des Hauses	12
Velouté von der Bergeller Kastanie mit Steinpilzpesto, Haselnüssen und Crumble von schwarzem Trüffel aus Umbrien (V)	14

# Pasta.... e basta!

Spaghetti «Aglio, Olio e Peperoncino» mit sautierten Riesencrevetten, Tomaten und Taggiascha-Oliven (mittelscharf)	26	32
Sämiger Risotto «Cacio e Pepe» mit sautierten Würfeln vom Wolfsbarsch an Bergthymian	26	32
Hausgemachte Tagliatelle mit zweierlei Artischocken, dazu frischer Trüffel aus Umbrien und knusprige Guanciale-Streifen	28	34
Hausgemachte Strozzapreti vom Kürbis auf Taleggiofonduta, dazu kleines Stroganoff vom Engadiner Hirschfilet	26	32
<b>Pizzoccheri alla valtellinese</b> - nach einem Rezept aus Teglio in Valtellina, der Heimat der Pizzoccheri (V)	22	28
<b>Capuns Sursilvans</b> (Kleine Portion: 3, grosse Portion: 5 Stück)	24	30

*Diese typische und weitherum bekannte Bündner Spezialität aus leichtem Spätzliteig mit Gemüse- und Trockenfleischwürfel im Mangoldblatt eingewickelt und in Gemüsebouillon pochiert, mit Rahm verfeinert und mit sautierten Streifen vom Bündner Rohschinken serviert, stammt ursprünglich aus dem Bündner Oberland. Eine Redensart besagt, dass sovieler unterschiedliche Capunsvarianten existieren, wie es Hausfrauen im Oberland gibt.*

# Fisch

*Gerne orientieren wir Sie darüber, dass bei sämtlichen Fischgerichten die Beilagen nicht inbegriffen sind.*

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Zitrone und feinstem Olivenöl aus der Toskana	38	44
Seezungenfilets auf Artischockenbett «alla napoletana» mit «salsa bernese di mare» und umbrischem Trüffel	44	50
Sautiertes Saiblingsfilet in der Mandelkruste mit Kürbis und Apfel an Morchelrahmsauce	42	48
Eglifilets – frittiert – im Bierteig «al caffè» auf Fenchel-salat an Orangensauce	38	44
Lebendfrische Forelle blau mit zerlassener Butter oder gebraten nach Müllerin Art		38



Bei uns wird ganz nach alter Väter Sitte mit Kupferpfannen gekocht.

# Fleisch

*Gerne orientieren wir Sie darüber, dass bei sämtlichen Fleischgerichten - sofern nicht anders erwähnt - die Beilagen nicht inbegriffen sind.*

## Vom Kalb

Kalbspiccata nach klassischer Mailänder Art	33	39
Klassisches Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	33	39
Geschnitzelte Kalbsleber "alla Modenese" mit knusprigen Tropea-Zwiebeln	30	36
Geschnitzeltes von der Kalbsnuss mit Waldpilzen «Val Fex»	32	38
Ossobuco vom Kalb alla Gremolata	32	38
<i>Perfekt passen zu diesem Gericht der Risotto alla milanese (+ 10.--) oder das sämige Kartoffelpüree (+ 8.--)</i>		

## Vom Rind

Tagliata vom Schweizer Rindsentrecôte "Café de Paris"	44
<i>Dieser Klassiker der französischen Bistroküche wurde in den 1930er Jahren erfunden; nein, nicht in Paris, sondern in Genf im «Restaurant du Coq d'Or».</i>	
<i>Dazu passen unsere knusprigen Pommes Frites ganz besonders gut (+ CHF 5.--).</i>	
Filet vom Irländischen Angusrind vom Grill, nach Ihrem Wunsch natur, an Rotweinsauce oder mit Kräuterbutter	48
Stroganoff à la Maria (leicht pikant)	44
<i>In Würfel geschnittenes Rindfilet mit Champignons und Essigurken an leicht pikanter Paprikarahmsauce. Wir servieren das Stroganoff bei uns ohne Pepperoni!</i>	

## Für besondere Momente oder einfach so!

Klassisches Chateaubriand mit Bearnersauce oder an grüner Pfeffersauce, dazu Gemüsevariation und Beilage nach Wahl (inbegriffen),

Ab 2 Personen, mit Nachservice

p.P. 60

# Cordon bleu....eine Legende

*Die Cordon bleu im Hotel Maria sind legendär. Haben Sie gewusst, dass der Ursprung des Cordon bleu auf einen Ehrenpreis der Schifffahrt - das "Blaue Band" (= Cordon bleu) - zurückgeht, welches anfangs des 20. Jahrhunderts dem Passagierschiff verliehen wurde, welches die Ost-West-Passage über den Atlantik am schnellsten bewältigte? 1929 und 1933 erhielt das Passagierschiff "Bremen" diese begehrte Trophäe. Der Kapitän beauftragte seinen Schweizer Küchenchef (..... wer hat's erfundä....?) nach der zweiten Rekordfahrt zur Feier des Tages ein ganz besonderes Gericht zu kreieren, am besten etwas mit Käse. Und so entstand ein Gericht mit Fleisch, Schinken und Käse, welches fortan Cordon bleu genannt wurde.*

*Sämtliche unserer 11 Cordon bleu-Varianten werden mit erstklassigem Kalbfleisch aus der Schweiz zubereitet. Der Preis versteht sich ohne Beilagen und Gemüse.*

Cordon bleu Classico <i>mit saftigem Schinken und Käse</i>	37
Cordon bleu Montanara <i>mit Käse, Speck, Steinpilzen und Schinken</i>	39
Cordon bleu Toscana <i>mit Käse, Schinken, Mozzarella, Tomaten und Rucola</i>	39
Cordon bleu Siciliana (mittelscharf!) <i>mit Käse, Schinken, Peperoni, Peperoncino, Zwiebeln und Oliven</i>	38
Cordon bleu Tirolese <i>mit Käse, geräuchertem Schinken und getrockneten Tomaten</i>	39
Cordon bleu à la fribourgeoise <i>mit Fribourger Vacherin, Schinken und Lauch</i>	38
Cordon bleu Delizioso <i>mit Malögin-Käse aus Maloja,, pikant eingelegten Zucchini und Tiroler Speck</i>	40
Cordon bleu Aglio <i>mit Käse, Schinken, Knoblauch, Tomaten und Rucola</i>	38
Cordon bleu Tartufo <i>mit Trüffelkäse, Schinken und Birnen</i>	40
Cordon bleu Invernale <i>mit Taleggio, Parmaschinken und Artischocken</i>	40
Cordon bleu Vegetariano (V) <i>Cordon bleu von der Aubergine mit Gorgonzola, Tomaten und Rucola</i>	36

# Beilagen und Gemüse

*Beilagen und Gemüse können nur in Zusammenhang mit einem Hauptgang bestellt werden.*

## Gemüse

- Blattspinat italienische Art 5
- Zucchini mit frischen Tomaten 5
- Grüne Bohnen 5
- Glasierte Karotten 5
- Brokkoli mit Mandeln 5
- Gurkensalat mit Dill (*sehr passend zum Wienerschnitzel*) 5

## Beilagen

- Knusprige Rösti 6
- Pommes frites 6
- Salzkartoffeln mit Petersilie 6
- Trockenreis 6
- Tagliolini 6
- Spaghetti mit Tomatensauce (*die perfekte Beilage zur Kalbpiccata*) 8
- Sämiger Kartoffelstock 8
- Safranrisotto alla milanese 10



# Desserts

Sgroppino - Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco und Vodka <i>Dieses erfrischende Dessert stammt ursprünglich von der Riviera Ligure</i>	11
Frullato al Braulio - Gerührtes Vanilleeis mit Braulio di Bormio <i>Der berühmte Amaro Alpino aus Bormio in Kombination mit Vanilleeis</i>	11
Apfelsorbet mit Calvados Morin	11
Aprikosensorbet mit Abricotine	11
Zitronensorbet mit Vodka	11
Affogato al caffè <i>(Vanilleeis mit Espresso und Schlagrahm)</i>	11
Macedonia von Zitrusfrüchten an «Winteraromen» mit Cognacglace, dazu Mandelwürfel mit Orange und Schlagrahm	14
Lauwarmes Apfeltartelette mit Mandelcrumble, dazu Zimtglace und Schlagrahm	14
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem "Herz" von roten Waldbeeren, dazu Vanilleglace und Schlagrahm	14
Klassisches Tiramisù – krokant interpretiert von unserem Küchenchef, Andrea Chiari	14
Lauwarme Heidelbeeren mit braunem Zucker auf einer «Sbrisolona Mantovana» mit Pistache, dazu Vanilleglace und Schlagrahm	14
Leckere Eiscrèmes und erfrischende Sorbets <i>(mit Rahm + 1.50)</i> <i>Bitte fragen Sie den Service nach dem aktuellen Tagesangebot</i>	pro Kugel 4



# Herkunft der Produkte und Allergene

*Für uns ist es eine unternehmerische Grundhaltung, dass wir - sofern möglich - sämtliche Produkte bei Lieferanten aus unserem Tal beziehen. Dabei legen wir allergrössten Wert auf qualitativ absolut einwandfreie Frischprodukte. Gerne machen wir für unsere Partner indirekt auch etwas Werbung.*

*Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden (Glutenintoleranz, Laktoseunverträglichkeit, u.a.m.), dann wenden Sie sich bitte an eine oder einen unserer Servicemitarbeitenden, die Ihnen gerne - nach genauer Rücksprache mit unserem Küchenchef - entsprechende Informationen zu den einzelnen Gerichten geben werden.*

Rindfleisch	Schweiz/Irland	Heuberger, St. Moritz & Dorfmetzgerei, Silvaplana
Kalbfleisch	Schweiz	Heuberger, St. Moritz & Dorfmetzgerei, Silvaplana
Schweinefleisch	Schweiz	Heuberger, St. Moritz & Dorfmetzgerei, Silvaplana
Wild	Schweiz	Macelleria Zanetti, Poschiavo
Geflügel	Frankreich	Geronimi, St. Moritz
Trockenfleisch	Schweiz	Heuberger, St. Moritz & Dorfmetzgerei, Silvaplana
Wurstwaren	Schweiz/Italien	Heuberger, St. Moritz, Dorfmetzgerei, Silvaplana & Pozzoli, Castasegna
Seezunge	Nordatlantik	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Schleppnetz)
Wolfsbarsch	Nordatlantik	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Schleppnetz)
Saibling	Schweiz	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Geangelt)
Egli	Schweiz/Finnland	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Aquakultur)
Forellen	Schweiz/Italien	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Aquakultur)
Crevetten (Garnelen)	Asien	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (aus Zuchten)
Riesencrevetten	Asien/Sizilien	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (aus Zuchten)
Tintenfisch	Mittelmeer	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Schleppnetz)
Gemüse und Früchte		Biancotti, St. Moritz & Giuriani, Castasegna
Brot und Backwaren		Bäckerei Allenspach, St. Moritz
Käse und Milchprodukte		Sennerei, Pontresina, Semadeni, Vicosoprano Latteria Bregaglia, Vicosoprano und Pozzoli, Castasegna