

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie zu genussreichen Momenten in unserer 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, Andrea Colli, Andrea Lucchinetti und Matteo Patscheider zum Ziel gesetzt, eine innovative, unkomplizierte, wohlschmeckende, frische und authentische 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 echte 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 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 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, auch wenn sie sich in einem Tragekorb befinden - sind unter dem Tisch zu plazieren. Aus hygienischen Gründen können wir Hunde auf den Sitzbänken oder Stühlen unter gar 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. Es gibt nur eine Grösse.

Zum Anfangen

«Cannolo» mit Seesaibling an Zitrusfrüchtemarinade auf Avocadotatar mit «Gocce» von Mandarine und Tzatziki (= griechischer Joghurt mit Gurke, Pfefferminze und Knoblauch)	26	32
«Suppli alla romana» mit Radicchio tardivo und Taleggio auf Carpaccio von grillierten Birnen mit Rucola, dazu Orangenchutney mit Passionsfrucht (V)	26	32
«Bocconcini» vom Seeteufel mit «Brisaola della Valchiavenna» auf lauwarmem Artischockensalat an Safrancrème	26	32
Klassischer Crevettencocktail – leicht pikant – 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)	11	16
Kleiner grüner Blattsalat mit Dressing nach Wahl (V)	8	12
Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen, gehacktem Ei und Croûtons, dazu Dressing nach Wahl	12	18
Veltliner "Sciat" auf gemischtem Saisonsalat mit Apfel und Heidelbeeren, dazu Dressing nach Wahl (V)	12	18

Suppen

Doppelte Rindsessenz mit Gemüsejulienne und Sherry	10
Bündner Gerstensuppe nach Art des Hauses	13
Velouté von Waldpilzen mit knusprigen Rosmarinchips, dazu Kürbismousse und Robiola piemontese (V)	14

Pasta.... e basta!

Spaghetti all'amatriciana auf Burrata-Crème mit fritierten Artischocken	26	32
Sautierte Seezungenstreifen mit schwarzem Trüffel auf sämigem Risotto mit «Roccolo Divino» (= Kuhmilchkäse aus Bergamo, verfeinert mit Amarone)	28	34
Bergeller Kastaniengnocchi an Wacholderrahmsauce mit Streifen von der Hirschbresaola	26	32
Klassische Lasagne alla Bolognese <i>Dieses weltberühmte Pastagericht ist untrennbar mit Bologna - der italienischen Hauptstadt des Genusses - verbunden. Wussten Sie, dass schon die alten Römer - gemäss dem Gastrosophen aus der Antike, Apicius, - eine Urform der Lasagne kannten?</i>	22	28
Pizzocheri alla Valtellinese - nach einem Rezept aus Teglio in Valtellina, der Heimat der Pizzoccheri (V)	24	30
Capuns Sursilvans (Kleine Portion: 3, grosse Portion: 5 Stück) <i>Diese typische und weitherum bekannte Bündner Spezialität aus leichtem Spätzliteig mit Gemüse- und Trockenfleischwürfel im Mangoldblatt eingewickelt und in Gemüse- bouillon 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.</i>	24	30

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
Grillierte Seezungenfilets auf Mousseline von Topinambur an einer delikaten Sauce von Franciacorta brut	44	50
Sautierte Saiblingsfilets an Szechuan-Pfeffer auf Fenchelbeet mit Shitakepilzen, dazu Curry- Kokossauce	42	48
Spiess von Seeteufelmedaillons im Pankomantel auf Blattspinat mit konfiertem Knoblauch an Sauce von schwarzem Trüffel aus Umbrien	46	52
Lebendfrische Forelle blau mit zerlassener Butter oder gebraten nach Müllerin Art		40



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 Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren	33	39
Geschnetzelte Kalbsleber «alla Modenese» mit knusprigen Tropea-Zwiebeln	32	38
Geschnetzeltes von der Kalbsnuss mit Waldpilzen «Val Fex»	32	38
Ossobuco vom Kalb alla Gremolata	34	40
<i>Perfekt passen zu diesem Gericht der Risotto alla milanese (+ CHF 12.--) oder das sämige Kartoffelpüree (+ CHF 10.--)</i>		

Vom Rind

Tagliata vom Black Angus Entrecôte von Rusti's Bio Hof aus Cazis im Domleschg/GR an «Café de Paris»		46
<i>Dieser Klassiker der französischen Bistrotküche 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 7.--).</i>		
Filet vom Irländischen Angusrind vom Grill		
nach Ihrem Wunsch natur, an Rotweinsauce oder mit Kräuterbutter		49
Stroganoff à la Maria (leicht pikant)		46
<i>In Würfel geschnittenes Rindsfilet 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. 65

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 hät'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	38
<i>mit saftigem Schinken und Käse</i>	

Cordon bleu Montanara	39
<i>mit Käse, Speck, Steinpilzen und Schinken</i>	

Cordon bleu Toscana	39
<i>mit Käse, Schinken, Mozzarella, Tomaten und Rucola</i>	

Cordon bleu Siciliana (mittelscharf!)	39
<i>mit Käse, Schinken, Peperoni, Peperoncino, Zwiebeln und Oliven</i>	

Cordon bleu Tirolese	39
<i>mit Käse, geräuchertem Schinken und getrockneten Tomaten</i>	

Cordon bleu à la fribourgeoise	39
<i>mit Fribourger Vacherin, Schinken und Lauch</i>	

Cordon bleu Delizioso	40
<i>mit Malögin-Käse aus Maloja,, pikant eingelegten Zucchini und Tiroler Speck</i>	

Cordon bleu Aglio	39
<i>mit Käse, Schinken, Knoblauch, Tomaten und Rucola</i>	

Cordon bleu Tartufo	40
<i>mit Trüffeln, Käse, Schinken und Birnen</i>	

Cordon bleu Caldo Inverno (scharf!)	40
<i>mit Taleggio, Parmaschinken, Artischocken und «Nduja Calabrese» (= sehr pikante Streichwurst aus Kalabrien)</i>	

Cordon bleu Vegetariano (V)	36
<i>Cordon bleu von der Aubergine mit Gorgonzola, Tomaten und Rucola</i>	

Beilagen und Gemüse

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

Gemüse

- Blattspinat italienische Art 6
- Zucchini mit frischen Tomaten 6
- Grüne Bohnen 6
- Glasierte Karotten 6
- Brokkoli mit Mandeln 6
- Gurkensalat mit Dill *(sehr passend zum Wienerschnitzel)* 6

Beilagen

- Knusprige Rösti 8
- Pommes frites 7
- Salzkartoffeln mit Petersilie 7
- Trockenreis 7
- Hausgemachte Tagliolini 8
- Spaghetti mit Tomatensauce *(die perfekte Beilage zur Kalbspiccata)* 9
- Sämiger Kartoffelstock 10
- Safranrisotto alla milanese 12



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 Vanilleglace</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>	12
Gebrannte Crème Grossmutter-Art mit marinierten Waldbeeren und Schlagrahm	14
Pochierte Birne mit Wintergewürzen auf Haselnussablé, dazu lauwarme Schokoladensauce 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
Tiramisù Hotel Maria – krokant interpretiert von unserem Küchenchef, Andrea Chiari	14
Leckere Eiscrèmes und erfrischende Sorbets <i>(mit Rahm + CHF 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 dadurch für unsere Partner indirekt auch etwas Werbung.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden (Glutenintoleranz, Laktose-unverträglichkeit, 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 Rusti's Bio Hof, Cazis
Kalbfleisch	Schweiz	Heuberger, St. Moritz & Dorfmetzgerei, Silvaplana
Schweinefleisch	Schweiz	Heuberger, St. Moritz & Dorfmetzgerei, Silvaplana
Trockenfleisch	Schweiz	Heuberger, St. Moritz & Dorfmetzgerei, Silvaplana
Wurstwaren	Schweiz/Italien	Heuberger, St. Moritz, Dorfmetzgerei, Silvaplana & Pozzoli, Castasegna
Wolfsbarsch	Nordatlantik	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Geangelt)
Seezunge	Nordatlantik	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Schleppnetz)
Saibling	Schweiz	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Schleppnetz)
Seeteufel	Nordatlantik	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Schleppnetz)
Forellen	Schweiz/Italien	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Aquakultur)
Crevetten (Garnelen)	Asien	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (aus Zuchten)
Riesencrevetten	Asien	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (aus Zuchten)
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