

# 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, Matteo Patscheider und Vincenzo Grasso 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

Von Hand geschnittenes Kalbstatar mit Limetten auf grillierten Zucchini an delikater Thunfischsauce	26	32
Frittierte «Praline» vom Parmigiano Reggiano DOP auf Tomatencarpaccio an Oregano, dazu Tropea Zwiebeln und Auberginenmayonnaise mit Bärlauch (V)	26	32
Sashimi von hausgeräuchertem Lachs mit Bergkräutern, dazu marinierte Melonenperlen und Guacamole an Ponzusauce (Ponzu = Sojasauce, Mirin, Zitrusfrüchte, Reissessig)	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
Veltliner Sciat auf gemischtem Saisonsalat mit Apfel und Heidelbeeren, dazu Dressing nach Wahl (V)	12	18
«Cesar Salad Mare» mit Tempura von Seezungenstreifen, dazu Croûtons von Knoblauch und Sardellen an klassischem «Cesardressing»	24	30

# Suppen

Doppelte Rindsessenz mit Gemüsejulienne und Sherry	10
Bündner Gerstensuppe nach Art des Hauses	13
Velouté von grünen Erbsen mit knusprigem Guanciale, dazu Curcuma-Crackers und «Stracchino» an Oregano (Stracchino = Cremiger Kuhmilchkäse aus der Emilia Romagna)	14

# Pasta.... e basta!

Spaghetti al pesto Genovese an aromatischer Tomatensauce mit Stracciatella von der Burrata, Mandeln und Olivenpulver (V)	26	32
Sämiger Heidelbeerrisotto mit Wolfsbarschwürfel an Zitronenthymian, dazu Fonduta vom Taleggio della Valsassina	28	34
Hausgemachte Gnocchi Piemonteser Art an cremiger Fonduta von Castelmagno-Käse mit Löwenzahn und gelben Tomaten, dazu «Brisaola chiavennasca»	28	34
<b>Klassische Lasagne alla Bolognese</b>	22	28
<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>		
<b>Pizzocheri alla Valtellinese</b> - hausgemacht und von Hand geschnitten. Nach einem Rezept aus Teglio in Valtellina, der Heimat der Pizzoccheri (V)	24	30
<b>Capuns Sursilvans</b> (Kleine Portion: 3, grosse Portion: 5 Stück)	25	31
<i>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 soviele unterschiedliche Capunsvarianten existieren, wie es Hausfrauen im Oberland gibt.</i>		

# 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 an mediterraner, leicht pikanter Tomatenemulsion	44	50
Saltimbocca von Eglifilets auf Lauchmousseline mit Kartoffeln und Salbei an gelber Datterini-Tomatensauce	42	48
Spiess von knusprigen Riesencrevetten im Panko auf Cipolloti an Limonen, dazu delikate Currysauce mit Kokosnuss	44	50
Lebendfrische Forelle blau mit zerlassener Butter oder gebraten nach Müllerin Art (die «Sauce à la meunière» wird separat serviert)		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 mit Schinkenstreifen und Champignons	35	41
Klassisches Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	35	41
Geschnetzelte Kalbsleber «alla Modenese» mit knusprigen Tropea-Zwiebeln und Aceto Balsamico	32	38
Geschnetzeltes von der Kalbsnuss mit Waldpilzen «Val Fex»	34	40
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»		47
<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». 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)		47
<i>In Würfel geschnittenes Rindfilet mit Champignons und Essigurken an leicht pikanter Paprikarahmsauce. Wir servieren das Stroganoff bei uns <b>ohne</b> 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 <i>mit saftigem Schinken und Käse</i>	38
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>	39
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>	39
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>	39
Cordon bleu Tartufo <i>mit Trüffelkäse, Schinken und Birnen</i>	40
Cordon bleu Estivo <i>mit Mozzarella Fior di Latte, eingelegten Tomaten an Basilikum und «Brisaola chiavennasca»</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 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 Kalbpiccata*) 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
Gerührter Eiskaffee à la Hotel Maria mit Schlagrahm <i>(mit Kirsch + CHF 2.--)</i>	14
Variation von erfrischenden Parfaits von exotischen Früchten <i>(Mango/Passionsfrucht und Kokos/Schoggi)</i> mit marinierten Erdbeeren	14
Warmes Schokoladentörtchen 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)
Egli	Schweiz	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Aquakultur)
Forellen	Schweiz/Italien	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (Aquakultur)
Lachs	Schottland	Bianchi, Zürich & Geronimi, St. Moritz (aus Zuchten)
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 und Romer's Backwaren (Toastbrot kann aus Oesterreich kommen)
Käse und Milchprodukte		Sennerei, Pontresina, Semadeni, Vicosoprano Latteria Bregaglia, Vicosoprano und Pozzoli, Castasegna