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, Matteo Patscheider, Andrea Lucchinetti und Michele Togni 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 apetit!

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
Klassische, warme «Parmigiana di Melanzane» im Knusperkörbchen mit Tomatencoulis an Basilikum (V) *(Die Parmigiana ist eine Spezialität aus Sizilien mit Auberginen, Tomaten und Käse)*		22
Sashimi von hausgeräuchertem Lachs mit Bergkräutern, dazu marinierte Melonenperlen und Guacamole an Ponzusauce *(Ponzu = Sojasauce, Mirin, Zitrusfrüchte, Reisessig)*	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)	14	18
Nüsslisalat mit sautierten Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons, dazu Dressing nach Wahl	14	18

Suppen

Doppelte Rindsessenz mit Gemüsejulienne und Sherry 10

Bündner Gerstensuppe nach Art des Hauses 13

Fenchelvelouté mit knuspriger »Praline» von gewürztem Linsenmousse, dazu Pulver von «Guanciale di Norcia» 14
(Guanciale: Luftgetrockneter Speck vom Schweinsnacken aus Norcia, Umbrien)

Pasta.... e basta!

Spaghetti «Aglio, Olio e Peperoncino» mit Mazzancolle-Crevetten aus Sizilien *(Die Crevetten sind geschält)* 26 32

Sämiger Randenrisotto mit Steinpilzen, Stracciatella von der Burrata und knusprigen Pistazien (V) 28 34

Strozzapreti vom Kürbis auf Fonduta di Taleggio Valsassina, dazu delikates Stroganoff vom Hirschfilet 28 34

Klassische Lasagne alla Bolognese 24 30
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?

Pizzocheri alla Valtellinese - hausgemacht und von Hand geschnitten. Nach einem Rezept aus Teglio in Valtellina, der Heimat der Pizzoccheri (V) 24 30

Capuns Sursilvans (Kleine Portion: 3, grosse Portion: 5 Stück) 25 31
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 so viele unterschiedliiche 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	39	45
Streifen vom Seezungenfilet «Prince Murat» mit Artischocken, Kartoffeln und fritierten kleinen Tomaten an delikater Weissweinsauce mit einem Hauch Trüffel	43	49
Medaillons vom Seeteufel in der Mandelkruste mit Limetten, rosa Pfeffer und Waldpilzragout, dazu Safransauce	44	50
Involtini vom Eglifilet im Panko - gefüllt mit Seesaibling, Zitronenthymian und Blattspinat - dazu delikate Sauce von Cannellini-Bohnen, Salbei und Kräuterpesto, serviert mit sämigem Kartoffelstock und knusprigem Lauch	43	49
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	36	42
Klassisches Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	35	41
Geschnetzelte Kalbsleber «alla Modenese» mit knusprigen Tropea-Zwiebeln und Aceto Balsamico	33	39
Geschnetzeltes von der Kalbsnuss mit Waldpilzen «Val Fex»	36	42
Ossobuco vom Kalb alla Gremolata *Perfekt passen zu diesem Gericht der Risotto alla milanese (+ CHF 12.--) oder das sämige Kartoffelpüree (+ CHF 10.--)*	36	42

Vom Rind

Tagliata vom Black Angus Entrecôte von Rusti's Bio Hof aus Cazis im Domleschg/GR an «Café de Paris» *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.--).*	47
Filet vom Irländischen Angusrind vom Grill, nach Ihrem Wunsch natur, an Rotweinsauce, grüner Pfeffersauce oder Kräuterbutter	49
Stroganoff à la Maria (leicht pikant) *In Würfel geschnittenes Rindsfilet mit Champignons und Essigurken an leicht pikanter Paprikarahmsauce. Wir servieren das Stroganoff bei uns **ohne** Pepperoni!*	47

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.	68

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
mit saftigem Schinken und Käse

Cordon bleu Montanara 39
mit Käse, Speck, Steinpilzen und Schinken

Cordon bleu Toscana 39
mit Käse, Schinken, Mozzarella, Tomaten und Rucola

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

Cordon bleu Tirolese 39
mit Käse, geräuchertem Schinken und getrockneten Tomaten

Cordon bleu à la fribourgeoise 39
mit Fribourger Vacherin, Schinken und Lauch

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

Cordon bleu Aglio 39
mit Käse, Schinken, Knoblauch, Tomaten und Rucola

Cordon bleu Tartufo 40
mit Trüffelkäse, Schinken und Birnen

Cordon bleu Invernale (scharf!) 40
mit Taleggio, Parmaschinken, Artischocken und sehr pikanter «Nduja Calabrese»

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

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 *Dieses erfrischende Dessert stammt ursprünglich von der Riviera Ligure*		11
Frullato al Braulio - Gerührtes Vanilleeis mit Braulio di Bormio *Der berühmte Amaro Alpino aus Bormio in Kombination mit Vanilleglace*		11
Apfelsorbet mit Calvados Morin		11
Aprikosensorbet mit Abricotine		11
Zitronensorbet mit Vodka		11
Affogato al caffè *(Vanilleeis mit Espresso und Schlagrahm)*		12
Gebrannte Crème Grossmutter-Art mit marinierten Waldbeeren und Schlagrahm		14
Lauwarmes Apfeltartelette mit Mandelcrumble, dazu Zimteis und Schlagrahm		14
Bergeller Kastanienparfait mit Yuzu-Sauce und Bitterschokolade *(Yuzu = Japanische Zitrusfrucht)*		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 *(mit Rahm + CHF 1.50)*	pro Kugel	4

Bitte fragen Sie den Service nach dem aktuellen Tagesangebot

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)
Seeteufel	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)
Mazzancolla-Crevetten	Sizilien	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

Im Dezember 2026