



# SPEISEKARTE

# VORSPEISEN

<b>MALANSER SUPPE</b> .....	13.-
<i>Malanser Weissweinsuppe, Ziegenkäse-Cake und geräucherte Forelle</i>	
<b>WINTERSALAT</b> .....	13.-
<i>Frischer Blattsalat, geröstete Kernen, Alpenkräuter und Wintergemüse an Hausdressing</i>	
<b>STALL TATAR</b> .....	24.-
<i>Vom Schweizer Rind mit Engadiner Wachteleier, frittierte Kapern und Senfcrème</i>	
<b>ALS HAUPTGANG</b> .....	35.-
<b>TRÜFFELRAVIOLI</b> .....	25.-
<i>Hausgemachte Trüffelravioli, geschmorter Cima di Rapa und Tropez Zwiebeln</i>	
<b>SÜSSKARTOFFEL-SALAT</b> (vegan) .....	23.-
<i>Winterlicher Süsskartoffel-Salat, Tofutempura und getrocknete Alpenkräuter</i>	
<b>VALÄR BOX</b> (ab 2 Personen) pro Person .....	27.-
<i>Konfiertes Hummer, Calamari fritti, mariniertes Pulpo und geräucherte Jakobsmuscheln, Gemüse-Brotsalat und Olivencrème</i>	

## FLEISCH

<b>PUSCHLAVER KALBSENTRECÔTE *</b> .....	60.–
<i>Der Klassiker im Stall, 200gr. Kalbsentrecôte aus Poschiavo, flambiert mit Bergheu</i>	
<b>RINDSFILET *</b> .....	56.–
<i>180gr. zartes Schweizer Rindsfilet, mit Bündner Roggenschrot-Morchelkruste</i>	
<b>PARIDE'S HACKBRATEN *</b> .....	35.–
<i>Rindshackbraten nach Hausrezept mit geschmortem Kabis, Speck, Röstzwiebeln und frischen Kräutern</i>	
<b>WILDWURST *</b> .....	29.–
<i>Puschlaver Wildwurst mit Wirsing-Sauerkraut und Steinpilzen</i>	
<b>ALPENLAMM *</b> .....	42.–
<i>Engadiner Alpenlammhaxe auf Dörrbohnen mit hausgemachtem Birnenchutney</i>	

## STALL SPECIALS

<b>CAPUNS STALL VALÄR</b> .....	34.–
<i>Auf Gemüseragout gratiniert mit Bergkartoffelespuma vom Albulatal und Bündnerfleisch</i>	
<b>GHACKETS UND HÖRNLI</b> .....	28.–
<i>Nach Paride's Hausrezept aus Schweizer Rindshack</i>	

## FISCH

**GANZE SCHWEIZER BIO FORELLE \*** ..... 39.–

*Brüggli Forelle gefüllt mit Kräutern und Zitrone,  
dazu Maggia-Crostini, Aioli und Taboulé*

## VEGETARISCH

**CAPUNS STALL VALÄR VEGI** ..... 32.–

*Auf Gemüseragout gratiniert mit  
Bergkartoffelespuma vom Albula-Tal und knusprigem Federkohl*

**TRÜFFELRAVIOLI** ..... 36.–

*Hausgemachte Trüffelravioli, geschmorter Cima di Rapa  
und Tropez Zwiebeln*

## SAUCEN & BEILAGEN

**SAUCEN** .....

*Chimi-Giuri, Rosa Pfeffer, Trüffelkräuterbutter und Café de Pari*

**BEILAGEN** .....

*Äplerfries, Stall Polenta, Kartoffelstampf und Ofengemüse*

**ZUSÄTZLICHE BEILAGE** ..... 6.–

**ZUSÄTZLICHE SAUCE** ..... 3.–

ALLE HAUPTSPEISEN MIT \* KOMMEN MIT EINER BEILAGE NACH WAHL.

ÜBER UNSER TÄGLICH WECHSELNDES ANGEBOT UND UNSERE  
KINDERTELLER INFORMIERT SIE GERNE UNSER SERVICEPERSONAL.

# DESSERT

<b>STALLRINGLI</b> .....	13.–
<i>Gebackene Apfelingli mit Zimtzucker und hausgemachter Vanillecrème</i>	
<b>DAVOSER NUSSTORTE</b> .....	14.–
<i>Mit karamelisierten Baumüssen, Vanillecrumble, Espuma- und Baumnussglacé</i>	
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> .....	15.–
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Davoser Honigglacé, hausgemachter Holundermousse und Heuschnaps</i>	
<b>KÄSESPEZIALITÄTEN</b> .....	20.–
<i>Diverse Käsesorten der Sennerei Andeer und der Molkerei Davos, Birnenbrot und hausgemachtes Birnenchutney</i>	
<b>DIVERSE GLACÉS UND SORBETS</b> PRO KUGEL .....	6.–
<i>Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die heutige Auswahl</i>	

## RESERVATIONEN

RESERVIEREN KÖNNEN SIE AUF UNSERER WEBSITE:

[WWW.STALLVALAER.CH](http://WWW.STALLVALAER.CH)

ODER TELEFONISCH AUF: +41(0)79 201 00 70

**WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.**



## BAR SNACKS

**VALÄR PLÄTTLI** ..... *kl 18.- / gr 29.-*  
*Regionales Trockenfleisch-, Alpkäse  
und Fondue-Crunch*