



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

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

FLEISCH

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

STALL SPECIALS

CAPUNS STALL VALÄR	34.–
<i>Auf Gemüseragout gratiniert mit Bergkartoffelespuma vom Albulatal und Bündnerfleisch</i>	
GHACKETS UND HÖRNLI	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

STALLRINGLI	13.–
<i>Gebackene Apfelingli mit Zimtzucker und hausgemachter Vanillecrème</i>	
DAVOSER NUSSTORTE	14.–
<i>Mit karamelierten Baumüssen, Vanillecrumble, Espuma- und Baumnussglacé</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT	15.–
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Davoser Honigglacé, hausgemachter Holundermousse und Heuschnaps</i>	
KÄSETELLER	18.–
<i>Diverse Käsesorten der Sennerei Andeer und der Molkerei Davos, Birnenbrot und hausgemachtes Birnenchutney</i>	
DIVERSE GLACÉS UND SORBETS PRO KUGEL	6.–
<i>Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die heutige Auswahl</i>	

RESERVATIONEN

RESERVIEREN KÖNNEN SIE AUF UNSERER WEBSITE:

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,
Fondue-Crunch und Essiggemüse*