

Herzlich Willkommen in der «Stiva Veglia»*

*Alte Stube

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und einen guten Appetit.

Cornelia & Tino Zimmermann mit Team

Mittwoch, Freitag und Samstag ab 18.00 Uhr
Donnerstag ab 11.30 - 14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr | Sonntag ab 11.30 durchgehend

HERZLICH WILLKOMMEN

Gastlichkeit ist unsere Berufung. In unseren altehrwürdigen Stuben lassen wir Sie das Gestern und das Morgen vergessen. Tauchen Sie mit uns ein – und verabschieden Sie sich für ein paar Stunden vom Alltag.

Wir haben für Sie ein wunderbares Menü zusammengestellt, welches unsere Philosophie von Saisonalität, Regionalität und erlesenen Spitzenprodukten erfüllt.

Sie dürfen sich mit einem kompletten Menü verwöhnen lassen oder einzelne Gänge zu einem eigenen Menü kreieren. Von 3 bis zu 9 Gängen ist alles möglich. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.

4-Gang-Menü	130
Jeder zusätzliche Gang	+ 25

Geniessen Sie auch zuhause unsere ausgewählten Spezialitäten.



Lassen Sie sich in unserem Online-Shop inspirieren. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung online, telefonisch oder vor Ort entgegen.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Den Saibling, die Poularde, das Wollschwein und das Kalb beziehen wir aus der Schweiz, das Lamm aus Irland, die Crevetten Obsiblu aus New Caledonia (farm raised).

GESCHICHTE DER «STIVA VEGLIA» UND MEHR

Die «Stiva Veglia» hat eine reiche Vergangenheit. Erbaut 1761 erhielt das stattliche Doppelwohnhaus mitten in Schnaus schon kurz nach der Fertigstellung seine unfreiwillige Taufe als «Gasthaus».

Die Truppen des sagenumwobenen Generals Alexander Suworow plünderten nach der Alpenüberquerung auch die Region um Ilanz. Die für den Backofen bereitgestellten Brote im Eingang der «Stiva Veglia» verfütterten sie umgehend ihren Pferden.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts erhielt Schnaus mit der «Stiva Veglia» nach einem Umbau seine erste und bis anhin einzige Gaststätte. Nach einer neuerlichen baulichen Intervention in den 90er-Jahren erscheint die «Stiva Veglia» auch auf der Landkarte der gehobenen Gastronomie.

Heute sind Tino & Cornelia Zimmermann Ihre Gastgeber in Schnaus.

Sie freuen sich, Ihnen ihre saisonal abgestimmten Köstlichkeiten mit heimischen Produkten (Cuisine du Marché régionale) zu präsentieren. Dabei legen sie nicht nur Wert auf umweltgerechten Anbau und sorgsamem Umgang mit Fleisch und Fisch aus der Region, sondern freuen sich auch an einer angenehmen, ungezwungenen Atmosphäre in der Gaststube und auf der Terrasse.

Im Haus haben Sie bei warmen Temperaturen die Möglichkeit, den Abend von einem kleinen Balkon – sozusagen als *Chambre séparée* – zu geniessen. Im Sommer wie im Winter lädt auch der Weinkeller zu Degustationen im kleinen Rahmen ein.

Apropos Wein: Das önologische Credo Ihrer Gastgeber lässt den Blick nicht in die Ferne schweifen, sondern ehrt das Schaffen der Winzer der «Alten Welt» – nicht zuletzt aus ökologischen Gründen. Sie finden bei den weissen wie bei den roten Gewächsen, Weine aus der Region und allen wichtigen Anbaugebieten Europas.

Abschliessend werden auch kleine Köstlichkeiten zum Mitnehmen angeboten. Seien es spezielle Salzmischungen, Liköre für den Prosecco, Gewürznüsschen oder Honig – nehmen Sie ein Stück «Stiva Veglia» mit nach Hause.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Momente voller Inspiration und Genuss in unserer alten Stube.

Cornelia & Tino Zimmermann mit Team