



WEINKARTE
WINTER 2023/24

WEISSWEIN

Jeninser Riesling-Silvaner
 Jeninser Riesling-Silvaner
 Féchy
 Féchy
 Sherpa Blanc
 Sauvignon Blanc

2.0 dl	CHF 8.50
5.0 dl	CHF 22.-
2.0 dl	CHF 8.50
5.0 dl	CHF 22.-
7.5 dl	CHF 48.-
7.5 dl	CHF 30.-

ROSÉ

Oeil de Perdrix

7.5 dl	CHF 34.-
--------	----------

ROTWEINE

Jeninser
 Jeninser
 Veltliner, Triacca
 Montepulciano
 Chianti Classico
 Sherpa rouge

2.0 dl	CHF 8.50
5.0 dl	CHF 22.-
5.0 dl	CHF 21.-
5.0 dl	CHF 21.-
7.5 dl	CHF 35.-
7.5 dl	CHF 48.-


 Caischavedra
BERGRESTAURANT

KAFFEEBAR

WINTER 2023/24

APERITIVI

Weisswein	CHF 7.50
Cüpli Prosecco	CHF 9.00
Apérol Spritz	CHF 9.50
Hugo	CHF 9.50
Martini weiss oder rot	CHF 8.50
Campari Soda	CHF 8.50
Campari Orange	CHF 10.00
Cynar	CHF 8.50

SPEZIALGETRÄNKE

Rumpunsch	CHF 7.10
Holdrio	CHF 7.10
Jägertee	CHF 7.10
Lumumba	CHF 8.00
Glühwein	CHF 7.10

SPEZIALKAFFEE

Kaffee Lutz	CHF 7.10
Zwetschgen, Pflümüli, Kräuter, Williams, Kernobst und Kirsch	
Kaffee Fertig	CHF 7.10
Zwetschgen, Pflümüli, Kräuter, Williams, Kernobst und Kirsch	
Amaretti Kaffee mit Rahm	CHF 8.00
Röteli Kaffee mit Rahm	CHF 8.00
Baileys Kaffee mit Rahm	CHF 8.00
Hauskaffee Schneewittli Zwetschgen und Rahm	CHF 8.00
Snowlife Kaffee Maraschino und Rahm	CHF 8.00
Kaffee Frangelico mit Rahm	CHF 8.00

Alle Preise inkl. MwSt


 CAISCHAVEDRA 1863 m.Ü.M
WINTER 2023/24

Tagesteller

 CHF 24.-
CHF 18.50

FAMILIENMENU für 4 Personen

Familienangebot- Chicken Nuggets (24 Stk) mit Pommes	CHF 49.-
Familienangebot- Spaghetti	CHF 39.-
Familienangebot Wienerli mit Pommes (4 Paar)	CHF 44.-
Familienportion Pommes	CHF 28.-

KINDERMENU

Kinderportion Schnitzel mit Pommes	CHF 13.-
Kinderportion Chicken Nuggets mit Pommes	CHF 13.-
Kinderportion 1 Paar Wienerli mit Pommes	CHF 12.-
Kinderportion Spaghetti mit Sauce nach Wahl	CHF 12.-
Portion Pommes klein	CHF 6.50
Portion Pommes gross	CHF 9.50

SUPPEN AM BUFFET

Tagessuppe	CHF 10.-
Gerstensuppe	CHF 11.-
Gulaschsuppe	CHF 13.-

GRILL

Hamburger (Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat, Sauce)	CHF 16.-
Hamburger mit Pommes	CHF 21.-
Schnitzel paniert mit Pommes	CHF 24.-
Bratwurst mit Pommes	CHF 21.-
Heisser Fleischkäse mit Pommes	CHF 18.-
Fitnesssteller mit Gemüse oder Salat	CHF 26.-

HAUPTSPEISEN

Teigwaren mit Tomatensauce

CHF 18.50

Teigwaren mit Bolognese, Arrabbiata oder Blauschimmelkäse

CHF 21.-

Spätzlipfanne mit Speck, Bergkäse und geröstete Zwiebeln

CHF 23.-

Spätzlipfanne vegetarisch mit Gemüse, Bergkäse und geröstete Zwiebeln

CHF 21.50

Rösti mit Spiegeleie, Speck und Käse

CHF 18.-

KALTE TELLER

Salatbuffet klein

CHF 11.-

Salatbuffet gross

CHF 16.50

Diverse Sandwiches

CHF 8.-

Sandwich mit Bündnerfleisch/Rohschinken

CHF 10.-

Bündnerteller (Portion)

CHF 21.-

«VOM BRETTLI»

Portion Speck

CHF 10.50

Regionaler Alpkäse

CHF 10.50

Salsiz

CHF 10.50

Catrina Andutgel

CHF 10.50

Bündnerteller

CHF 21.-

FRÜHSTÜCK/SNACK/DESSERT

Kuchen

CHF 7.50

1 Kaffee & 1 Kuchen (ab 14.00Uhr)

CHF 9.50

Diverse Fruchtwähen

CHF 8.50

Muffins, Donuts, Nussstangen etc.

CHF 3.50

Gipfeli Natur

CHF 1.50

Bündner Nusstorte

CHF 6.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 9.-



CAISCHAVEDRA 1863_{mü.M.}

STIVA PIUS

SPEISEKARTE
WINTER 2023/24



SALATE UND KALTE TELLER

-  **Hauspastete** CHF 16.50
Apfel-Selleriesalat, Cumberlandsauce
Apple - celery salad, Cumberland sauce
Insalata di mele e sedano, salsa Cumberland
-  **Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen** CHF 11.-
Seasonal leaf salad with roasted seeds - *Insalata di foglie di stagione con semi tostati*
-  **Gemischter Salat mit Ei und gerösteten Kernen** CHF 16.50
Mixed salad with egg and roasted seeds - *Insalata mista con uova e semi tostati*
- Bunter Disentiser Wurst-Käsesalat** CHF 20.-
Disentis sausage and cheese salad
Insalata di wurst e formaggio
- Alp-Teller mit Trockenfleisch** CHF 22.-
Salsiz, Rohessspeck, Disentiser Bergkäse
Alp plate with dried meat Salsiz, bacon, Disentis mountain cheese
Piatto d'alpe con carne secca Salsiz, pancetta, formaggio di montagna Disentis
- Alpkäse-Platte** CHF 15.-
Alp cheese plate
Piatto di formaggi alpe

SUPPEN

- Tagessuppe** CHF 11.-
Soup of the day - *Zuppa del giorno*
- Bündner Gerstensuppe** CHF 13.-
Grisons barley soup - *Zuppa d'orzo grigionese*
- Rassige Gulaschsuppe** CHF 14.-
Goulash soup - *Zuppa di gulasch*

PASTA SPEZIALITÄTEN

- Spaghetti oder Penne** CHF 25.-
(Napoli, Bolognese, Arrabbiata oder Aglio e Olio)
- Penne Caischavedra mit Zwiebeln, Salsiz, Tomaten und Chilli** CHF 26.50
Penne Caischavedra with onions, salsiz, tomatoes and chilli
Penne Caischavedra con cipolle, salsiz, pomodori e peperoncino

Salatsaucen: Französisch, Italienisch, House-Dressing

Salad dressing: French, Italian, House-Dressing

Condimenti insalata: francese, italiano, condimento della casa

Liebe Gäste
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können, informieren
unsere Service-Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Bizochels mit Salsiz, Zwiebeln, Butter und Alpkäse überbacken dazu Apfelmus CHF 26.-
 Bizochels with Salsiz, onions, butter and alp cheese au gratin with apple sauce
Bizochels con Salsiz, cipolle, burro e formaggio d'alpe gratinati con purea di mele

Capuns "Catrina" in Bouillon und Rahm mit Alpkäse überbacken CHF 26.-
 Capuns "Catrina" in bouillon and cream with alpine cheese au gratin
Capuns "Catrina" in brodo e panna con formaggio d'alpeggio gratinato



Capuns "Vegetarisch" in Bouillon mit Alpkäse überbacken CHF 23.-
 Capuns "Vegetarian" in bouillon with Alpine cheese au gratin
Capuns "Vegetariano" in brodo con formaggio d'alpeggio gratinato

Engadiner Wurst mit Kartoffelsalat CHF 21.50
 Engadine sausage with potato salad - *Salsiccia engadinese con insalata di patate*

HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel (Kalb) mit Preiselbeeren Sauce mit Kartoffelsalat oder Pommes frites CHF 42.-
 Wienerschnitzel (veal) with blueberry sauce with potato salad or French fries
Wienerschnitzel (vitello) con salsa di mirtilli con insalata di patate o patatine fritte

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und Gemüse CHF 39.-
 Zurich-style sliced veal with rösti and vegetables
Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti e verdure

Piccata auf Tomatenspaghetti (Schwein) CHF 34.-
 Piccata on tomato spaghetti (Pork) - *Piccata su spaghetti al pomodoro (Maiale)*

Piccata mit Risotto (Schwein) CHF 33.-
 Piccata mit Risotto (Pork) - *Piccata con risotto (Maiale)*

Gebratenes Zanderfilet, Schnittlauchrahmsauce, Gemüse, Zitronenrisotto CHF 37.-
 Roasted pike-perch fillet, chive cream, vegetables, lemon risotto
Filetto di luccio-perca arrosto, crema di erba cipollina, verdure, risotto al limone

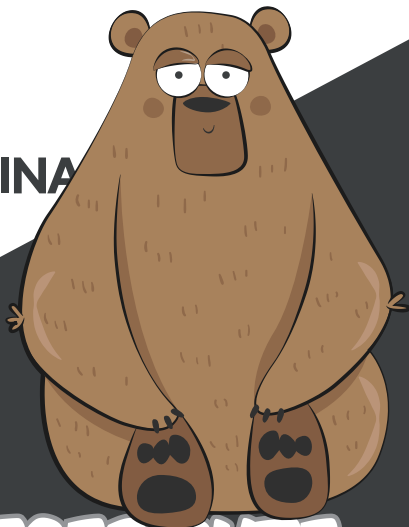
Black Angus Rindsentrecôte 300g, Saisongemüse, Pommes frites CHF 56.-
 Black Angus beef entrecôte 300g, seasonal vegetables, French fries
Entrecôte di manzo Black Angus 300g, verdure di stagione, patatine fritte

DESSERT

Blondies (Brownies aus weisser Schokolade) mit Schokoladeneis CHF 13.50
 Blondies (white chocolate brownies) with chocolate ice cream
Blondies (brownies al cioccolato bianco) con gelato al cioccolato

Hausgemachter «Apple-Pie» mit Vanillesauce CHF 12.-
 Homemade "Apple Pie" with vanilla sauce
Torta di mele fatta in casa con salsa alla vaniglia

Strudel von Winteräpfeln, Vanillesauce CHF 12.-
 Strudel of winter apples, vanilla sauce
Strudel di mele invernali, salsa alla vaniglia



KINDERKARTE

WINTER 2023-24

HAUPTGERICHTE

SAISONALER BLATTSALAT

CHF 8.50

PORTION POMMES GROSS

CHF 9.50

BÜNDNER GERSTENSUPPE

CHF 8.50

SPÄTZLIPFANNE
MIT GEMÜSE UND ALPKÄSE

CHF 13.00

RAHMSCHNITZEL 
MIT TEIGWAREN

CHF 14.00

PANIERTES SCHNITZEL 
MIT POMMES

CHF 14.00

CHICKEN NUGGETS
MIT POMMES

CHF 14.00

1 PAAR WIENERLI
MIT POMMES

CHF 12.50

SPAGHETTI
MIT SAUCE NACH WAHL

CHF 12.50

PORTION POMMES KLEIN

CHF 7.00

DESSERT

VANILLEGLACE
MIT SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM

CHF 7.00

COUPE CATRINA
2 KUGELN VANILLEGLACE, APFELKOMPOTT
RAHM, SCHOGGISAUCE

CHF 10.50

DONUTS

CHF 3.50

EIS PRO KUGEL

CHF 3.50

Liebe Gäste
Über Zutaten in
unseren Gerichten,
die Allergien oder
Intoleranzen auslösen
können, informieren
unsere Service-
Mitarbeiter.

Alle Preise inkl. MwSt



CAISCHAVEDRA

Stiva Pius

WEINKARTE

WINTER 2023-24

WEISS- WEIN

SCHWEIZ

Maienfelder Cuvée Blanc Hanspeter Lampert

Schweiz - Graubünden
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling x Silvaner
Inox-Edelstahl-tank



Degustationsnotiz

Frische Aromen von Limetten, Feuerstein und weissem Flieder, gut strukturierter Gaumen, saftig im Fluss und fruchtig-frisch im grossartigen Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Fondue, Raclette, Fisch

75cl CHF **45.-**

Silene Bianco Bianco Del Ticino DOC Tenuta Vitivinicola Ferrari

Schweiz - Tessin
Merlot (weiss vinifiziert)
Inox-Edelstahl-tank



Degustationsnotiz

Helles und brillantes Strohgelb mit graue Reflexen, Zart harmonische licht fruchtige Noten und floralen Nuancen, frisch und angenehm im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Apéro, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Krustentiere, Weichkäse

75cl CHF **43.-**

ITALIEN

Pinot Grigio 15er Kellerei Castelfeder

Italien - Alto Adige (Südtirol)
Grauburgunder (Pinot Gris)
Inox-Edelstahl-tank, Ausbau auf der Feinhefe



Degustationsnotiz

Strahlendes, helles Zitronengelb mit leicht hellrosafarbener Schattierung, Feuerstein-Aroma mit zitronigen Nuancen, frisch am Gaumen, dazu elegante Noten von Pink Grapefruit, saftig und salzig im nachhaltigen Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Frische Sommersalate mit Meeresfrüchten oder Hähnchenbrust, leicht gewürzte Speisen mit hellem Fleisch

75cl CHF **41.-**

DEUTSCHLAND

Rotschiefer Riesling Weingut Sorentberg

Mosel (Reil)
Riesling
aus der Hefe, Moselfuder



Degustationsnotiz

Leuchtend gelb, feinen Noten von Aprikosen, Quitten, Grapefruit, Pfirsich, Apfel, Heu, ein Hauch Brioche, mineralische Akzente und Frühlingsblumen, Am Gaumen vibrierend, betörendes Spiel, tief mineralisch, rassig, animierend, tiefe Frucht, feine Würze, finessenreich, voller Spannung und sehr lange nachhallend.

Harmonie von Speis und Trank

Apero, Weich und Hartkäse, Vorspeisen

75cl CHF **52.-**

ROT- WEINE

SCHWEIZ

Trocla Nera Weingut Obrecht

Schweiz - Graubünden
Pinot Noir
Barrique



Degustationsnotiz

Üppiges, beeriges Bouquet, stark geprägt von reifen Früchten, Weichselkirschen und Tabak. Dazu feine Gewürz- und edle Holznoten, sowie Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Trocla Nera sehr elegant, kraftvoll, mit belebender Säure. Tiefe Aromenvielfalt mit intensiven Eindrücken von Himbeer und Steinfrüchten.

Harmonie von Speis und Trank

Kräftigen Vorspeisen, Bündnerspezialitäten, Geflügel, Kalb und reifem Käse

75cl CHF **57.-**

Maienfelder Pinot Noir Pilgrim AOC - 2020 Möhr Niggli

Schweiz - Graubünden
Pinot Noir
Barrique



Degustationsnotiz

Tiefes Rubinrot, kräftiges Bukett mit Röstaromen und feinsten Vanillenote, am Gaumen mit harmonischer Tanninstruktur und kräftigem, anhaltendem Geschmack im Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Kalte Platte, rotes Fleisch, Grilladen, Wild

75cl CHF **69.-**

ITALIEN

Nebbiolo Langhe Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Inox-Edelstahltank, Eichenfass



Degustationsnotiz

Strahlendes Kirschrot mit hellen, für den Nebbiolo typischen rosaroten Reflexen, fein und elegant sein Aroma, mit Noten von Kirschen, Tabak und Mandeln, am Gaumen mit erfrischendem Auftakt, gefolgt von einer äusserst angenehmen Fülle mit feinen, abgerundeten und harmonisch eingebundenen Tanninen, rassig und tiefgündiger Körper.

Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Pasta, kräftige Fleischgerichte mit rotem wie weissem Fleisch, Grilladen, Entenbrust, edler, gereifter Käse

75cl CHF **47.-**

Barolo - 2016 Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

Italien - Piemonte
Nebbiolo
Inox-Edelstahltank, Eichenfass



Degustationsnotiz

Intensives Rubinrot, mit orangefarbenen Reflexen, kräftiges, ätherisches Bukett mit Anflügen von Lakritze, roten Früchten, Waldbeeren, warmer Geschmack am Gaumen, reife, samtene Tannine, herrlich weiniger Rückgeschmack im langen Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Geflügel, Fleisch, reifer Käse

75cl CHF **78.-**

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Azienda Agricola Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta
Inox-Edelstahl-tank, Barrique

Degustationsnotiz

Dichte, rubinrote Farbe, Aromen von in Alkohol eingelegten Kirschen, breitgefächerte Gewürznoten, Zimt und Pfeffer, Anflüge von Wildkräutern, körperreich, warm und samtig im Gaumen, harmonisch eingebundene Tannine, beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Pasta, Grillfleisch, Braten, Wild, Lamm, reife Käsesorten

75cl CHF **55.-**



Chianti Classico DOCG Le Cinciole

Italien - Toscana
Sangiovese
Betontank, Eichenfässer

Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, verführerisches Bukett von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Pflaume, Vanille, Kakao, Kräuter, Pfeffer, Tabak und Veichen, fleischiger Gaumen, saftig, samtig, mit viel Frucht, elegante Tannine, finessenreiches Finale im anhaltenden Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Schwein, Rind, Wild, Eintopf, Grilladen, Hartkäse

75cl CHF **48.-**



Poggio ai Chiari - 2009 Azienda Agricola Colle Santa Mustiola

Italien - Toscana
Sangiovese
Eichenfass/Barriques

Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, ein unglaublich komplexes Bukett von roten Früchten, dazu intensive Gewürzaromen, Leder, Zimt, Muskatnuss, äusserst elegant im Geschmack, am Gaumen samtig-seidene Tannine, beeindruckende Länge im ausladenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Wild, gereifter Käse

75cl CHF **62.-**



Chianti Classico Gran Selezione - 2014 Azienda Agricola Le Miccine

Italien -Toscana
Sangiovese
Eichenfass, Barrique

Degustationsnotiz

Mittelkräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, reife Fruchtaromen und würzige Noten, am Gaumen harmonisch und komplex mit Anflügen von reifen Waldbeeren, ausgewogene Säure Struktur mit samtigen Taninnen, herrlich trinkiges Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte von Schwein, Rind, Wild, Eintopf, Grilladen, Hartkäse

75cl CHF **65.-**



FRANKREICH

Vosne-Romanée
Arnoux-Lachaux

Frankreich - Burgund, Côte de Nuits
Pinot Noir
Eichenfass



Degustationsnotiz

Dichtes Rubinrot, intensive Aromen von süssen Waldbeeren, Himbeeren, Pflaumen und würzige Noten von Rose und geräucherter Ente, am Gaumen konzentriert und vollmundig mit viel violetter Frucht und Würze, fast schon kreative Tannine, saftige Säure, unglaublich erfrischend, mit herrlichem Nachklang im Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Kalb, Geflügel, Risotto, Käse

75cl CHF **73.-**

Suis l'Étoile Côtes Catalanes 2014
Domaine des Enfants

Frankreich - Languedoc- Roussillon
Grenache, Carignan, Syrah
Eichenfass



Degustationsnotiz

Blaues Purpur, grossartiges Bukett mit Aromen von schwarzen und roten Beeren, intensiv, stoffig, zart-rauchige Tabaknoten, am Gaumen elegante, seidig- würzige Textur, viel Frische und Finesse, äusserst animierend, beeindruckendes Finale mit lang anhaltendem Nachklang.

Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, Coq au Vin, Grilladen, Braten, Wild, Käse

75cl CHF **89.-**

Biac 2015
Château Biac

Frankreich - Bordeaux, Cadillac
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot
Eichenfass



Degustationsnotiz

Sehr dunkles, sattes Granat mit Violettstrich und schwarzen Reflexen, dichte, dunkelfruchtige Nase, die vom Cabernet Sauvignon geprägt ist, beeindruckende, tiefe, käftige, feingliedrige Tannine, am Gaumen komplex und kompakt mit dunkel-fruchtigem Nachhall im beeindruckenden Finale.

Harmonie von Speis und Trank

Fleisch vom Kalb, Schwein, Rind, knuspriges Poulet, Wild (Rehrücken), Schokolade, Schokoladen-Dessert

75cl CHF **72.-**

SPANIEN

Ribera del Duero DO - 2020 Hacienda Monasterio

Spanien - Ribera del Duero DO
Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tinto Fino
Barrique



Degustationsnotiz

Dunkles Granatrot. In der Nase feine schwarze Beeren und exotische Gewürze, florale Noten und eine ansprechende Mineralität. Am Gaumen frisch und saftig. Eine knackige Säure und perfekt integriertes Tannin halten sich mit der reifen Frucht, die Waage.

Harmonie von Speis und Trank

Würzige Grilladen, Fleischgerichte, Geflügel aus dem Ofen, Paella

75cl CHF **73.-**

Summum Barahonda Bodegas Senioro Barahonda

Spanien - Yecla
Monastrell
Eichenfass, Barrique



Degustationsnotiz

Undurchdringliches Violett, intensive Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren sowie ein Hauch von Zimt, Gewürznelken und nicht zuletzt Noten von edlem Holz. Am Gaumen kraftvoll und konzentriert, mit einer makellosen und perfekt ausgewogenen Tannin-/Säurestruktur und edlem Abgang.

Harmonie von Speis und Trank

Kräftige Gerichte mit rotem Fleisch, Barbecue, Grilladen

75cl CHF **57.-**

OFFENE WEINE

Gerne servieren wir Ihnen die folgenden Weine aus der 7.5 dl Flasche auch offen. Weitere offene Weine nach Verfügbarkeit. Bitte fragen unsere Service Mitarbeiter.

Jeninser Riesling –Sylvaner (Weisswein)

1 dl	CHF 6.50
2 dl	CHF 12.00
3 dl	CHF 18.00
5 dl	CHF 30.00

Sauvignon Blanc Les Maries (Weisswein)

1 dl	CHF 6.50
2 dl	CHF 12.00
3 dl	CHF 18.00
5 dl	CHF 30.00

Merlot del Ticino Selezione d'Ottobre (Rotwein)

1 dl	CHF 7.50
2 dl	CHF 14.00
3 dl	CHF 21.00
5 dl	CHF 35.00

Chianti Classico Riserva DOCG (Rotwein)

1 dl	CHF 7.00
2 dl	CHF 13.00
3 dl	CHF 20.00
5 dl	CHF 32.00

f/catrinaexperience/
i/catrina_experience
#catrina_experience
#disentis_bergbahnen

▶ Disentis Catrina Experience



DISENTIS
GASTRO **CATRINA**