

sag ja!





sag ja im stettli

Herzlich willkommen im stettli resort. Bei uns werden eure Hochzeitswünsche wahr. Wählt aus den verschiedenen Möglichkeiten aus – und feiert den schönsten Tag eures Lebens inmitten der schönsten Natur. Wir geben euch dafür den passenden Rahmen. Zum Beispiel mit einer grossen Feier im Festsaal Weisshorn. Oder mit einer intimen Zusammenkunft in der Taverne zur alten Trocknerei.

Ein Apéro im Freien oder in einer unserer romantischen Locations ist der Start in die Feierlichkeiten. Wir wissen: Liebe geht durch den Magen. Deshalb setzt unsere Küche auf

Regionalität und Frische. Mit einem Catering-Service, der keine Wünsche offenlässt. So wird euer besonderer Tag auch kulinarisch unvergesslich. Spezielle Hochzeitsmenüs oder individuelle Anforderungen? Alles ist möglich.

Auch für die Übernachtung bieten wir euch vielfältige Optionen. Lasst diesen unvergesslichen Tag in aller Ruhe ausklingen. Unser Service ist für euch da.

Wir freuen uns, euch unser stettli zeigen zu dürfen!
Marina, Ivo und das stettli-Team



Marina Crotta

General Manager



Ivo Sac

Küchenchef



bewusst besonders.

Unser Konzept ist einzigartig, unser Motto „bewusst besonders“ - genau wie eure Hochzeit.



echt authentisch.

Unser ehemaliger Bauernweiler versprüht noch heute das unverkennbare Flair längst vergangener Tage. Und das bei modernstem Komfort.



eure hochzeit.

bewusst regional.

Unsere Küche ist bei uns heimisch. Wenn immer möglich, regionale, hoffrische Zutaten bieten echte Gaumenfreuden.



tradition trifft moderne.

Wir interpretieren altbewährte Rezepte neu. Das macht unsere Speisekarte so unverwechselbar. Unvergessliche Gaumenfreuden.





alpine kulisse.

Die Natur schenkt die Location – feiert eure Hochzeit auf dem Plateau zwischen Churwalden und Parpan in der Region Lenzerheide.



bewusst gruppenfreundlich.

Unser Resort ist von Grund auf für Gruppen konzipiert. Es bietet dabei genau die Infrastruktur für ein gelungenes Hochzeitsfest – ob im kleinen oder grossen Rahmen.



unsere location.



festlich gut.

Feste sind zum Feiern da. Dafür bieten wir wunderschöne Aussenterrassen, lichtdurchflutete Festsäle und ein kompetentes Serviceteam.



bewusst charmant.



Charme und Stil zum Wohlfühlen. Unsere Restaurants und Festsäle überzeugen mit einem einzigartigen Charakter. Jedes auf seine Art.



aperitif & ausblick

Eure Feier beginnt mit dem unvergesslichen Hochzeitsapéro im stettli resort. Inmitten der eindrucksvollen Kulisse des Calanda Massivs bieten wir euch die verschiedensten Locations. Für jeden Geschmack und beliebig viele Gäste.

Ein Beispiel: unsere private Terrasse für bis zu 70 Gäste. Oder die urchige Bergbeiz Stivetta mit Raum für 60 Feiernde. Für Getränke ist gesorgt – auf Wunsch mit Champagner, erlesenen Weinen, Longdrinks und Softdrinks. Dazu kommen

regionale Spezialitäten: zum Beispiel Bündlerplättli oder vielfältige Häppchen. Den Zeitrahmen bestimmt ihr ganz individuell. Wir rechnen pauschal nach Stunden und Gästezahl ab – einfach und transparent. Alles ganz nach euren persönlichen Wünschen.

Für die kleinen Gäste gibt es einen Kinderspielplatz. Und unsere Zwergziegen sorgen für zusätzliche Unterhaltung. Damit ihr gut ankommt, sind Parkmöglichkeiten ganz in der Nähe.

aperitif ideen

Getränke

Schaumwein perla rosa

Tröpfel – Alkoholfreier Schaumwein auf Basis von Trauben und Äpfel aus dem Thurgau

Stettli Haus-Apéro (mit und ohne Alkohol)

Was ist das?

Hauswein weiss Cuveé Blanc AOC

Bündner Schiller AOC (rosé)

Bier vom Fass

Stettli-Eistee

Häppchen

Stettli-Platte mit Fleisch und Käse

Canapés mit Rindfleischtartar

Crissini mit Rohschinken

Melone mit Rohschinken

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Bruschetta mit Tomaten und Frischkäse

Gefüllte Meterbrote, assortiert

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Crudités mit Dip

Frucht-Spiessli

Quiche









festsaal.

Der Hochzeitssaal Weisshorn des stettli resorts ist der ideale Rahmen für eure Traumhochzeit. Auf einer Fläche von 90 Quadratmetern könnt ihr bis zu 60 Gäste empfangen. Für Hochzeitsbouquets ist eine spezielle Bestuhlung für ca. 30 Gäste möglich. Plant ihr ein intimes Bouquet oder eine grosse Feier? Kein Problem. Die Bestuhlung lässt sich nach euren Wünschen frei gestalten.

Das Herzstück des Saals sind die Panoramafenster mit einem atemberaubenden Blick auf den Stettli Wald. Hohe Decken

mit Sichtbalken und dimmbare Beleuchtung schaffen eine warme und festliche Atmosphäre.

Die Akustik im Saal ist wie geschaffen für Live-Musik. Bei Bedarf richten wir einen Tanzbereich ein – oder sogar eine kleine Bühne. Weisse Tischdecken und Stuhlhussen sind im Angebot enthalten. Individuelle Dekorationen können auf Anfrage arrangiert werden. Je nach Verköstigung kann ein Buffet aufgebaut werden.





kleiner rahmen.

Möchtet ihr eure Hochzeit in einem kleinen, intimen Rahmen feiern? Dann ist die Gaststube im Restaurant „Taverne zur alten Trocknerei“ ideal für euch. Hier entstand die heutige Variante des bekannten Bündnerfleischs.

Die charmante Alternative zum Festsaal Weisshorn. 45 Quadratmeter in geschichtsträchtigen Mauern. Geeignet für bis zu 40 Gäste.

Eine warme, angenehme und einladende Atmosphäre in einer

rustikalen Einrichtung mit dezenter Beleuchtung. Akustik, ideal für Livemusik die Stimmung macht. Möchtet ihr eine lange Tafel oder kleinere Einzeltische? Auch die Tischdekoration könnt ihr individuell auswählen. Stuhlhussen sind ebenfalls verfügbar.

Wir haben die ehemalige Räucherammer der Trocknerei als Garderobe umfunktioniert. Diese fügt sich nahtlos in das historische Ambiente ein. Und durch den Hinterausgang gelangt ihr direkt in die Gartenwirtschaft des stettli resorts.







echt historisch.

Der Ursprung des Weilers «Hinter Stettli» geht auf das Ende des 18. Jahrhunderts zurück. Das Gebäude der ehemaligen Fleischtrocknerei, mit angebaute Räuherkammer, gilt in der Region als das älteste noch erhaltene Trocknungshaus, welches 1881 erbaut und von Engelhard Brügger als erste Fleischtrocknerei in der Region betrieben wurde.

Im 19. Jahrhundert wurde vor allem Wild- und Schweinefleisch getrocknet, das sogenannte Bindenfleisch. «Bindenfleisch» ist der Oberbegriff für alle Trockenfleischsorten. Die Bezeichnung geht auf die

Stoffbinden zurück, mit welchen die gepökelten Fleischstücke früher ummantelt und zur Trocknung aufgehängt wurden.

Die schnell verderblichen Innereien fanden bei der Wurstherstellung Verwendung und hatten ihren festen Platz in den traditionellen Hausmetzgeten. Würste und das Bauchfleisch wurden geräuchert, während die hochwertigeren Fleischstücke gesalzen, gepökelt und luftgetrocknet wurden.

Trocknen ist ein uraltes und weltweit verbreitetes



Konservierungsverfahren, das auf der simplen Logik beruht, dass der Wasserentzug beim leicht verderblichen Fleisch die Zersetzungsvorgänge verlangsamen.

Bei der Herstellung von Bindenfleisch wurden je nach Region verschiedene Verfahren und Strategien entwickelt. Eine Vorreiterrolle nahm dabei Engelhard Brügger im Hinter Stettli ein. Ursprünglich hatte er seine Methode nur auf Schweinefleisch angewendet, da er Rindfleisch für zu wertvoll hielt, um es zu trocknen. Doch 1892 gab Reinhard Schmid von der Churer Metzgerei „Zur Traube“ den Lohnauftrag, diese Methode mit Rindfleisch anzuwenden. Schnell sprach sich der vorzügliche Geschmack des im Hinter Stettli luftgetrockneten Fleisches herum

und weitere Bestellungen gingen ein. Der Unternehmergeist Schmidts wurde 1913 bei der Bündner Industrie- und Gewerbeausstellung und 1914 an der Schweizer Landesausstellung in Bern mit Gold prämiert. Mit diesen Erfolgen begann der Siegeszug des heutigen Bündnerfleischs. Was früher ein Energiespender und nahrhafte Kost für die Bauern während der kalten Jahreszeit war, hat heute Feinkoststatus.

Bei der Popularisierung des Bündnerfleisch spielte auch der Tourismus eine Schlüsselrolle. Dieser entwickelte sich bereits ab Mitte des 19. Jahrhunderts. Zu dieser Zeit etablierte sich Churwalden als Molken- und Luftkurort. Die Reisenden verbrachten einige Wochen in Churwalden, um sich anzuklimatisieren, bevor sie nach St. Moritz weiterreisten.

gaumenschmaus.

Die Küche im stettli resort steht für Regionalität und Frische. Auch Ivo kommt von hier. Ivo ist unser Küchenchef. Er ist in der Region auf einem Bauernhof aufgewachsen. Und das macht sich auch in der Küche bemerkbar.

Für eure Hochzeit bieten wir spezielle Menüs an. Beispiele seht ihr auf der folgenden Seite. Ihr habt aber auch die Möglichkeit, das Menü individuell nach euren Vorlieben zu gestalten. Ob Vorspeisen, Hauptgerichte oder Desserts: Unsere Spezialität ist die regionale, authentische Küche. Vegetarische Küche,

vegane Optionen oder spezielle Diätanforderungen sind kein Problem. Lasst es uns einfach wissen. Auch ein Buffet kann auf Wunsch arrangiert werden.

Unser Team besteht aus zwei Köchen und Servicekräften, deren Anzahl je nach Gästeanzahl und Menüwunsch variieren kann. Ein Probeessen vor der Hochzeit ist bei uns Standard. Damit ihr sicher seid, dass alles euren Vorstellungen entspricht.





ideen fürs hochzeitsmenü

Vorspeisen

stettli Rieslings-Schaumsuppe

Geräuchte Selleriesuppe mit Eigelbschaum und Trüffel

***|

Burrata mit Cherry Tomaten und Gartensalat

Kalbstatar mit Kirschen, Basilikum und Burrata

Bündnerfleisch Carpaccio mit Käsecrème, schwarzen

Nüssen und Salatgarnitur

Hausgeräucherter Saibling, dazu Wildkräuter und

Berglinsen

Dessert

Bündner Bienenhonig-Parfait mit Mandelkrokant und

saisonalen Beeren

Panna Cotta mit Röteli-Kirschen und Haselnusskrokant

Cheesecake-Crème mit Zwetschgenstreusel

Dreierlei von der Schokolade

Bündner „Tatsch“ mit Vanille-Apfelmus

Käsespezialitäten aus der Schweiz

Hautgänge

Kalbsrücken mit Alpenkräuterkruste mit Pastinaken-Kartoffel-Püree und Limonen-Karotten-Gemüse

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Marktgemüse und

Quark-Pizokel

Kalbskopfbäggli geschmort in Pinot Noir dazu Alpenkräuter-Polente und saisonales Gemüse

Roastbeef vom Grill mit mediterranem Gemüse und

jungen Kartoffeln, dazu Kalbsjus und Salsa Verde

Rindsfilet mit Orangen-Estragon-Kruste auf saisonalem

Marktgemüse mit jungen Kartoffeln

Brasato al Barolo vom Weiderind

Schweinhohrücken mit Serviettenknödel und

saisonalen Gemüse

Mitternachtssnack

Bündner Gerstensuppe

stettli-Hacktätschli Miniburger

Stettliplättli mit Bündnerfleisch und Bergkäse

Hauswurst mit Kartoffelsalat oder Brot



komfortzimmer.

Nach dem Fest ausspannen. Hier findet ihr die perfekte Unterkunft für eure Gäste. Gemütlich und preiswert. Vier Häuser mit zwischen 6 und 30 Betten, verteilt auf 2 bis 12 Schlafzimmer. Für jede Gästezahl bieten wir individuelle Lösungen.

Das Tgjesa Solaria ist unsere grösste Unterkunft. Es erstreckt sich auf 400 Quadratmeter und bietet 30 Betten in 12 Schlafzimmern. Die weiteren Wohnungen: Muntanella, Capricorn und Camutsch. Sie sind ebenso komfortabel und bieten Platz für 16, 14 und 6 Gäste. Jedes Schlafzimmer hat ein

eigenes Bad und ein individuelles Schliesssystem. Genau wie in einem Hotel. Für besondere Bedürfnisse stehen auch zwei behindertengerechte Zimmer zur Verfügung. Viele Zimmer sind für Rollstühle geeignet. Hunde sind gegen einen geringen Reinigungszuschlag herzlich willkommen.

Ob eure Gäste von weit her kommen oder ganz nahe wohnen: Dank der vielfältigen Übernachtungsmöglichkeiten werden alle eure Freunde das Fest in vollen Zügen geniessen. Und nach einer gelungenen Feier sind es nur wenige Schritte zum eigenen Bett.



bewusst besonders

stettli resort AG | Hinter Stettli / Stettli 23 | CH-7075 Churwalden

www.stettli.ch | +41 81 254 37 10 | info@stettli.ch