

bewusst

besonders

2025/2026



willkomma.

Liebe Gäste und Freunde

Wir, das sind Marina, Ivo und unser stettli-Team, heissen euch herzlich willkommen in unserem Weiler!

Gastfreundschaft, Tradition und Moderne finden bei uns im stettli resort zusammen, das auf einem malerischen Plateau zwischen Churwalden und Parpan liegt und von schöner Natur umschlossen ist. Bei uns findet ihr das gelungene Miteinander von rustikalem Charme und modernem Komfort. Ob für eine Hochzeit, eine Geburtstagsfeier, das Weihnachtsessen im Kollegenkreis, eine Workation, Seminare, Tagungen oder einen anderen besonderen Anlass: Unsere zertifizierten Ferienwohnungen mit vier Sternen mit ihren insgesamt 67 Betten sowie die lichtdurchfluteten Festsäle eignen sich perfekt für eure Gruppe.

Entdeckt während eurem Aufenthalt unsere authentische Küche mit regionalen Zutaten in unseren beiden Restaurants oder lasst den Tag an der Stivetta-Bar mit einem guten Tropfen ausklingen.

Natur, Genuss und Entspannung: So lässt sich unsere Philosophie zusammenfassen. Bei uns engt euch kein Dresscode ein – in unserem zwanglosen Ambiente könnt ihr euch so geben, wie ihr seid. Das Resort ist aus einem liebevoll restaurierten Bauernweiler entstanden und hat sich seinen ursprünglichen Dörfli-Charakter bewahrt.

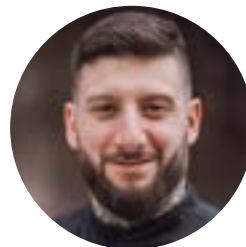
So erlebt ihr im stettli die bewusst besonderen Momente – wir freuen uns schon darauf, euch bei uns begrüßen zu dürfen!

Marina, Ivo und das ganze stettli-Team



Marina Crotta

Gastgeberin



Ivo Sac

Küchenchef



unsere werte.

bewusst besonders

Tief in uns verankert steht das Bewusstsein für das Besondere im Zentrum unseres Konzepts. Alltägliche Situationen, Begegnungen und eure Besuche als Gäste werden mit Liebe zum Detail und bewussten Highlights zu eurem ganz besonderen Erlebnis. Wir fokussieren uns auf die bewusst besonderen Momente und freuen uns, diese gemeinsam zu geniessen.

der mensch im zentrum

Im stettli dreht sich alles um Genuss, Erholung und Gemeinsamkeit. Als Gast gestaltet ihr euren Aufenthalt selbstbestimmt und flexibel – fast alles ist möglich, nichts muss. Der Mensch mit seinen persönlichen Bedürfnissen, seinen ganz besonderen Eigenheiten und seinem Wohlbefinden steht dabei stets im Zentrum.

ungeschminkt

Authentische Herzlichkeit und zwanglose Atmosphäre bilden den Rahmen, sich im stettli rundum wohlfühlen und sich nicht verstellen zu müssen. Bei uns seid ihr genauso willkommen, wie ihr seid. Auch wir leben nach diesem Credo – und beschönigen nichts oder versprechen Dinge, die wir nicht halten können. Wir sind echt und ehrlich und so wie wir sind.

im einklang mit der umwelt

Der respektvolle Umgang mit Ressourcen und den wertvollen Schätzen der Natur ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie. Wenn immer möglich, verwenden wir nachhaltige Produkte aus der Region und streben einen ganzheitlich klimaneutralen Betrieb an.

lokal engagiert

Bei uns trifft Tradition auf Moderne. Wir pflegen ein sehr enges Verhältnis zur Natur, den Menschen und den Besonderheiten der gesamten Gegend. Dabei setzen wir auf lokale Lieferanten und engagieren uns in der Region.

fair und ehrlich

Wir pflegen eine wertschätzende Unternehmenskultur, handeln in jeder Situation fair und legen grossen Wert auf Ehrlichkeit. Diese Werte sind für uns genauso wichtig wie der respektvolle Umgang miteinander und mit unserer Umgebung.







bewusst besonders.

Inmitten der Natur der Ferienregion Lenzerheide erwartet euch unser einmaliges Konzept auf dem Plateau zwischen Churwalden und Parpan.



echt authentisch.

Im ehemaligen Bauernweiler spürt ihr den Charme vergangener Zeiten und erlebt gleichzeitig modernsten Komfort.

natur. genuss.

bewusst regional.

Um euch authentische Gaumenfreuden zu ermöglichen, setzt unsere Küche vor allem auf regionale Zutaten frisch vom Hof.



tradition trifft moderne.

Genießt in den Restaurants altbewährte Rezepte, die euch dank moderner Interpretationen ganz neue Reize entlocken.



alpine abenteuer.

Ihr habt Lust auf alpine Abenteuer? Direkt vor unserer Haustür warten Wander- und Biketrails sowie die Pisten des Skigebiets Arosa Lenzerheide auf euch.



bewusst gruppenfreundlich.

Ob Geschäftstagung, Vereinsausflug, innige Hochzeit oder Geburtstag: Kommt als Gruppe im stettli zusammen und nutzt die erstklassige Infrastruktur.

entspannung.



festlich gut.

Kulinarik, Übernachten, individuelle Wünsche – hier wird eure intime Feier oder euer ausschweifendes Fest genauso, wie ihr es euch vorstellt.



bewusst charmant.

Verbringt entspannte Stunden in den gemütlichen Festsälen und Restaurants und erlebt so gemeinsam einzigartige Momente in der Gruppe.





perfekte lage.

Direkt an der Skipiste, Wanderwegen und Biketrails warten im beschaulichen Weiler «Hinter Stettli» auf dich und deine Liebsten Genuss, Erholung und Gemeinsamkeit. Inmitten idyllischer Natur am Einstieg zur Erlebnisregion Lenzerheide zwischen Churwalden und Parpan richtet sich das Angebot an alle, die sich über eine hochwertige regionale Küche freuen, das ungezwungene Beisammensein geniessen und eine schöne Zeit verbringen möchten – ob privat oder geschäftlich. Dank der Nähe zu bewirtschafteten Weideflächen hat sich der Ort seinen ursprünglichen landwirtschaftlichen Zauber bewahrt. Vier hauseigene Zwergziegen, der angrenzende und herrlich duftende Stettliwald, die Ruhe in der Umgebung, ein atemberaubendes Bergpanorama, der im Weiler plätschernde

Stätzerbach: Das stettli resort ist dank seiner Lage eine einzigartige Gruppendedestination.

Möchtet ihr in der Natur aktiv werden, gibt es dazu in der schneefreien Saison viele Möglichkeiten: Sowohl das Resort selbst, als auch die Umgebung grenzen an Wanderwege und die Biketrails des Bike Kingdom. Die Gegend lädt zu ausgedehnten Wanderungen, entspannten Spaziergängen oder moderaten (E-)Bike-Touren ein.

Sobald der erste Schnee fällt, verwandelt sich der Weiler in den Startpunkt eines wahren Wintersportparadieses. Raus aus dem stettli, rauf auf die Ski: Das stettli liegt im weltbesten Ski-gebiet Arosa Lenzerheide und die Talabfahrt nach Churwalden führt direkt am Stettli vorbei.

Google Maps



resort im

ferienhaus tgiesa solaria

12 Zimmer mit eigenen Nasszellen für bis zu 30 Personen. Grosse Küche und Wohnbereich im Erdgeschoss mit direktem Zugang zur Pergola, grossem gedeckten Sitzplatz und Garten.

-> Seite 23

ferienwohnung camutsch

Die Boutique-Ferienwohnung bietet komfortablen Platz für bis zu 6 Personen in zwei Schlafzimmern und verfügt über zwei Nasszellen, Wohn- und Essbereich mit Küche.

-> Seite 23

taverne zur alten trocknerei

Hier zelebrieren wir mit Leidenschaft die kulinarischen Highlights der Bündner Küche. Genuss im Flair der ältesten Fleischtrocknerei der Region.

-> Seiten 16+17, 42, 45+52

bergbeiz stivetta & „hobelbar“

In der Stivetta wirst du mit regionalen Spezialitäten und weiteren Leckerbissen aus lokalen Produkten verwöhnt. Die angrenzende Bar hat für jeden Geschmack etwas.

-> Seite 51

ferienwohnung muntanella

Das Muntanella bietet komfortablen Platz bis zu 17 Personen in 7 Schlafzimmern mit 6 Badezimmer. Verfügt über eine grosse Küche sowie Wohn- und Esszimmer mit Balkon.

-> Seite 22

gartenwirtschaft

Einladende Sonnenterrasse mit Gartenwirtschaft und direktem Zugang zum Kinderspielplatz.

schwimmteich

gespiesen aus der eigenen Berg

überblick.

• ferienwohnung capricorn

Das Capricorn bietet Platz für bis zu 14 Personen in 6 Schlafzimmern mit 5 Nasszellen. Verfügt über eine grosse Küche sowie Wohn- und Esszimmer mit Balkon.

-> Seite 22

• fest- & seminarsaal calanda

Im 60m² grossen Raum finden je nach Bestuhlung bis zu 40 Personen Platz.

-> Seiten 33, 34, 42+45

• calanda-terrasse

mit schöner Weitsicht und direktem Zugang zum Fest- und Seminarsaal Calanda. Steht für Seminare, private Anlässe und Grillabende zur Verfügung.

-> Seiten 33, 34, 42+45

• fest & seminarsaal weisshorn

Den 90m² grossen Raum könnt ihr ganz nach euren Wünschen gestalten. Je nach Bestuhlung bietet er Platz für bis zu 60 Personen.

-> Seiten 33, 35, 42+45

• kinderspielplatz

und Streichelzoo mit den Zwergziegen Zottel, Zwack, Zick & Zwerg.

quelle.

die region.

In der sich oberhalb von Chur erstreckenden Ferienregion Lenzerheide könnt ihr das ganze Jahr über aktiv sein. Die Region mit dem imposanten, 2.906 Meter hohen Lenzerhorn im Zentrum, vereint die Gemeinden Churwalden, Vaz/Obervaz und Lantsch/Lenz.

Nur wenige Gehminuten vom stettli resort liegt der Heidsee im Herzen des Hochtals. Hier bietet euch das idyllische Nass im Sommer eine willkommene Abkühlung, auch Fischen ist im See möglich. Die gesamte Lenzerheide hat für jeden etwas in petto, ob ihr nun die vielfältigen Wanderwege oder die Radstrecken der Gegend erkunden möchtet.

Im Winter verwandelt sich die Gegend dann in ein wahres Winterwunderland. Dank ihrer 225 präparierten Pistenkilometer

ist Arosa Lenzerheide das grösste Skiparadies in Graubünden – und als weltbestes Skigebiet prämiert! Bis zu einer Höhe von 2.865 Metern könnt ihr euch als Anfänger oder auch Fortgeschrittene auf den Pisten beweisen. Ihr seid mit der Familie unterwegs? Dann haben eure Kids die Chance, das Skifahren in speziellen Kinderländern spielerisch zu erlernen. Wer das Freeride-Abenteuer liebt, kann sich an steilen Hängen und verschneiten Couloirs versuchen.

Verbindet Aktivitäten und Entspannung in der Lenzerheide – ob Wandern im Sommer oder Skifahren im Winter. Umgeben von einer atemberaubenden Bergkulisse habt ihr rund ums stettli ganzjährig die Chance, euch nach allen Regeln der Kunst auszupeinern oder neue Kräfte zu tanken.

Destination Website







historischer

Der Ursprung des Weilers «Hinter Stettli» geht auf das Ende des 18. Jahrhunderts zurück. Zu dieser Zeit ist das 1881 erbaute Gebäude als Fleischtrocknerei mit angebauter Räucherammer im Einsatz. Engelhard Brügger ist der Erste, der eine solche Fleischtrocknerei in der Region betreibt.

In den Mauern hängt vor allem Wild- und Schweinefleisch, hier trocknet das sogenannten Bindenfleisch. «Bindenfleisch» ist der Oberbegriff für alle Trockenfleischsorten – der Name stammt von den Stoffbinden, mit denen die gepökelten Fleischstücke ummantelt und zur Trocknung aufgehängt werden. Die schnell verderblichen Innereien verarbeitet Brügger bei der Wurstherstellung, sie haben ihren festen Platz in den tradi-

tionellen Hausmetzgeten. Würste und das Bauchfleisch werden geräuchert, die hochwertigeren Fleischstücke gesalzen, gepökelt und luftgetrocknet.

Trocknen ist ein uraltes und weltweit verbreitetes Konservierungsverfahren, das auf der simplen Logik beruht, dass der Wasserentzug beim leicht verderblichen Fleisch die Zersetzungs Vorgänge verlangsamt. Bei der Herstellung von Bindenfleisch werden im 19. Jahrhundert je nach Region verschiedene Verfahren und Strategien entwickelt.

Eine Vorreiterrolle nimmt 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. Als 1892 Reinhard



bauernweiler.

Schmid von der Churer Metzgerei «Zur Traube» den Lohnauftrag gibt, diese Methode mit Rindfleisch anzuwenden, ändert sich das. Schnell spricht sich der vorzügliche Geschmack des im Hinter Stettli luftgetrockneten Fleisches herum und weitere Bestellungen gehen ein. Der Unternehmergeist Schmidts wird 1913 bei der Bündner Industrie- und Gewerbeausstellung und 1914 an der Schweizer Landesausstellung in Bern mit Gold prämiert. Mit diesen Erfolgen beginnt der Siegeszug des heutigen Bündnerfleisches. Was früher ein Energiespender und nahrhafte Kost für die Bauern während der kalten Jahreszeit war, hat heute Feinkoststatus.

Bei der Popularisierung des Bündnerfleisches spielte auch der Tourismus eine Schlüsselrolle. Dieser entwi-

ckelt sich bereits ab Mitte des 19. Jahrhunderts, als sich Churwalden als Molken- und Luftkurort etabliert. Die Reisenden verbringen einige Wochen in Churwalden, um sich zu akklimatisieren, bevor sie weiter nach St. Moritz reisen.

Heute, über 140 Jahre später, ist das Gebäude das älteste noch erhaltene Trocknungshaus der Region – und Heimat unserer Taverne „zur alten Trocknerei“.





gruppenresort



deine gruppe.

zure unterkunft

Die vier mit Küche und weitläufigem Wohnbereich vollausgestatteten Einheiten mit 6 bis 30 Betten bieten euch ein schönes Zuhause auf Zeit.

auf hotelniveau

Die mit vier Sternen zertifizierten Unterkünfte sind hochwertig möbliert, jedes Schlafzimmer verfügt über ein eigenes Bad mit WC & Dusche.

für gruppen konzipiert

Alle Wohnungen sind mit grosszügigen Aufenthaltsbereichen und Rückzugsmöglichkeiten auf die Bedürfnisse von Gruppen zugeschnitten.

flexibilität

Geniesst Hotelkomfort mit der Flexibilität und Privatsphäre der eigenen vier Wände inklusive individuellem Service und den Angeboten der haus-eigenen Gastronomie.



euer zuhause.

hindernisfrei

Alle Menschen sind willkommen: Profitiert von einer modernen und barrierefreien Infrastruktur – das stettli ist hindernisfrei.

sauna & schwimmteich

Bucht unsere moderne Sauna mit Finarium zusätzlich zu eurem Aufenthalt und kühlt euch danach im quellgespeisten Schwimmteich ab.

wifi und tv

Sämtliche Unterkünfte verfügen über schnelle WLAN-Verbindungen und Smart-TVs mit Swisscom TV – perfekt zum Arbeiten und für gemütliche Abende.

individueller service

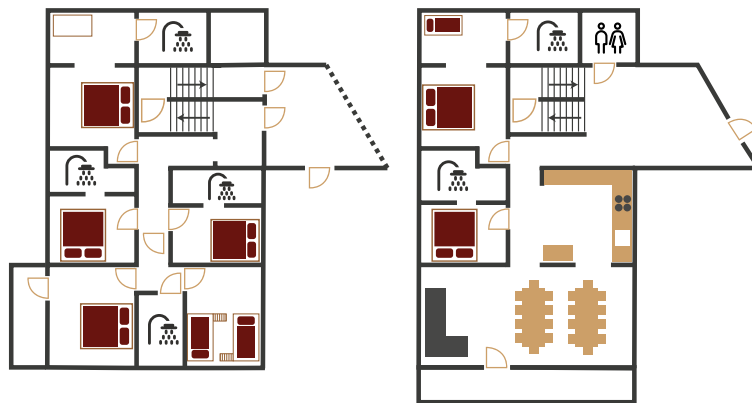
Egal, ob ihr ein Catering oder regionale Kontakte für Gruppenaktivitäten benötigt: wir sind für euch da und gestalten euren Aufenthalt flexibel nach euren Wünschen.



ferienwohnung muntanella

17 Betten | 7 Schlafzimmer | Verbindung mit capricorn möglich

Freut euch auf viel Platz für eure Gruppe: 200 m², bis zu 17 Personen, 7 Schlafzimmer und 6 Badezimmer, 2 Etagen (EG und 1. OG). Grosse Küche, Wohn-, Ess- und Aussenbereich – hier könnt ihr euch ausbreiten und einen zwanglosen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre geniessen.



ferienwohnung capricorn

14 Betten | 6 Schlafzimmer | Verbindung mit muntanella möglich

Eine grosse Wohnung mit viel Platz: 190 m², bis zu 14 Personen, 6 Schlafzimmer, 5 Badezimmer, 2 Etagen 2 Etagen (2.OG und DG). Grosszügig ausgestattete Küche, schöne Gemeinschaftsbereiche – breitet euch aus und genießt euren selbstbestimmten Aufenthalt.

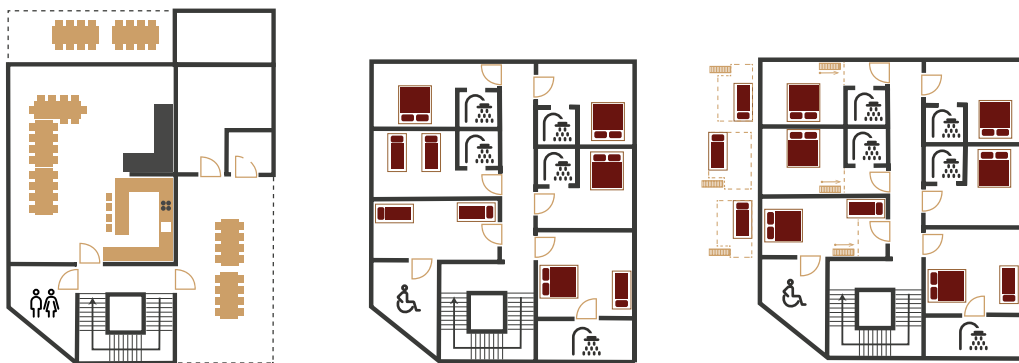




ferienhaus tgiesa solaria

27 + 3 Betten | 12 Schlafzimmer

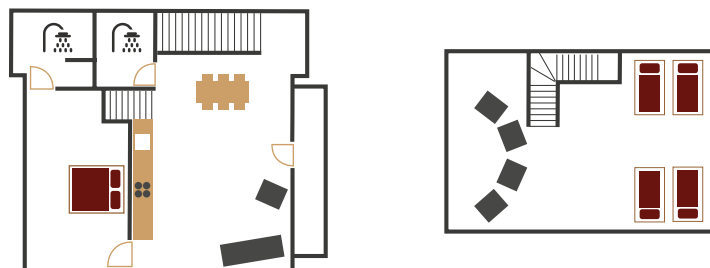
Die grösste Wohneinheit: 400 m², bis zu 30 Personen, 12 Schlafzimmer mit eigenem Bad, 3 Etagen. Das neu gebaute Ferienhaus kommt mit eigener Küche, grossem Wohn- und Essbereich und einem Aussenbereich – ideal für grosse Gruppen, die auf Hotelniveau einen flexiblen Aufenthalt geniessen möchten.



boutique ferienwohnung camutsch

6 Betten | 2 Schlafzimmer | nicht hindernisfrei

Endlich in Ruhe Zeit mit der Familie verbringen. Euch erwartet in der Boutique-Ferienwohnung Camutsch Platz für 6 Personen in 2 Schlafzimmer mit 2 Nasszellen, auf zwei Etagen. Bleibt dabei jederzeit selbstbestimmt und flexibel und nutzt verschiedene Zusatzangebote im stettli oder lasst es euch in der hauseigenen Gastronomie schmecken.











tagungen



tagungen &

seminarräumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten sind ideal für Tagungen, Workshops und Seminare in produktiver und inspirierender Atmosphäre.

businessfreundlich

Kreiert dank unserer businessfreundlichen Ferienwohnungen auf Hotelniveau während eurer Tagungen eine gemütliche und familiäre Atmosphäre.

moderne infrastruktur

Nutzt unsere modernen 80-Zoll-Touchdisplays, schnelles Internet und Präsentationsmaterial – die Basis für ein erfolgreiches Seminar legen wir für euch.

rahmenprogramme

Werdet nach dem Arbeitstag aktiv – ob im Heidesee, auf dem Bike, beim Skifahren, Wandern oder einer anderer Aktivität mit dem gesamten Team.



workshops.

perfekte lage

Lasst euren Alltag in der beliebten Ferienregion Lenzerheide hinter euch und kommt in einer inspirierenden Umgebung auf neue Ideen.

gut gepflegt

Geniesse währenddessen Snacks, Obst und Gebäck und nach getaner Arbeit Gerichte mit Schweizer Zutaten, wenn immer möglich hoffrisch aus der Region.

afterwork im stettli

Essen, trinken, feiern – die Gastronomien, Ausenbereiche und die gesamte Umgebung bieten Zusammenkommen ausserhalb von Flipcharts und Excel-Tabellen.

online rechner

Mit unserem Online-Rechner erstellt ihr mit wenigen Klicks eine Richtofferte. Plant so eure Kosten für das nächste Seminar, eine Tagung und euren Workshop!



arbeit & erholung.

Bereit für eine Workation der bewusst besonderen Art? Ein Business-Aufenthalt im stettli resort ist stets ein kleiner Urlaub – ein sehr produktiver. Für die nötige Inspiration abseits der voll ausgestatteten Ferienunterkünfte sorgt das eindrucksvolle Bergpanorama rundherum.

Geniesst die Ruhe und Abgeschiedenheit und seid trotzdem dank moderner Infrastruktur jederzeit im Bilde. Die Zeit abseits des Laptops und Meetings verbringt ihr in 4*-Unterkünften, kulinarisch erwartet euch eine regionale Küche mit dem besonderen Etwas. Kurzum: Besser und produktiver Urlaub und Arbeit verbinden geht nicht.

Grosse Wege braucht im Stettli dabei niemand zu gehen. Es erwarten euch vier Wohneinheiten mit liebevoll eingerichteten Schlafzimmern. Entscheidet ihr euch für eine Einzelbelegung der Zimmer, stehen 25 Zimmer mit Nasszelle zur Verfügung.

Unsere beiden Säle verfügen über moderne 80''-Kindermann-Touchscreen-Bildschirme mit allen Funktionen und können nach euren Wünschen bestuhlt werden. Zwei Restaurants, eine Bar und die Gartenwirtschaft sorgen für kulinarische Abwechslung nach anstrengenden Arbeitstagen. Ihr habt spezielle Wünsche, die wir berücksichtigen sollen? Wir sorgen gerne dafür, dass eure Workation möglichst perfekt wird. Bringt eure Liebsten mit: Das stettli ist der perfekte Ort, um Business und Familie zu kombinieren – tagsüber arbeiten, abends und am Wochenende gemeinsam entspannen. Um den Kopf freizubekommen, könnt ihr die umliegende Natur erkunden, sei es zu Fuss, per Bike oder auf Skiern. Euch steht der Sinn eher nach Stadtluft? Chur ist lediglich 15 Fahrminuten entfernt. Zwar sind die Parkplätze begrenzt, doch in der Nähe gibt es viele weitere Parkmöglichkeiten.

















tagungen.

Hotels, Kongresszentren, eigene Besprechungsräume: Seminarmöglichkeiten gibt es viele, oft fehlt aber das gewisse Etwas. Damit Seminare, Tagungen & Workshops erfolgreich werden, braucht es ein energiegeladenes Umfeld, das Raum für Kreativität lässt – genau das bie-

tet das stettli resort. Verlasst den gewohnten Arbeitstag und nutzt unsere flexibel bestuhlbaren Seminarräume mit moderner Infrastruktur und highspeed Internet – Übernachtung und Verpflegung auf Wunsch inklusive.

	 Grösse	 Kapazität	 Touchdisplay	 Mineral	 Catering	 Apéro
Saal Weisshorn	90m ²	10 - 60	✓	✓	✓	✓
Saal Calanda	60m ²	10 - 40	✓	✓	✓	✓
Terrasse Calanda	60m ²	10 - 42	✗	✓	✓	✓
Taverne	45m ²	10 - 34	✗	✓	✓	✓
Arbeitszimmer*	30m ²	4 - 10	✗	✓	✗	✗

	 Einzelzimmer	 max Kapazität	 privates Bad	 Frühstück	 Parkplätze	 W-lan
Resort	25	max. 67	✓	✓	✓	✓

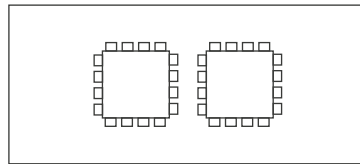
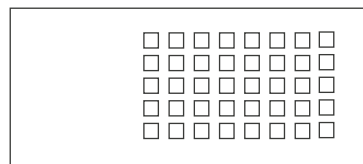
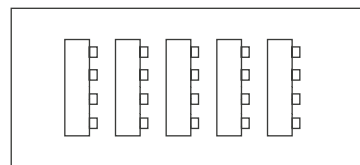
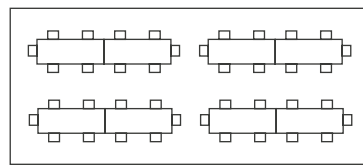
* in Kombination mit Tagung



saal calanda

60 m² | bis 20 Personen, Konzert- und Bankettbestuhlung bis 40 Personen

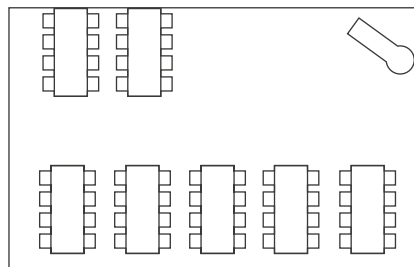
Der lichtdurchflutete Seminarsaal bietet den ganzen Tag einen atemberaubenden Ausblick auf die umliegende Natur. Ihr braucht es dunkel? Dimmbares Licht und Vorhänge sorgen für das perfekte Präsentationsumfeld.



terrasse calanda

60 m² | bis 42 Personen

Die private Calanda Terrasse bietet direkten Zugang zum Saal Calanda und überzeugt mit atemberaubender Sicht auf das beeindruckende Calanda-Massiv. Perfekt für gemütliche Stunden oder besondere Seminare in der frischen Bergluft.

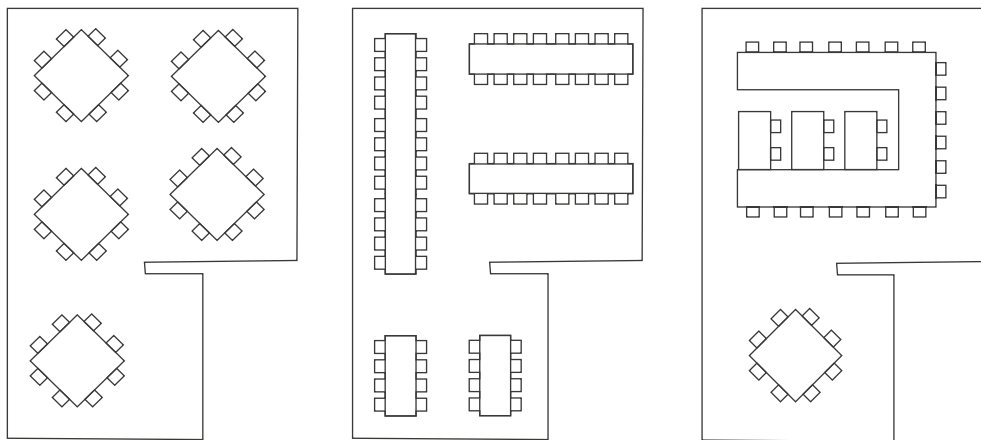




saal weisshorn

90m2 | bis 30 Personen, Konzert- und Bankettbestuhlung bis 60 Personen

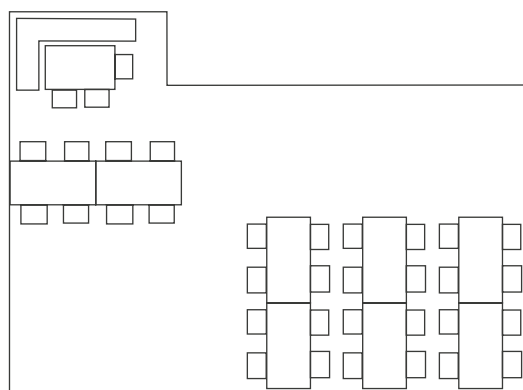
Hohe Decken mit hellem Holz, schöne Sichtbalken und riesige Fenster mit Blick auf den Stettliwald und Stätzerbach sorgen für ein produktives Ambiente. Wie in jedem Seminarraum gibt's Mineral, Schreibzeug und Notizhefte.



taverne zur alten trocknerei

45 m² | bis 34 Personen

Taucht mit dem gesamten Team in den geschichtsträchtigen Mauern der Taverne zur alten Trocknerei in vergessene Traditionen ein und lasst es euch in der ältesten Fleischtrocknerei der Region schmecken.





anlässe



feste & feiern.

Das stettli resort ist vieles. Rückzugsort inmitten einer Naturoase, Treffpunkt und Herzensort für Fans der Bündner Küche, das Lebendigwerden eines altehrwürdigen Bauernweilers – und Fest- und Seminarlocation. Ob kleiner geschäftlicher Kreis, rauschendes Hochzeitsfest mit mehrgängigem Dinner, Vereinsausflug oder als Schulungsort – zwei Restaurants, zwei einladende Festsäle und unsere 4*-Ferienwohnungen für Gäste von weiter weg liefern die nötige Basis für eure unterschiedlichsten Anlässe.

Die Restaurants und Festsäle bieten dabei den perfek-

ten Rahmen für Familienfeiern in gemütlicher Runde, für Jubiläen, Hochzeiten oder auch Firmenevents, die dank rustikalem Ambiente bewusst besonders werden.

Der alte Bauernweiler wird so zum perfekten Ort für Feste & Feiern jeder Art – Hotelkomfort trifft auf ausreichend Platz fürs Zusammenkommen, kulinarische Spezialitäten in urigen Gaststuben auf gemütliche Flecken, einen Kinderspielplatz und viel Abenteuer rundherum.

Für all eure Pläne bieten wir den geeigneten Rahmen – machen wir das stettli gemeinsam zum perfekten Ort für euren Anlass.

sag ja im stettli.

Macht eure Hochzeitswünsche wahr. Im stettli resort haben wir einen ganz besonderen Ort für das Ja-Wort geschaffen – einen, der angemessenes Feiern, aber gleichzeitig auch Ruhe bietet. Spezielle Hochzeitsmenüs oder individuelle Anforderungen? Hochzeitsplaner, Floristen und Unterhaltungsdienstleister? Alles ist möglich. Wählt aus den verschiedenen Optionen aus – und feiert den schönsten Tag eures Lebens inmitten der schönsten Natur.

Nutzt dabei das gesamte Resort für diesen Tag: Euch stehen dafür zwei lichtdurchflutete Festsäle, die Bergbeiz Stivetta und die Taverne zur alten Trocknerei zur Verfügung. Rundherum ist jede Menge Platz für Out-

door-Aktivitäten, Kinderecken oder auch das Aufstellen von Festzelten.

Natürlich kommt bei uns auch der Gaumen nicht zu kurz. Ob Apéro, Buffet oder Menü: Wir hören euch zu und berücksichtigen gerne eure ganz individuellen Wünsche – unser Küchenchef Ivo greift euch unter die Arme, um das Menü für euren Tag zu kreieren.





Heiraten im stettli bedeutet Zeit für die engsten Freunde und Familie zu finden, Rückzugsorte für die Kinder, Grosseltern und alle Gäste zu haben, flexible Räumlichkeiten für jedes Wetter nutzen zu können – oder kurz: an einem besonderen Ort den Bund fürs Leben zu schliessen.









dein fest.

Das stettli resort ist euer perfekter Partner, wenn's ums Feiern geht. Mit unseren beiden Festsälen, der Taverne zur alten Trocknerei und unseren 4*-Ferienwohnungen für Übernachtungsgelegenheiten – falls deine Gäste von weit weg kommen oder mit Kindern im Gepäck –

bleibt dein Fest bei allen in Erinnerung. Ob für gemütliche Familienfeiern im engsten Kreis, Hochzeiten ohne Hektik oder für ein ausschweifendes Firmenevent der besonderen Art: Das stettli bietet den perfekten Rahmen, was auch immer ihr zu feiern habt.

	 Grösse	 Kapazität	 Catering	 Apéro
Saal Weisshorn	90m ²	10 - 60	✓	✓
Saal Calanda	60m ²	10 - 40	✓	✓
Terrasse Calanda	60m ²	10 - 42	✓	✓
Taverne	45m ²	10 - 34	✓	✓
Bergbeiz Stivetta	30m ²	10 - 34	✓	✓
Terrasse Stivetta	-	10 - 60	✓	✓
ganzes Resort	-	60 - 140	✓	✓

	 Zimmer	 max Kapazität	 privates Bad	 Frühstück	 Parkplätze	 Aktivitäten
Resort	27	max. 67	✓	✓	✓	✓

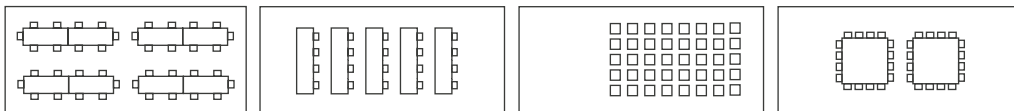




saal calanda

60 m² | bis 40 Personen

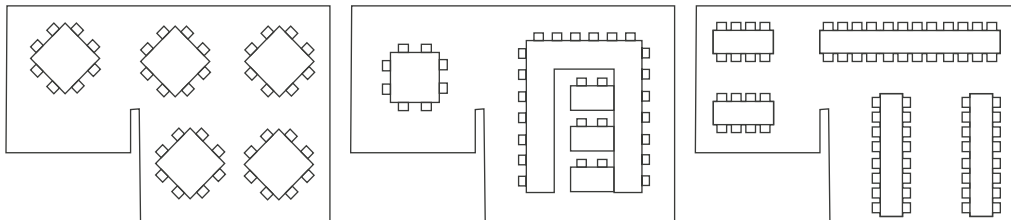
Der lichtdurchflutete Saal bietet den ganzen Tag über eine traumhafte Aussicht auf die umgebende Natur – ideal für eure unvergessliche Hochzeit oder private Feier. Die angrenzende private Terrasse mit Blick auf das beeindruckende Calanda-Massiv macht den Raum zu einem einzigartigen Ort für festliche Momente.



saal weisshorn

90 m² | bis 60 Personen

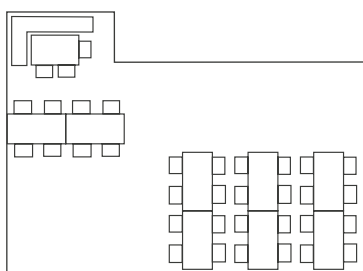
Hohe Decken mit hellem Holz, schöne Sichtbalken und riesige Fenster mit Blick auf den idyllischen Stettliwald und den Stätzerbach schaffen eine einzigartige Atmosphäre für eure Hochzeit oder private Feier. Der Raum verbindet natürlichen Charme mit einem festlichen Ambiente und bietet Platz für unvergessliche Momente.



taverne zur alten trocknerei

45 m² | bis 34 Personen

Feiert in den geschichtsträchtigen Mauern der Taverne zur alten Trocknerei und taucht ein in vergessene Traditionen. In der ältesten Fleischtrocknerei der Region bietet das einzigartige Ambiente den perfekten Rahmen für eure Hochzeit oder private Feier.







gastronomie



frisch &

traditionell inspiriert

Essen, trinken, feiern: Eine von der Bündner Region inspirierte Küche ist ein wesentlicher Bestandteil des Konzepts in unseren Restaurants.

regionale produkte

Auf euren Tellern landen ausschliesslich Schweizer Zutaten, wenn immer möglich hoffrisch aus der Region Lenzerheide.

rustikal & familiär

Im stettli achten wir auf eine ganzheitlich ungezwungene und herzliche Atmosphäre in familiärem Ambiente.

tavolata-stil

Geniesst gemeinsam als Gruppe: In der Taverne stehen ausgewählte Schmorgerichte und die Bündner Tavolata zum selbst schöpfen im Zentrum.

regional.

saisonaler genuss

Fruchtiges im Sommer, Wild im Herbst, Deftiges im Winter: Freut euch auf kulinarische Highlights der jeweiligen Jahreszeiten.

familienfreundlich

Die Kleinen dürfen sich bei uns auf leckere Kindermenüs freuen. Für funkelnde Kinderaugen sorgen zudem ein grosser Spielplatz und unsere Zwergziegen.

aussenbereich

Macht es euch gemütlich: Auf der Terrasse im grossen Aussenbereich genießt ihr Getränke und Speisen in idyllischer Lage.

veranstaltungen

Erlebt unsere regelmässigen kulturellen und kulinarischen Veranstaltungen im stettli resort und taucht in die lokalen Gebräuche ein.



bergbeiz stivetta.

Bewusst besonders, bewusst rustikal. Verbringt gemütliche Stunden in der urchigen Stivetta – von erfrischenden Salaten und aromatischen Suppen bis hin zu herzhaften Hauptgerichten und verführerischen Desserts lassen wechselnde Menüs und Saisonkarten keine Wünsche offen.

«Stivetta» heisst übersetzt übrigens so viel wie «Wohnzimmer» oder «Stube» – und der Name ist nicht ohne Grund gewählt. Business-Outfits mit Bluse und Krawatte gibt's hier selten zu sehen, hier hält Entspannung Einzug. Aus der ehemaligen Remise wurde mit viel

Liebe ein mit alten Arbeitsgeräten dekoriertes Gastraum inklusive Bar, der euch in alte Zeiten zurückversetzt.

Ein besonderes Highlight sind die von heimischen Schreibern aus alten Zwischenbodenbrettern der benachbarten Trocknerei gezimmerten Tische. An diesen und in der „Hobel“-Bar finden 50 Gäste Platz zum Geniessen und Austauschen. Bei schönem Wetter eröffnet sich ein toller Blick durch die grosse Gartenlandschaft zum Stettliwald und Stätzerbach. Kurzum: Gemütlicher und heimeliger wird's nicht mehr.

taverne.

Ruhe, Entspannung, authentisches Ambiente auf 150 Jahre alten Grundsteinen, traditionelle Kulinarik: Tretet ein in die Taverne zur alten Trocknerei, wo die Ursprünge des Bündnerfleischs liegen und heute 34 Plätze auf euch warten.

Erlebt hier Graubünden in seiner ehrlichsten Form und taucht in alte Traditionen ein: Geniesst traditionelle Schmorgerichte, zubereitet aus den besten regionalen Zutaten, modern interpretiert und auf Wunsch wird ab vier Personen im familiären Tavolata-Stil serviert.

Hier treffen kulinarische Handwerkskunst und herzliche Gastfreundschaft aufeinander – perfekt für unvergessliche Momente im Kreis von Freunden und Familie. Gesellige Feste, intime Feiern, genussvolle Abende mit Kunden: Die Taverne ist der ideale Ort für entspanntes Zusammenkommen. Lasst euch von der Geschichte der ältesten Fleischtrocknerei der Region verzaubern und erlebt eine Welt, in der Tradition und Genuss Hand in Hand gehen.





zum
selber
nachkochen

„da schmarschuns“

«Capuns da schmarschuns» – lasst euch die schnelle Variante der bekannten Capuns in der Bergbeiz Stivetta schmecken. Im Gegensatz zur klassischen Variante wickelt unser Küchenchef Ivo Sac seine Teiglinge nicht in Mangold ein, was früher Zeit sparte und heute für einen milderen Geschmack sorgt. Viel Spass beim Nachkochen.

Zutaten für 6 Personen:

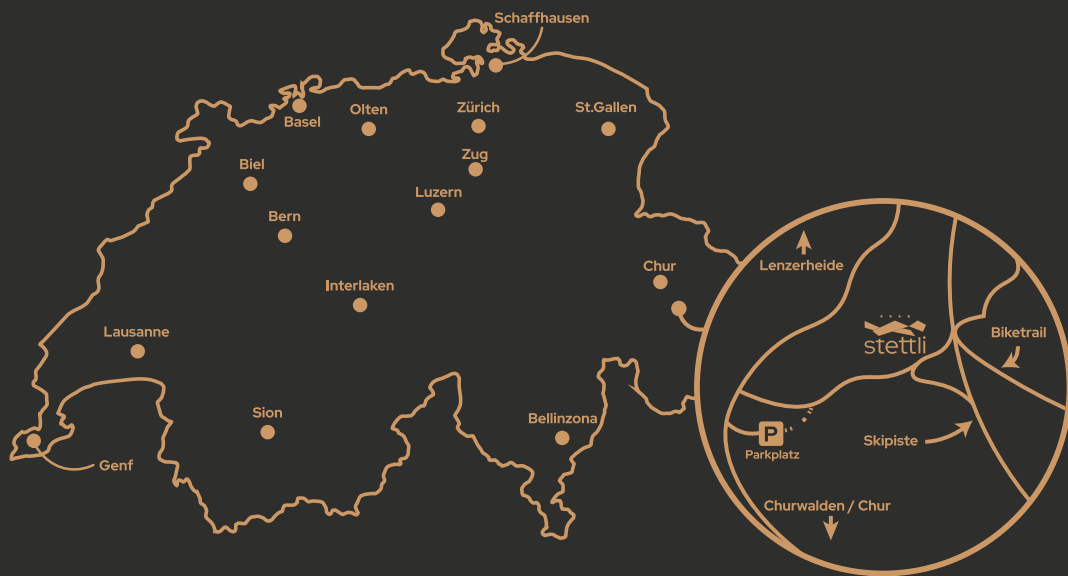
300g Weismehl
1dl Wasser
1dl Milch
3 Eier
1 TL Salz
10g Krauseminze
10g Schnittlauch
40g Salsiz
2 Bund Mangold
50g Butter
Beutel Eiswürfel
100g Bergkäse
- Frischer Rosmarin*
- Bergkräuter*

* zur Garnitur

Dauer: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Mehl, Wasser, Milch, Eier und Salz zusammenführen und zu einem Teig vermischen.
2. Krauseminze, Schnittlauch und Salsiz in den Teig einschlagen.
3. Topf mit Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen.
4. Teig auf Schneidbrett legen und in kleinen Stücken in siedendes Wasser streifen. Ca. 10 Minuten sieden lassen.
5. Währenddessen Mangold fein zerkleinern und blanchieren (kurz in siedendem, ungesalzenem Wasser sprudelnd kochen und dann in Eiswasser abkühlen, um den Kochprozess schnell zu beenden).
6. Bergkäse fein raffeln und bereitlegen.
7. Braune Butter machen: Die Butter in die Pfanne geben und auf hoher Stufe zum Schmelzen bringen. Danach bei Mittlerer Hitze so lange köcheln, bis der Schaum sich wieder auf dem Boden absetzt und die Butter langsam karamellisiert und eine goldbraune Farbe annimmt.
8. Gesiedete Teiglinge und Mangold in Gratinform schichten. Danach mit geraffeltem Käse überdecken und mit heisser, brauner Butter übergiesen.
9. Für 20 Minuten bei 200° im vorgeheizten Ofen überbacken.
10. Mit frischem Rosmarin oder Bergkräutern garnieren.



bewusst besonders

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

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