

# Crusch Alva Winter-Spezialitäten

## Vorspeisen \* Antipasti \* Starters

**Wintersalat „Crusch Alva“** CHF 21.—

Blattsalat mit Orangen-Grapefruitsfilets, Nüsse,  
hausgemachte Fleischpflanzerl und Himbeer-Vinaigrette

**Insalata invernale „Crusch Alva“**

*Insalata verde con filetti di arancia e pompelmo, noci  
polpettine di carne fatte in casa e vinaigrette ai lamponi*

**Winter salad „Crusch Alva“**

*Green salad with orange and grapefruit fillets, walnuts  
homemade meat balls and raspberries vinaigrette*

**Carpaccio vom Hirsch** CHF 23.—

mit marinierten Kürbisperlen, Rucola und Parmesanspäne

**Carpaccio di cervo**

*con perle di zucca marinate, rucola e Parmigiano a scaglie*

**Deer carpaccio**

*with marinated pumpkin pearls, rucola and Parmesan*

**Hausgebeizter Lachs mit Joghurt-Wasabi-Dip** CHF 24.—

mit Kartoffelrösti und Dill-Zitronenbrötli

**Salmone marinato in casa con salsa allo yoghurt e wasabi**

*con Rösti di patate e panino all'aneto e limone*

**Home marinated salmon with yoghurt-wasabi dip**

*with potato Rösti and dill & lemon bread*

**Duett von der Entenleber** CHF 24.—

Entenleberterrinen und gebratene Entenleber

mit Apfel-Vanille-Chutney, karamellisierten Vanilleäpfel und Brioche

**Duetto di fegato d'oca**

*Terrina di fegato d'oca e fegato d'oca arrosto*

*con chutney di mele e vaniglia, mele caramellate alla vaniglia e brioche*

**Duet of duck liver**

*Duck liver terrine and baked duck liver*

*with apple-vanilla chutney, caramelized vanilla apple and brioche*

## Suppe \* Zuppa \* Soup

**Topinamburschaumsuppe mit knusprigen Crevettenravioli** CHF 15.—

**Zuppa cremosa di rapa tedesca con croccanti ravioli ai gamberetti**

**Topinambour foam soup with crispy shrimps ravioli**

## Hauptspeisen \* Piatti principali \* Main dishes

	½	1/1
<b>Hausgemachte Steinpilzravioli mit Steinpilz-Kräuterschaum</b>	CHF 20.50	CHF 28.50
<b>Ravioli fatti in casa ai funghi porcini con spuma di funghi ed erbette</b>		
<b>Homemade mushrooms ravioli with mushroom and herbs sauce</b>		

<b>Lammhaxe in Kräuterjus geschmort</b> mit Polenta und winterlichem Gemüse <b><i>Stinco di agnello brasato alle erbette</i></b> <i>con polenta e verdure invernali</i> <b><i>Lamb haxe braised in herbs sauce</i></b> <i>with polenta and winter vegetables</i>	<b>CHF 34.50</b>
<b>Swiss Prim Schweinsfilet im Speckmantel gebraten</b> mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle und buntem Gemüse <b><i>Filetto di maiale Swiss Prim al forno in mantello di speck</i></b> <i>con crema di funghi, tagliatelle e verdure miste</i> <b><i>Swiss Prim pork fillet baked in bacon mantle</i></b> <i>with mushrooms cream sauce, tagliatelle and mixed vegetables</i>	<b>CHF 36.50</b>
<b>Trilogie vom Wild</b> mit Preiselbeerjus, Spätzle und Rotkraut <b><i>Trilogia di Selvaggina</i></b> <i>con salsa ai mirtilli, gnocchetti all'uovo e cavolo rosso</i> <b><i>Wild trilogy</i></b> <i>with cowberries sauce, egg dumplings and red cabbage</i>	<b>CHF 38.50</b>
<b>Swiss Prim Rindshaxe in Weissbiersauce geschmort</b> mit Schupfnudeln und Wurzelgemüse <b><i>Stinco di manzo Swiss Prim brasato in salsa alla birra</i></b> <i>con Schupfnudeln e verdure</i> <b><i>Swiss Prim beef haxe braised in beer sauce</i></b> <i>with Schupfnudeln and vegetables</i>	<b>CHF 34.50</b>
<b>Zwiebelrostbraten vom Swiss Prim Entrecôte</b> mit Bratkartoffeln und Bohnen <b><i>Rosticciata di cipolle con entrecôte Swiss Prim</i></b> <i>con patate al forno e fagioli</i> <b><i>Rost onions with Swiss Prim entrecôte</i></b> <i>with baked potatoes and beans</i>	<b>CHF 48.—</b>
<b>Rindsfilet mit Steinpilzkruste überbacken</b> mit Rotwein-Schalottensauce, Weissweinsrisotto und glasiertem Gemüse <b><i>Filetto di manzo in crosta di funghi porcini al forno</i></b> <i>con salsa al vino rosso e scalogno, risotto al vino bianco e verdure glassate</i> <b><i>Baked beef fillet in mushrooms crust</i></b> <i>with red wine and shallot sauce, white wine risotto and glazed vegetables</i>	<b>CHF 50.—</b>

## Crusch Alva Klassiker

### Kalte und warme Vorspeisen

*Antipasti caldi e freddi \* Cold and warm starters*

<b>Blattsalat</b> <b><i>Insalata verde</i></b> <b><i>Green salad</i></b>	<b>CHF 10.—</b>
<b>Gemischter Salat</b> <b><i>Insalata mista</i></b> <b><i>Mixed salad</i></b>	<b>CHF 12.—</b>

<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons</b> <i>Insalata Soncino con speck, uovo e crostini</i> <i>Corn Salad with bacon, eggs and croûtons</i>			CHF 16.—
<b>Toskanischer Brotsalat "Panzanella"</b> mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Basilikum, gerösteten Ciabatta und Büffelmozzarella <i>Insalata con pane alla toscana "Panzanella"</i> <i>con pomodorini, cetrioli, olive, basilico,</i> <i>ciabatta abbrustolita e mozzarella di bufala</i> <b>Bread salad on Tuscany style "Panzanella"</b> <i>with cherry tomatoes, cucumber, olives, basil,</i> <i>roasted ciabatta bread and buffalo mozzarella</i>			CHF 19.—
<b>Caesar Salat</b> Eisbergsalat an Caesar Dressing mit Speck, Croûtons & Parmesan - mit gebratenen Pouletstreifen			CHF 14.— CHF 21.—
<b>Insalata Caesar</b> <i>lattuga iceberg in salsa Caesar con pancetta, crostini &amp; Parmigiano</i> - con pollo al forno			
<b>Caesar salad</b> <i>Iceberg salad on Caesar dressing with bacon, croûtons &amp; Parmesan</i> - with roasted slices of chicken			
<b>Tatar vom Schweizer Freilandrind</b> mit Toast und Butter <i>Tartara di manzo di campi alpini</i> <i>con toast e burro</i> <b>Tartare of free Alps beef</b> <i>with toast and butter</i>		½ CHF 24.—	1/1 CHF 32.—
<b>Bündner Teller</b> mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Hirschtrockenfleisch und Engadiner Bergkäse <b>Piatto del Canton Grigioni</b> <i>con carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, speck, carne di cervo e formaggio dell'Engadina</i> <b>Grisons dried meat selection</b> <i>with dried meet of Grisons, ham, bacon, dried deer meat and Engadine cheese</i>			CHF 26.—

**Unsere Salatsaucen:** Italienisch, Französisch, Himbeer, Balsamico.  
**Le nostre salse per insalate:** italiana, francese, lamponi, balsamico.  
**Our salad sauces:** italian, french, raspberries, balsamico.

## Suppen \* Zuppe \* Soups

<b>Tagessuppe * Zuppa del giorno * Soup of the day</b>	CHF 12.—
<b>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</b>	CHF 12.—
- mit Bündner Hirschwurst	CHF 15.—
<b>Zuppa d'orzo del Canton Grigioni</b>	
- con wurstel di cervo	
<b>Homemade Grison barley soup</b>	
- with Grison deer meat sausage	
<b>Suppentopf</b>	CHF 14. —
Rindsbouillon mit Siedfleisch, Speckknödel und Gemüse	
<b>Suppentopf</b>	
<i>Bouillon di manzo con carne bollita, gnocchetto allo speck e verdure</i>	
<b>Suppentopf</b>	
<i>Beef bouillon with boiled meat, bacon dumpling and vegetables</i>	

## Traditionelles

### Piatti tradizionali \* Traditional dishes

<b>Pizokel di Poschiavo</b>	½	1/1
mit Gemüse, Kartoffeln und Käse	CHF 19.—	CHF 25.—
<b>Pizokel di Poschiavo</b>		
<i>con verdure, patate e formaggio</i>		
<b>Pizokel from Puschlav</b>		
<i>with vegetables, potatoes and cheese</i>		
<b>Hausgemachte Capuns „Traditionell“</b>	CHF 20.—	CHF 26.—
an leichter Rahmsauce mit Trockenfleisch & Salsiz und gehobelter Belper Knolle		
<b>Capuns fatti in casa “Tradizionali”</b>		
<i>con salsina alla panna, carne essiccata &amp; Salsiz e formaggio “Belper Knolle”</i>		
<b>Homemade Capuns “Traditional”</b>		
<i>in a light cream sauce with dried meat &amp; Salsiz and “Belper Knolle” cheese</i>		

<b>Hausgemachte Capuns „Lachs“</b> mit Lachs gefüllt an leichter Rahmsauce und gehobelter Belper Knolle <i>Capuns fatti in casa “Salmone”</i> <i>ripieni al salmone con salsa alla panna e formaggio “Belper Knolle”</i> <b>Homemade Capuns “Salmon”</b> <i>filled with salmon in a light cream sauce and “Belper Knolle” cheese</i>	CHF 20.—	CHF 26.—
	½	1/1
<b>Hausgemachte Capuns „Vegetarisch“</b> mit Gemüse gefüllt an leichter Rahmsauce und gehobelter Belper Knolle <i>Capuns fatti in casa “Vegetariani”</i> <i>ripieni di verdure con salsa alla panna e formaggio “Belper Knolle”</i> <b>Homemade Capuns “Vegetarian”</b> <i>filled with vegetables in a light cream sauce and “Belper Knolle” cheese</i>	CHF 20.—	CHF 26.—

## Hauptgerichte

### *Piatti principali \* Main dishes*

<b>Mille Feuille von Polenta</b> mit Gemüse, Pilzen und Tomatensauce <i>Mille Foglie di Polenta con verdure, funghi e salsa al pomodoro</i> <i>Mille Feuille of Polenta with vegetables, mushrooms and tomato sauce</i>		CHF 26.—
<b>Hausgemachte Gnocchi</b> mit Tomaten-Ricottasauce, mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie <i>Gnocchi fatti in casa al pomodoro e ricotta</i> <i>con speck, cipolle, aglio e prezzemolo</i> <b>Homemade Gnocchi</b> with tomatoes and ricotta sauce <i>with bacon, onions, garlic and parsley</i>		CHF 26.—
<b>Kalbsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites <i>Würstel di vitello con salsa alle cipolle e Rösti al burro oppure patatine fritte</i> <i>Veal sausage with onion sauce and butter Rösti or French Fries</i>		CHF 21.—
<b>Engadiner Hirschwurst</b> mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites <i>Würstel di cervo dell’Engadina con salsa alle cipolle e Rösti al burro o patatine fritte</i> <i>Engadine deer sausage with onions and butter Rösti or French Fries</i>		CHF 21.—
<b>“Crusch Alva Burger”</b> Hausgemachter Rindfleischburger im Burgerbrot, mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Speck. Dazu zur Auswahl Pommes Frites oder Salat - mit Käse +CHF 1.50 <b>“Crusch Alva Burger”</b> <i>Hamburger di manzo fatto in casa in panino burger,</i> <i>con insalata, pomodori, cetrioli e speck. A Vostra scelta patatine fritte o insalata</i> - con formaggio + CHF 1.5 <b>“Crusch Alva Burger”</b> <i>Homemade beef meat burger in burger bread,</i> <i>with salad, tomatoes, cucumber and bacon. At your choice with French Fries or mixed salad</i> - with Cheese + CHF 1.50		CHF 24.—

<b>Rotes Poulet Curry</b> mit Gemüse und Basmatireis <b>Pollo al curry rosso</b> <i>con verdure e riso Basmati</i> <b>Chicken with red curry</b> <i>with vegetables and Basmati rice</i>	$\frac{1}{2}$ CHF 24.—    CHF 32.—
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit zweierlei Gemüse, Pommes Frites oder Kartoffelsalat <b>Cotoletta alla Viennese di maiale</b> <i>con verdure, patatine fritte oppure insalata di patate</i> <b>Steak of pork on Vienna style</b> <i>with vegetables, French Fries or potato salad</i>	CHF 32.—
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, mit zweierlei Gemüse, dazu zur Auswahl Pommes Frites oder Kartoffelsalat <b>Cordon Bleu di maiale</b> <i>con ripieno di prosciutto e formaggio dei Grigioni,</i> <i>con verdure miste e a scelta patatine fritte oppure insalata di patate</i> <b>Cordon Bleu of pork</b> <i>filled with ham and Grison cheese,</i> <i>with vegetables and at your choice French fries or potato salad</i>	CHF 35.—
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit zweierlei Gemüse, Pommes Frites oder Kartoffelsalat <b>Cotoletta alla Viennese di vitello</b> <i>con verdure, patatine fritte oppure insalata di patate</i> <b>Steak from veal on Vienna style</b> <i>with vegetables, French Fries or potato salad</i>	CHF 42.—
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, mit zweierlei Gemüse, dazu zur Auswahl Pommes Frites oder Kartoffelsalat <b>Cordon Bleu di vitello</b> <i>con ripieno di prosciutto e formaggio dei Grigioni, verdure miste,</i> <i>e a scelta patatine fritte oppure insalata di patate</i> <b>Cordon Bleu of veal</b> <i>filled with ham and Grison cheese, with vegetables,</i> <i>at your choice French fries or potato salad</i>	CHF 45.—

## Fischgerichte

### *Pesce \* Fish*

<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Spinatrisotto und Cherrytomaten <b>Filetto di luccio-perca al forno</b> <i>con risotto agli spinaci e pomodorini</i> <b>Baked pike-perch fillet</b> <i>with spinach risotto and cherry tomatoes</i>	CHF 36.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

## Dessert

<b>Glühwein Crème Caramel</b> mit marinierten Orangen <i>Crème Caramel al Vin Brulé con arancia marinata</i> <i>Mulled wine crème caramel with marinated orange</i>	CHF 12.—
<b>Zwetschgensorbet</b> mit Vielle Prune <i>Sorbetto alla prugna con Vielle prune</i> <i>Plums sorbet with Vielle Prune</i>	CHF 14.—
<b>Toblerone-Schokoladenmousse</b> mit marinierten Waldbeeren <i>Mousse al cioccolato Toblerone con frutti di bosco marinati</i> <i>Toblerone Chocolate mousse with marinated wildberries</i>	CHF 14.—
<b>Topfen-Zwetschgenknödel</b> mit Zwetschgenkompott <i>Gnocchetto al formaggio con ripieno di prugne con composta di prugne</i> <i>Cheese dumpling filled with plums with plums compote</i>	CHF 14.—
<b>Nuss-Honigparfait</b> im Schokoladenring mit Früchtegarnitur <i>Parfait di noci e miele in anello di cioccolato guarnito con frutti</i> <i>Nut and honey parfait in chocolate ring with fruits</i>	CHF 14.—
<b>Puschlaver Marronipudding</b> mit Birnenkompott <i>Budino di castagne di Poschiavo con composta di pere</i> <i>Pudding of chestnuts from Poschiavo with pears compote</i>	CHF 14.—
<b>Hausgemachter Lindt Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern mit Nusseis und Früchtegarnitur <i>Dolcetto al cioccolato Lindt fatto in casa dal cuore morbido</i> <i>con gelato alle noci e guarnito con frutti</i> <i>Homemade Lindt chocolate cake with warm heart</i> <i>with nut ice cream and fruits</i>	CHF 15.—
<b>Gebackene Apfelchüechli</b> mit Vanillesauce und Zimteis <i>Dolcetto di mele con crema alla vaniglia e gelato alla cannella</i> <i>Baked apple cake with vanilla cream and cinnamon ice cream</i>	CHF 15.—
<b>Käseteller</b> mit hausgemachtem Engadiner Früchtebrot <i>Selezione di formaggi con pane dell'Engadina alla frutta</i> <i>Cheese selection with homemade Engadine fruit bread</i>	CHF 16.—

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte und unseren Hausgemachten Kuchen.  
*Per favore chiedi anche della nostra carta gelati e dei nostri dolci fatti in casa.*  
*Please ask for our ice cream list and our homemade cakes.*

1 Portion auf 2 Teller: + CHF 4.-  
1 porzione su 2 piatti: + CHF 4.-  
1 portion on 2 plates: + CHF 4.-