

HOTEL
CRUSCH
ALVA

RESTAURANT CRUSCHETTA

Liebe Gäste,
herzlich Willkommen in unserem *****Swiss Historic Hotel Crusch Alva** in Zuoz!

Das Hotel Crusch Alva, auf Deutsch „Weisses Kreuz“ wurde um 1500 erbaut und ist eines der ältesten gastronomischen Stätten der Schweiz. Ursprünglich wurde das Gebäude als Rechtswirtshaus genutzt, in dem auch Recht gesprochen wurde. Seither haben sich auch immer wieder Berühmtheiten (prominentestes Beispiel: Albert Einstein) für die idyllische Ruhe und den unprätentiösen Komfort des Hotels Crusch Alva entschieden, um dem hektischen Treiben des Alltags zu entinnen.

In unserem Haus trifft man immer wieder auf Spuren seiner bewegten Vergangenheit. Bereits die imposante Fassade des Hotels, welches unter Denkmahlschutz steht, lässt die beeindruckende Historie des Hauses erahnen. Dennoch haben unsere Gäste aller modernen Annehmlichkeiten zur Verfügung.

Im mit Arvenholz vertäfelten **Restaurant Cruschetta** kann man sich von unserem Küchenteam mit Schweizer, insbesondere Bündner Spezialitäten und ausgewählten Weinen verwöhnen lassen, oder auch den Abend in gemütlicher Runde mit Freunden ausklingen lassen.

Das **Restaurant Stüva** (Stube) im 1. Stock bietet den Gästen durch die perfekt erhaltenen Vertäfelungen und die antiquarischen Einrichtungsobjekte einen eleganten Rahmen für ein genussvolles Diner, während man den Blick über den historischen Dorfplatz oder die Kirche St. Luzius geniessen kann.

Nach der Übernahme der Leitung vom Hotel durch die Dmura AG im Jahr 2009, wurden mehrere Betrieb in Zuoz und S-chanf unter einer Führung zusammen geschlossen, wodurch die entstehenden Synergien genutzt werden können.

So können wir Ihnen in unseren Partnerbetrieben kulinarische Angebote für jeden Geschmack offerieren. In unserem ******Hotel Engiadina** in Zuoz verwöhnen wir Sie im **Restaurant Engiadina** mit einer internationalen Küche. Oder schlemmen Sie im **Restaurant Chamanna** (ebenfalls im Hotel Engiadina) bei einer Auswahl von Käse- und Fleischfondues, Raclette, Spezialitäten vom heissen Stein bis hin zu internationalen Fleischspezialitäten. Auch Ihr Feierabendbier mit einer Zigarette kann an der Bar in der Chamanna genossen werden, da dort das Rauchen noch erlaubt ist.

Im Sommer können Sie ganz rustikal und der Natur nahe in unserer **Parkhütte Varusch** im Val Trupchun am Eingang vom Schweizer Nationalpark rasten und sich verköstigen lassen. Oder lauschen Sie in der Nacht den Geräuschen der Natur in einem unserer kleinen Zimmer oder im Lager.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt und freuen uns, Sie bei uns oder in einem unserer Partnerbetriebe herzlich willkommen zu heissen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr Hotel Crusch Alva Team

Kalte und warme Vorspeisen

*Antipasti caldi e freddi * Cold and warm starters*

Grüner Blattsalat - <i>Insalata verde</i> - <i>Green salad</i>	CHF 10.—
Gemischter Salat - <i>Insalata mista</i> - <i>Mixed salad</i>	CHF 12.—
Caesar Salat Eisbergsalat mit hausgemachtem Caesar Dressing mit Speck, Croûtons & Parmesan	CHF 14.—
- mit gebratenen Pouletstreifen	CHF 21.—
- mit Krevetten	CHF 24.—
<i>Insalata Caesar</i> <i>lattuga iceberg in salsa Caesar fatta in casa</i> <i>con speck, crostini & Parmigiano</i>	
- con pollo al forno	
- con gamberetti	
<i>Caesar salad</i> <i>Iceberg salad on homemade Caesar dressing</i> <i>with speck, croûtons & Parmesan</i>	
- with roasted slices of chicken	
- with shrimps	
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF 16.—
<i>Insalata Soncino</i> con speck, uovo e crostini	
<i>Corn Salad</i> with bacon, eggs and croûtons	
Brotsalat "Panzanella" nach Toskanischer Art	CHF 19.—
mit kleinen Tomaten, Gurken, Oliven, rote Zwiebeln, Büffelmozzarella und Ciabatta Croutons	
<i>Insalata con pane alla Toscana "Panzanella"</i> <i>con pomodorini, cetrioli, olive, cipolla rossa, mozzarella di bufala</i> <i>e crostini di pane Ciabatta</i>	
<i>Bread salad "Panzanella" on Tuscany style</i> <i>with cherry tomatoes, cucumber, olives, red onions, buffalo mozzarella</i> <i>and croûtons of Ciabatta bread</i>	
Tatar vom Schweizer Freilandrind	½
mit Toast und Butter	CHF 24.—
<i>Tartara di manzo dei campi alpini</i> <i>con toast e burro</i>	1/1
<i>Tartare of free Alps beef</i> <i>with toast and butter</i>	CHF 32.—
Bündner Teller	CHF 26.—
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Hirschtrockenfleisch und Engadiner Bergkäse	
<i>Piatto del Canton Grigioni</i> <i>con carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, speck, carne di cervo e formaggio dell'Engadina</i>	
<i>Grisons dried meat selection</i> <i>with dried meet of Grisons, ham, bacon, dried deer meat and Engadine cheese</i>	

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

Tagessuppe * *Zuppa del giorno* * *Soup of the day* CHF 12.—

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 12.—

- mit Bündner Hirschwurst CHF 15.—

Zuppa d'orzo del Canton Grigioni

- *con wurstel di cervo*

Homemade Grison barley soup

- *with Grison deer meat sausage*

Rindsconsommé CHF 14. —

mit Speck-Knödel, Gemüse und gekochtes Rindsfleisch

Consommè di manzo

con canederlo allo speck, verdure e bollito di manzo

Beef consommé

With bacon dumpling, vegetables and boiled beef

Traditionelles

*Piatti tradizionali * Traditional dishes*

Pizzoccheri della Valtellina

mit Kartoffeln, Wirsing und Käse

Pizzoccheri della Valtellina

con patate, verza e formaggio

Valtline Pizzoccheri

with potatoes, savoy cabbage and cheese

½ 1/1
CHF 20.— CHF 26.—

Hausgemachte Capuns „Traditionell“

an leichter Rahmsauce mit Trockenfleisch & Salsiz
und gehobelter Belper Knolle

Capuns fatti in casa "Tradizionali"

*con salsina alla panna, carne essiccata & Salsiz
e formaggio "Belper Knolle"*

Homemade Capuns "Traditional"

*in a light cream sauce with dried meat & Salsiz
and "Belper Knolle" cheese*

CHF 20.— CHF 26.—

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

Hauptgerichte

*Piatti principali * Main dishes*

Gebratener Polentataler mit Gemüse, Pilzen und Gorgonzola <i>Polenta alle erbette con verdure, funghi e Gorgonzola</i> <i>Baked polenta with vegetables, mushrooms and Gorgonzola</i>	 	
Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten-Ricottasauce, mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie Gnocchi fatti in casa al pomodoro e ricotta <i>con speck, cipolle, aglio e prezzemolo</i> Homemade Gnocchi with tomatoes and ricotta sauce <i>with bacon, onions, garlic and parsley</i>	 	
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites Würstel di vitello con salsa alle cipolle e Rösti al burro oppure patatine fritte Veal sausage with onion sauce and butter Rösti or French Fries	 	
Engadiner Hirschwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites Würstel di cervo dell’Engadina con salsa alle cipolle e Rösti al burro o patatine fritte Engadine deer sausage with onions and butter Rösti or French Fries	 	
“Crusch Alva Burger” Hausgemachter Rindfleischburger im Burgerbrot, mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Speck. Dazu zur Auswahl Pommes Frites oder Salat - mit Käse +CHF 1.50 “Crusch Alva Burger” <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 “Crusch Alva Burger” <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	 	

Rotes Poulet Curry mit buntem Gemüse und Basmatireis Pollo al curry rosso <i>con verdure miste e riso Basmati</i> Chicken with red curry <i>with mixed vegetables and Basmati rice</i>	½ CHF 24.—	CHF 32.—
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat Cotoletta alla Viennese di maiale <i>con patatine fritte oppure insalata di patate</i> Steak of pork on Vienna style <i>with French Fries or potato salad</i>		CHF 32.—
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat Cordon Bleu di maiale <i>con ripieno di prosciutto e formaggio dei Grigioni,</i> <i>con patatine fritte oppure insalata di patate</i> Cordon Bleu of pork <i>filled with ham and Grison cheese,</i> <i>with French Fries or potato salad</i>		CHF 35.—
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat Cotoletta alla Viennese di vitello <i>Con patatine fritte oppure insalata di patate</i> Steak from veal on Vienna style <i>with French Fries or potato salad</i>		CHF 42.—
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat Cordon Bleu di vitello <i>con ripieno di prosciutto e formaggio dei Grigioni,</i> <i>con patatine fritte oppure insalata di patate</i> Cordon Bleu of veal <i>filled with ham and Grison cheese,</i> <i>with French Fries or potato salad</i>		CHF 45.—
Rindsfiletspitzen "Stroganoff" mit Reis und Broccoli Straccetti di filetto di manzo "alla Stroganoff" <i>con riso bollito e broccoli</i> Beef fillet slices "on Stroganoff style" <i>with rice and broccoli</i>		CHF 46.50

Fischgerichte

*Pesce * Fish*

Gebratenes Lachsfilet im Kartoffel-Röstimantel gebraten auf Blattspinat und Cherrytomaten Filetto di salmone al forno <i>in mantello di Rösti di patate su foglie di spinaci e pomodorini</i> Baked salmon fillet <i>In potato Rösti mantle on spinach and cherry tomatoes</i>		CHF 36.50
--	--	-----------

Dessert

Birne in Portwein mit Schokoladen-Crumble und aromatisiertem Eis CHF 14.—
Pera affogata al vino Porto con crumble al cioccolato e gelato speziato
Pear in Port Wine with chocolate crumble and aromatic ice cream

Apfel Tarte-Tatin mit saurer Rahm-Eis CHF 14.—
Tarte-Tatin di mele con gelato alla panna acida
Apple Tarte-Tatin with ice cream of soured cream

Warmes Crêpe mit Waldbeeren gefüllt CHF 15.—
mit Marzipan gratiniert und weisser Schokolade
Crêpes calda ai frutti di bosco
Gratinata con marzapane e cioccolato bianco
Warm crêpes filled with wild berries
with gratin marzipan and white chocolate

Hausgemachter Cheese-Cake CHF 16.—
auf Schokoladenkeks mit Himbeersauce und Pflaumenglasur
Cheese Cake fatta in casa
su biscotto al cioccolato e sala ai lamponi e glassa di prugne
Homemade Cheese Cake
on chocolate cookie and raspberries sauce and plums glaze

Hausgemachter Lindt Schokoladenkuchen CHF 16.—
mit flüssigem Kern und Nusseis
Dolcetto al cioccolato Lindt fatto in casa dal cuore morbido
con gelato alle noci
Homemade Lindt chocolate cake with warm heart
with nut ice cream

Apfelräder mit Vanillensauce CHF 12.—
Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
Apple pancakes with vanilla sauce

Trilogie von Schweizer Käse (Tête de Moine, Engadiner, Jersey Blue) CHF 12.—
mit Orangen-Mango Chutney und hausgemachtem Engadiner Früchtebrot
Trilogia di formaggi Svizzeri (Tête de Moine, Engadina, Jersey Blue)
con chutney all`arancia e mango e con pane dell`Engadina fatto in casa alla frutta
Trilogy of Swiss Cheese (Tête de Moine, Engadine, Jersey Blue)
with orange & mango chutney, homemade Engadine fruit bread

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.