

Crusch Alva Winter-Spezialitäten

Vorspeisen * Antipasti * Starters

- Wintersalat „Crusch Alva“** CHF 21.—
Blattsalat mit Orangen-Grapefruitsfilets, Nüsse,
hausgemachte Fleischbällchen 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 24.—
mit Artischockensalat, glasiertem Pflaumenessig und Chips vom Süsskartoffeln
Carpaccio di cervo
con insalata cruda di carciofi, glassa d’aceto balsamico di prugna e chips di patate dolce
Deer carpaccio
with artichokes salad, glazed plums vinegar and sweet potato chips
- Martini Graved Lachs** CHF 24.—
mit Dill Blinis, rote caramelisierte Zwiebeln aus Tropea,
Süss-Sauer-Sauce und Croûtons
Salmone marinato al Martini
*con blinis all’aneto, cipolle rosse di Tropea caramellate,
salsa alla panna acida e crostino integrale*
Martini marinated Salmon
*with dill blinis, red caramelized onions from Tropea,
Sweet-sour sauce and croûtons*
- Terrine von der Entenleber** CHF 24.—
mit Kaki-Chutney, Wachtel-Tataki und Pan-Brioche
Terrina di fegato d’oca
con chutney di cachi, tataki di quaglia e Pan-Brioche
Terrine of duck liver
with persimmon chutney, quail tataki and Pan-Brioche

Suppe * Zuppa * Soup

- Topinambucrèmesuppe** mit Hummer-Tartar mit Zitronengras mariniert CHF 16.—
Zuppa cremosa di rapa tedesca con tartare di aragosta marinata alla citronella
Topinambour cream soup with tartare lobster with lemongrass mariniert
- Gemüseminestrone** mit Basilikum Brot-Croûtons CHF 12.—
Minestrone di verdure con crostini di pane al basilico
Vegetables minestrone with basil bread croutons

Crusch Alva Winter-Spezialitäten

Hauptspeisen * *Piatti principali* * *Main dishes*

Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout <i>Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale</i> <i>Homemade tagliatelle with boar ragout</i>	½ CHF 20.50	1/1 CHF 28.50
Hausgemachte Pilzravioli mit Parmesanschaum und Pilzrahmsauce <i>Ravioli ai funghi fatti in casa</i> <i>con spuma di Parmigiano e crema di funghi</i> <i>Homemade mushroom ravioli</i> <i>With Parmesan foam and mushrooms cream sauce</i>	CHF 20.50	CHF 28.50
Lammhaxe geschmort mit Gemüseratatouille und schwarzem Weizen <i>Stinco di agnello brasato</i> <i>con ratatouille di verdure e grano nero</i> <i>Braised lamb haxe</i> <i>with vegetables ratatouille and black wheat</i>		CHF 34.50
Wiener Tafelspitz mit Bratkartoffeln, Rahmspinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce <i>Codone di manzo alla viennese</i> <i>con patate al forno, crema di spinaci, crema di rafano e mele, salsa all'erba cipollina</i> <i>Tafelspitz in Vienna style</i> <i>with backed potatoes, spinach cream, horseradish and minced apples, chives sauce</i>		CHF 36.50
Hirsch Kotelett mit Morchelsauce, Spinatspätzle und Rotkraut <i>Costoletta di cervo con salsa alle spugnole, gnocchetti di spinaci e cavolo rosso</i> <i>Deer cutlet with morels sauce, spinach dumplings and red cabbage</i>		CHF 48.—
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Reis und Broccoli <i>Straccetti di filetto di manzo alla „Stroganoff“ con riso bollito e broccoli</i> <i>Beef fillet slices „Stroganoff“ with boiled rice and broccoli</i>		CHF 46.50
Rindsfilet mit Preiselbeersauce, mit Weissweinrisotto, winterlichem Gemüse und Püree von gelben Karotten <i>Filetto di manzo con salsa ai mirtilli</i> <i>con risotto al vino bianco, verdure invernali e purea di carote gialle</i> <i>Baked beef fillet with red berries sauce</i> <i>with white wine risotto, winter vegetables and mashed yellow carrots</i>		CHF 50.—
Swiss Prim Kalbskotelett „Cafè de Paris“ mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin <i>Costoletta di vitello Swiss Prim „Cafè de Paris“</i> <i>con verdure invernali e gratin di patate</i> <i>Swiss Prim veal cutlet „Cafè de Paris“</i> <i>with winter vegetables and potato gratin</i>		CHF 56.—