

Crusch Alva Spezialitäten

Vorspeisen * Antipasti * Starters

- Crusch Alva Salat** CHF 20.—
Friséesalat mit geräucherter Entenbrust,
caramelisierter Birne, Himbeeren und Wachtelei
Insalata Crusch Alva
*Insalata Frisée con petto di anatra affumicato,
pera caramellata, lamponi e uova di quaglia*
Crusch Alva Salad
*Frisée salad with smoked duck breast,
caramelized pear, raspberries and quail egg*
- Burrata** CHF 26.—
mit Parma-Schinken und Olivenfocaccia
Burrata
con prosciutto crudo di Parma e focaccia alle olive
Burrata
with Parma raw ham and focaccia with olives
- Roast Beef nach Englischer Art** CHF 20.—
mit rohem Artischockensalat und Bärlauchvinaigrette
Roast Beef all'inglese
con insalata cruda di carciofi e vinaigrette di aglio orsino
Roast Beef on english style
with raw artichokes salad and vinaigrette of wild garlic

Suppe * Zuppa * Soup

- Ackerbohnencrèmesuppe mit Jakobsmuscheln** CHF 18.—
Zuppa cremosa di fave con cappesante
Fava bean cream soup with Mediterranean scallop

Hauptspeisen * Piatti principali * Main dishes

- Lammkarree in Kräuterkruste** CHF 42.50
mit Butter-Artischocken und Bratkartoffeln
Carré di agnello in crosta di erbette
con carciofi al burro e patate saltate
Lamb carre in herbs crust
with butter artichokes and backed potatoes
- Rindsfilet mit grünem Pfeffer** CHF 52.—
auf Brotkruste, mit Spinatrisotto und kleinem Buttergemüse
Filetto di manzo al pepe verde
su crosta di pane, con risotto agli spinaci e mini verdure al burro
Beef fillet with green pepper
on bread crust, with spinach risotto and butter vegetables