

# Crusch Alva Spezialitäten

---

## Vorspeisen \* Antipasti \* Starters

**Crusch Alva Salat** CHF 18.—

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 24.—

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 18.—

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 16.—

**Zuppa cremosa di fave con cappesante**

*Fava bean cream soup with Mediterranean scallop*

## Hauptspeisen \* Piatti principali \* Main dishes

**Lammkarree in Kräuterkruste** CHF 40.50

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 48.—

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*