

HOTEL  
CRUSCH  
ALVA

# **RESTAURANT STÜVA**

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 Denkmalschutz steht, lässt die beeindruckende Historie des Hauses erahnen. Dennoch haben unsere Gäste alle 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 Betriebe 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 in 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

Werte Gäste, unser hauseigenes Leitungswasser schenken wir natürlich kostenlos aus, den Serviceaufwand müssen wir leider berechnen. Wir danken für Ihr Verständnis: CHF 3.- pro Karaffe

*Gentili Ospiti, con piacere serviamo anche acqua in caraffa gratuitamente, ma le spese di servizio dobbiamo addebitarle. Vi ringraziamo per la comprensione: CHF 3.- per caraffa*

*Dear Guests, we will sure serve you tap water for free, but we have to calculate the service. Thank you for your comprehension: CHF 3.- per carafe.*

## Die klassischen Vorspeisen

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

<b>Grüner Blattsalat</b> - <i>Insalata verde</i> - Green salad	CHF 12.—
<b>Gemischter Salat</b> - <i>Insalata mista</i> - Mixed salad	CHF 14.—
<b>Caesar Salat</b> Eisbergsalat mit hausgemachtem Caesar Dressing mit Speck, Croûtons & Parmesan	CHF 16.—
- mit gebratenen Poulet	CHF 23.—
<b><i>Insalata Caesar</i></b> <i>lattuga iceberg in salsa Caesar fatta in casa</i> <i>con speck, crostini &amp; Parmigiano</i>	
- con pollo al forno	
<b><i>Caesar salad</i></b> <i>Iceberg salad on homemade Caesar dressing</i> <i>with speck, croûtons &amp; Parmesan</i>	
- with roasted chicken	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	CHF 25.—
mit Eryngii Pilzen, Sommertrüffel, Parmesan mit Balsamico-Essig	
<b><i>Carpaccio di manzo</i></b> <i>con funghi Eryngii, tartufo estivo, Parmigiano e aceto balsamico</i>	
<b><i>Carpaccio of beef</i></b> <i>with mushrooms Eryngii, summer truffle, Parmesan and balsamic vinegar</i>	
<b>Tatar vom Schweizer Bio Rind</b>	½
mit Toast und Butter	CHF 26.—
<b><i>Tartara di manzo Bio</i></b> <i>con toast e burro</i>	1/1
<b><i>Tartare of Bio beef</i></b> <i>with toast and butter</i>	CHF 34.—
<b>Bündner Teller</b>	CHF 28.—
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Hirschtrockenfleisch und Engadiner Bergkäse	
<b><i>Piatto del Canton Grigioni</i></b> <i>con carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, speck, carne di cervo e formaggio dell'Engadina</i>	
<b><i>Grisons dried meat selection</i></b> <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, balsamic

## Suppen \* Zuppe \* Soups

Tagessuppe * <i>Zuppa del giorno</i> * <i>Soup of the day</i>	CHF 14.—
<b>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</b>	CHF 14.—
- mit Bündner Hirschwurst	CHF 17.—
<b><i>Zuppa d'orzo del Canton Grigioni</i></b>	
- <i>con wurstel di cervo</i>	
<b><i>Homemade Grison barley soup</i></b>	
- <i>with Grison deer meat sausage</i>	

## Traditionelles und Hauptgerichte

### *Piatti tradizionale e principali* \* *Traditional and main courses*

<b>Pizzoccheri della Valtellina</b>	½	1/1
mit Kartoffeln, Wirsing und Käse	CHF 22.—	CHF 28.—
<b><i>Pizzoccheri della Valtellina</i></b>		
<i>con patate, verza e formaggio</i>		
<b><i>Valtline Pizzoccheri</i></b>		
<i>with potatoes, savoy cabbage and cheese</i>		
<b>Hausgemachte Capuns „Traditionell“</b>	½	1/1
an leichter Rahmsauce mit Trockenfleisch & Salsiz	CHF 22.—	CHF 28.—
und gehobelter Belper Knolle		
<b><i>Capuns fatti in casa “Tradizionali”</i></b>		
<i>con salsina alla panna, carne essiccata &amp; Salsiz</i>		
<i>e formaggio “Belper Knolle”</i>		
<b><i>Homemade Capuns “Traditional”</i></b>		
<i>in a light cream sauce with dried meat &amp; Salsiz</i>		
<i>and “Belper Knolle” cheese</i>		
<b>Hausgemachte Capuns „Vegetarisch“</b>	½	1/1
mit Gemüse gefüllt an leichter Rahmsauce und gehobelter Belper Knolle	CHF 22.—	CHF 28.—
<b><i>Capuns fatti in casa “Vegetariani”</i></b>		
<i>ripieni di verdure con salsina alla panna e formaggio “Belper Knolle”</i>		
<b><i>Homemade Capuns “Vegetarian”</i></b>		
<i>filled with vegetables in a light cream sauce and “Belper Knolle” cheese</i>		
<b>Hausgemachte Gnocchi von blauen Kartoffeln</b>	½	1/1
mit Garnelen Black Tiger, Rucola und Cherry Tomaten	CHF 24.—	CHF 28.—
<b><i>Gnocchi di patate viola fatti in casa</i></b>		
<i>con gamberi Black Tiger, rucola e pomodorini</i>		
<b><i>Homemade Gnocchi of blue potatoes</i></b>		
<i>with Black Tiger shrimps, rucola and cherry tomatoes</i>		

<b>Frische Tagliatelle</b> mit weissem Entenragout <i>Tagliatelle fresche con ragù bianco di anatra</i> <i>Fresh Tagliatelle with white duck ragout</i>	CHF 24.—	CHF 28.—
<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 23.—
<b>Rösti "Maison"</b> mit Speck, Käse und Ei <i>Rösti "Maison" con speck, formaggio e uovo</i> <i>Rösti "Maison" with speck, cheese and egg</i>		CHF 25.—
<b>Rösti</b> mit Bergkäse überbacken <i>Rösti con formaggio fuso</i> <i>Rösti with baked cheese</i>		CHF 21.50
<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 1.50 <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 salad</i> - with Cheese + CHF 1.50		CHF 26.—
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat <i>Cotoletta alla Viennese di maiale con patatine fritte oppure insalata di patate</i> <i>Steak of pork on Vienna style with French Fries or potato salad</i>		CHF 34.—
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat <i>Cordon Bleu di maiale con ripieno di prosciutto e formaggio dei Grigioni,</i> <i>con patatine fritte oppure insalata di patate</i> <i>Cordon Bleu of pork filled with ham and Grison cheese,</i> <i>with French Fries or potato salad</i>		CHF 37.—
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat <i>Cotoletta alla Viennese di vitello</i> <i>Con patatine fritte oppure insalata di patate</i> <i>Steak from veal on Vienna style</i> <i>with French Fries or potato salad</i>		CHF 44.—

**Cordon Bleu vom Kalb** gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse,  
mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat **CHF 47.—**  
*Cordon Bleu di vitello con ripieno di prosciutto e formaggio dei Grigioni,  
con patatine fritte oppure insalata di patate*  
*Cordon Bleu of veal filled with ham and Grison cheese,  
with French Fries or potato salad*

**Rindsfiletspitzen "Stroganoff"** **CHF 48.50**  
mit Reis und Broccoli  
*Straccetti di filetto di manzo "alla Stroganoff"*  
*con riso bollito e broccoli*  
*Beef fillet slices "Stroganoff"*  
*with rice and broccoli*

## **Fischgerichte**

*Pesce \* Fish*

**Gebratenes Lachsfilet** **CHF 38.50**  
im Kartoffel-Röstimantel gebraten auf Blattspinat und Cherrytomaten  
*Filetto di salmone al forno*  
*in mantello di Rösti di patate su foglie di spinaci e pomodorini*  
*Baked salmon fillet*  
*In potato Rösti mantle on spinach and cherry tomatoes*

## Dessert

**Birnen Tarte-Tatin** mit Rhabarbereis CHF 14.—  
*Tarte-Tatin alle pere con gelato al rabarbaro*  
*Pears Tarte-Tatin with ice cream of rhubarb*

**Hausgemachter Schokoladenkuchen** CHF 16.—  
mit Marsala-Zabaione und Zitronengras-Eis  
*Dolcetto al cioccolato fatto in casa*  
*con zabaione al Marsala e gelato alla citronella*  
*Homemade chocolate cake*  
*with Marsala sabayon and lemongrass ice cream*

**Mangoparfait** mit Passitosauce und Ricotta-Cannolo CHF 16.—  
*Parfait al mango con salsa al Passito e cannolo alla ricotta*  
*Mango parfait with Passito sauce and ricotta cannolo*

**Warmes gratiniertes Crêpe mit Waldbeeren** CHF 15.—  
*Crêpes calda marinata ai frutti di bosco*  
*Warm crêpes marinated with wild berries*

**Erdbeeren-Tiramisù** mit weisser Schokolade CHF 15.—  
*Tiramisù alle fragole con cioccolato bianco*  
*Strawberries Tiramisù with white chocolate*

**Trilogie von Schweizer Käse** (Tête de Moine, Engadiner, Jersey Blue) CHF 16.—  
mit Senf von roten Zwiebeln  
*Trilogia di formaggi Svizzeri* (Tête de Moine, Engadina, Jersey Blue)  
*con mostarda di cipolle rosse*  
*Trilogy of Swiss Cheese* (Tête de Moine, Engadine, Jersey Blue)  
*with mustard of red onions*

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.*



## Deklaration:

---

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Australien
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Lamm	Schweiz / *Neuseeland
Fisch / Crevetten	je nach Herkunft Europa / Vietnam (unsere Service Mitarbeiter, können Ihnen über die Herkunft genaue Auskunft geben)

Unsere Service Mitarbeiter, können Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe, der einzelnen Gerichte Auskunft geben.

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein