

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 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*

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 Poulet	CHF 21.—
<i>Insalata Caesar</i> <i>lattuga iceberg in salsa Caesar fatta in casa</i> <i>con speck, crostini & Parmigiano</i>	
- con pollo al forno	
<i>Caesar salad</i> <i>Iceberg salad on homemade Caesar dressing</i> <i>with speck, croûtons & Parmesan</i>	
- with roasted chicken	
Carpaccio vom Rind	CHF 22.—
mit Eryngii Pilzen, Sommertrüffel, Parmesan mit Balsamico-Essig	
<i>Carpaccio di manzo</i> <i>con funghi Eryngii, tartufo estivo, Parmigiano e aceto balsamico</i>	
<i>Carpaccio of beef</i> <i>with mushrooms Eryngii, summer truffle, Parmesan and balsamic vinegar</i>	
Tatar vom Schweizer Bio Rind	½
mit Toast und Butter	CHF 24.—
<i>Tartara di manzo Bio</i> <i>con toast e burro</i>	1/1
<i>Tartare of Bio 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, balsamic

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	

Traditionelles und Hauptgerichte

Piatti tradizionale e principali * Traditional and main courses

Pizzoccheri della Valtellina	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{1}$	
mit Kartoffeln, Wirsing und Käse	CHF 20.—	CHF 26.—	
Pizzoccheri della Valtellina			
con patate, verza e formaggio			
Valtline Pizzoccheri			
with potatoes, savoy cabbage and cheese			
Hausgemachte Capuns „Traditionell“	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{1}$	
an leichter Rahmsauce mit Trockenfleisch & Salsiz	CHF 20.—	CHF 26.—	
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			
Hausgemachte Capuns „Vegetarisch“	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{1}$	
mit Gemüse gefüllt an leichter Rahmsauce und gehobelter Belper Knolle	CHF 20.—	CHF 26.—	
Capuns fatti in casa “Vegetariani”			
ripieni di verdure con salsina alla panna e formaggio “Belper Knolle”			
Homemade Capuns “Vegetarian”			
filled with vegetables in a light cream sauce and “Belper Knolle” cheese			
Hausgemachte Gnocchi von blauen Kartoffeln	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{1}$	
mit Garnelen Black Tiger, Rucola und Cherry Tomaten	CHF 22.—	CHF 26.—	
Gnocchi di patate viola fatti in casa			
con gamberi Black Tiger, rucola e pomodorini			
Homemade Gnocchi of blue potatoes			
with Black Tiger shrimps, rucola and cherry tomatoes			

Frische Tagliatelle mit weissem Entenragout <i>Tagliatelle fresche con ragù bianco di anatra</i> <i>Fresh Tagliatelle with white duck ragout</i>	CHF 22.—	CHF 26.—
Kalbsbratwurst 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 21.—
Rösti "Maison" mit Speck, Käse und Ei <i>Rösti "Maison" con speck, formaggio e uovo</i> <i>Rösti "Maison" with speck, cheese and egg</i>		CHF 23.—
Rösti mit Bergkäse überbacken <i>Rösti con formaggio fuso</i> <i>Rösti with baked cheese</i>		CHF 19.50
"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 1.50 "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 salad</i> - with Cheese + CHF 1.50		CHF 24.—
Wiener Schnitzel vom Schwein 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 32.—
Cordon Bleu vom Schwein 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 35.—
Wiener Schnitzel vom Kalb 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 42.—

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse,
mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat **CHF 45.—**
*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 46.50**
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 36.50**
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