

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 - *Insalata verde* - *Green salad* CHF 10.—

Gemischter Salat - *Insalata mista* - *Mixed salad* CHF 12.—

Caesar Salat

Eisbergsalat mit hausgemachtem Caesar Dressing CHF 14.—

mit Speck, Croûtons & Parmesan

- mit gebratenem Poulet CHF 21.—

Insalata Caesar

lattuga iceberg in salsa Caesar fatta in casa

con speck, crostini & Parmigiano

- con pollo al forno

Caesar salad

Iceberg salad on homemade Caesar dressing

with speck, croûtons & Parmesan

- with roasted chicken

Tatar vom Schweizer Bio Rind

mit Toast und Butter

½ 1/1
CHF 22.— CHF 34.—

Tartara di manzo Bio

con toast e burro

Tartare of Bio beef

with toast and butter

Bündner Teller

CHF 28.—

mit Bündnerfleisch, Rohschinken,

Speck, Hirschtrockenfleisch und Engadiner Bergkäse

Piatto del Canton Grigioni

con carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, speck, carne di cervo e formaggio dell'Engadina

Grisons dried meat selection

with dried meet of Grisons, ham, bacon, dried deer meat and Engadine cheese

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*

	$\frac{1}{2}$		$\frac{1}{1}$	
Pizzoccheri della Valtellina	CHF 20.—		CHF 26.—	
mit Kartoffeln, Gemüse und Veltliner Käse				
Pizzoccheri della Valtellina				
<i>con patate, verdure e formaggio valtellinese</i>				
Valtline Pizzoccheri				
<i>with potatoes, vegetables and Valtline cheese</i>				
	$\frac{1}{2}$		$\frac{1}{1}$	
Hausgemachte Capuns „Traditionell“	CHF 20.—		CHF 26.—	
an leichter Rahmsauce mit Trockenfleisch & Salsiz und gehobelter Belper Knolle				
Capuns fatti in casa “Tradizionali”				
<i>con salsina alla panna, carne essiccata & Salsiz e formaggio “Belper Knolle”</i>				
Homemade Capuns “Traditional”				
<i>in a light cream sauce with dried meat & Salsiz and “Belper Knolle” cheese</i>				
	$\frac{1}{2}$		$\frac{1}{1}$	
Hausgemachte Capuns „Vegetarisch“	CHF 20.—		CHF 26.—	
mit Gemüse gefüllt an leichter Rahmsauce und gehobelter Belper Knolle				
Capuns fatti in casa “Vegetariani”				
<i>ripieni di verdure con salsina alla panna e formaggio “Belper Knolle”</i>				
Homemade Capuns “Vegetarian”				
<i>filled with vegetables in a light cream sauce and “Belper Knolle” cheese</i>				
	$\frac{1}{2}$		$\frac{1}{1}$	
Pilzravioli	CHF 22.—		CHF 26.—	
mit Käserahmsauce, Trüffel-Öl und Belper-Knolle				
Ravioli ai funghi				
<i>con crema al formaggio, olio al tartufo e formaggio Belper Knolle</i>				
Mushrooms ravioli				
<i>with cheese cream sauce, truffle oil and Belper Knolle cheese</i>				

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites Würstel di vitello con salsa alle cipolle e Rösti al burro oppure patatine fritte Veal sausage with onion sauce and butter Rösti or French Fries	CHF 21.—
Rösti “Maison” mit Speck, Käse und Ei Rösti “Maison” con speck, formaggio e uovo Rösti “Maison” with speck, cheese and egg	CHF 23.—
Rösti mit Bergkäse überbacken Rösti con formaggio fuso Rösti with baked cheese	CHF 19.50
Tafelspitz mit Rahmspinat, Krensaucce und gemischtem Gemüse Codone di manzo con crema di spinaci, salsa al rafano e verdure miste Tafelspitz with spinach cream, horseradish sauce and mixed vegetables	CHF 38.—
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, mit Pommes Frites oder gemischtem Gemüse Cordon Bleu di maiale con ripieno di prosciutto e formaggio dei Grigioni, con patatine fritte oppure verdure miste Cordon Bleu of pork filled with ham and Grison cheese, with French Fries or mixed vegetables	CHF 35.—
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites oder gemischtem Gemüse Cotoletta alla Viennese di vitello Con patatine fritte oppure verdure miste Steak from veal on Vienna style with French Fries or mixed vegetables	CHF 42.—
Tagliata vom Rind „Robespierre“ mit Bratkartoffeln und gemischtem Gemüse Tagliata di manzo “Robespierre” con patate al forno e verdure miste Beef tagliata “Robespierre” with backed potatoes and mixed vegetables	CHF 45.—
Rindsfiletspitzen “Stroganoff” mit Reis und Broccoli Straccetti di filetto di manzo “alla Stroganoff” con riso bollito e broccoli Beef fillet slices “Stroganoff” with rice and broccoli	CHF 46.50

Fischgerichte

*Pesce * Fish*

Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet CHF 36.50
mit Artischocken, Kartoffeln und Cherry-Tomaten
Filetto di Salmone Swiss Alpine al forno
con carciofi, patate e pomodorini
Baked Swiss Alpine salmon fillet
with artichokes, potatoes and cherry tomatoes

Gedämpftes Stör-Filet mit gemischtem Gemüse und Beurre blanc Sauce CHF 38.—
Filetto di storione al vapore *con verdure miste e salsa al beurre blanc*
Sea sturgeon fillet *with mixed vegetables and white sauce beurre blanc*

...weitere Spezialitäten ...altre specialità/...more specialties

Premium Kebab vom Kalb CHF 20.—
mit Joghurt- und Cocktailsauce, mit Pommes Frites oder Salat
Premium Kebab di vitello
con salsa cocktail e joghurt, con patatine fritte oppure insalata
Premium Kebab of veal
with joghurt and cocktail sauce, with French Fries or salad

“Classic Burger” CHF 24.—
Hausgemachter Rindfleischburger im Burgerbrot
mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Speck
dazu zur Auswahl Pommes frites oder Salat
- mit Cheddar Käse + CHF 1.50

“Classic Burger”
Hamburger di manzo fatto in casa in panino
con insalata, pomodori, cetrioli, pancetta
e a scelta patatine fritte o insalata
- con formaggio Cheddar + CHF 1.50

“Classic Burger”
Homemade beef meat burger in burger bread
with salad, tomatoes, cucumbers, bacon
and at your choice with French Fries or mixed salad
- with Cheddar cheese + CHF 1.50

„Crusch Alva“ Burger CHF 28.—
Poulet-Brust in Purple Bun, mit Ziegenkäse, Salat und Avocado
mit Paprika, Pommes Frites und Zwiebelringen im Bier-Teig
“Crusch Alva” Burger
Petto di pollo in Purple Bun, con formaggio di capra, insalata e avocado
con paprica, patatine fritte e anelli di cipolle in pastella alla birra
“Crusch Alva” Burger
Chicken breast in Purple Bun, with goat’s cheese, salad and avocado
with paprika, French Fries and onion rings in beer pastry

Dessert

- Strudel** neuinterpretiert mit Kaki, Birnen und Feigen
mit Konditorcrème und Nusstorte-Eis CHF 14.—
Strudel rivisitato con cachi, pere e fichi
con crema pasticcera e gelato di torta di noci
Strudel interpretation with persimmon, pears and figs
with vanilla cream and with Engadine nut cake ice cream
- Hausgemachter Schokoladenkuchen mit 70% Venezuela Kakao** CHF 16.—
mit Mandarin-Eis
Dolcetto al cioccolato fatto in casa con 70% di cacao Venezuela
con gelato al mandarino
Homemade chocolate cake with 70% Venezuela cacao
with mandarine ice cream
- Traditionelles Tiramisù** CHF 16.—
Tiramisù tradizionale
Traditional Tiramisù
- Kaffee Crème Brûlée** mit Buchweizen-Samen CHF 14.—
Crème Brûlée al caffè con semi di grano saraceno
Coffee Crème Brûlée with buckwheat seeds
- Frittierte Apfelräder** CHF 14.—
mit Rohzucker und Zimt, Vanille-Eis und Konditorcrème
Frittelle di mela
con zucchero di canna e cannella, gelato alla vaniglia e crema pasticcera
Fried apple
with raw sugar and cinnamon, vanilla ice cream and vanilla cream
- Schweizer Käsesorten** CHF 16.—
mit Nussbrot und Pflaumen- und Preiselbeeren-Chutney
Selezione di formaggi Svizzeri
con pane alle noci e chutney di prugne e mirtilli
Selection of Swiss Cheese
with nut bread and plums and raspberries chutney

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte und unseren Hausgemachten Kuchen.
Per favore chieda 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 / Italien
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Lamm	Schweiz / *Neuseeland / Frankreich
Wild	Schweiz / Deutschland / Österreich
Fisch / Crevetten	EU / Mittelmeersee / Nordsee

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

I nostri collaboratori vi danno volentieri informazioni sul contenuto e sugli allergeni die singoli piatti.

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