

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*

**Grüner Blattsalat** - *Insalata verde* - *Green salad* CHF 12.—

**Gemischter Salat** - *Insalata mista* - *Mixed salad* CHF 14.—

**Caesar Salat**

Eisbergsalat mit hausgemachtem Caesar Dressing CHF 16.—

mit Speck, Croûtons & Parmesan

- mit gebratenem Poulet CHF 23.—

***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 24.— CHF 36.—

***Tartara di manzo Bio***

*con toast e burro*

***Tartare of Bio beef***

*with toast and butter*

**Bündner Teller**

CHF 30.—

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

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

## Traditionelles und Hauptgerichte

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

<b>Pizzoccheri della Valtellina</b>	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{1}$	
mit Kartoffeln, Gemüse und Veltliner Käse	CHF 22.—	CHF 28.—	
<b>Pizzoccheri della Valtellina</b>			
<i>con patate, verdure e formaggio valtellinese</i>			
<b>Valtline Pizzoccheri</b>			
<i>with potatoes, vegetables and valtline cheese</i>			
<b>Hausgemachte Capuns „Traditionell“</b>	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{1}$	
an leichter Rahmsauce mit Trockenfleisch & Salsiz und gehobelter Belper Knolle	CHF 22.—	CHF 28.—	
<b>Capuns fatti in casa “Tradizionali”</b>			
<i>con salsina alla panna, carne essiccata &amp; Salsiz e formaggio “Belper Knolle”</i>			
<b>Homemade Capuns “Traditional”</b>			
<i>in a light cream sauce with dried meat &amp; Salsiz and “Belper Knolle” cheese</i>			
<b>Hausgemachte Capuns „Vegetarisch“</b>	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{1}$	
mit Gemüse gefüllt an leichter Rahmsauce und gehobelter Belper Knolle	CHF 22.—	CHF 28.—	
<b>Capuns fatti in casa “Vegetariani”</b>			
<i>ripieni di verdure con salsina alla panna e formaggio “Belper Knolle”</i>			
<b>Homemade Capuns “Vegetarian”</b>			
<i>filled with vegetables in a light cream sauce and “Belper Knolle” cheese</i>			
<b>Pilzravioli</b>	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{1}$	
mit Käserahmsauce, Trüffel-Öl und Belper-Knolle	CHF 24.—	CHF 28.—	
<b>Ravioli ai funghi</b>			
<i>con crema al formaggio, olio al tartufo e formaggio Belper Knolle</i>			
<b>Mushrooms ravioli</b>			
<i>with cheese cream sauce, truffle oil and Belper Knolle cheese</i>			

<b>Kalbsbratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites <b>Würstel di vitello</b> con salsa alle cipolle e Rösti al burro oppure patatine fritte <b>Veal sausage</b> with onion sauce and butter Rösti or French Fries	CHF 23.—
<b>Rösti “Maison”</b> mit Speck, Käse und Ei <b>Rösti “Maison”</b> con speck, formaggio e uovo <b>Rösti “Maison”</b> with speck, cheese and egg	CHF 25.—
<b>Rösti</b> mit Bergkäse überbacken <b>Rösti</b> con formaggio fuso <b>Rösti</b> with baked cheese	CHF 21.50
<b>Tafelspitz</b> mit Rahmspinat, Krensaucе und gemischtem Gemüse <b>Codone di manzo</b> con crema di spinaci, salsa al rafano e verdure miste <b>Tafelspitz</b> with spinach cream, horseradish sauce and mixed vegetables	CHF 40.—
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, mit Pommes Frites oder gemischtem Gemüse <b>Cordon Bleu di maiale</b> con ripieno di prosciutto e formaggio dei Grigioni, con patatine fritte oppure verdure miste <b>Cordon Bleu of pork</b> filled with ham and Grison cheese, with French Fries or mixed vegetables	CHF 37.—
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Pommes Frites oder gemischtem Gemüse <b>Cotoletta alla Viennese di vitello</b> Con patatine fritte oppure verdure miste <b>Steak from veal on Vienna style</b> with French Fries or mixed vegetables	CHF 44.—
<b>Tagliata vom Rind „Robespierre“</b> mit Bratkartoffeln und gemischtem Gemüse <b>Tagliata di manzo “Robespierre”</b> con patate al forno e verdure miste <b>Beef tagliata “Robespierre”</b> with backed potatoes and mixed vegetables	CHF 47.—
<b>Rindsfiletspitzen “Stroganoff”</b> mit Reis und Broccoli <b>Straccetti di filetto di manzo “alla Stroganoff”</b> con riso bollito e broccoli <b>Beef fillet slices “Stroganoff”</b> with rice and broccoli	CHF 48.50

## Fischgerichte

*Pesce \* Fish*

**Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet** CHF 38.50  
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 40.—  
**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 22.—  
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 26.—  
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 30.—  
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-Semen 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 dei singoli piatti.*

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