

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 Crusch Alva durch die Dmura AG im Jahr 2009, wurden mehrere Betriebe in Zuoz 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.

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 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*

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

Vitello Tonnato CHF 18.—

Kalbsfleisch fein geschnitten, mit Thunfischsauce,
Kapern, Mayonnaise und Anchovis

Vitello Tonnato

con salsa al tonno, capperi, maionese e acciughe

Vitello Tonnato

Veal with tuna sauce, capers, mayonnaise and anchovy

Caesar Salat

Eisbergsalat mit hausgemachtem Caesar Dressing
mit Speck, Croûtons & Parmesan

CHF 14.—

- 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

Lauwarmer Octopus-Salat

auf Kartoffelcrème, mit Cherry-Tomaten

Insalata tiepida di polpo

su crema di patate, con pomodorino ciliegino

Warm octopus salad

on potato cream sauce, with cherry tomato

CHF 28.—

Bündner Teller

mit Bündnerfleisch, Rohschinken,
Speck, Hirschtrockenfleisch und Engadiner Bergkäse

CHF 28.—

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

Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter

CHF 34.—

Tartara di manzo con toast e burro

Tartare of beef with toast and butter

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

Hausgemachte Tagessuppe CHF 12.—
Zuppa del giorno fatta in casa
Homemade daily soup

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 12.—
- mit Bündner Hirschwurst + CHF 3.-
Zuppa d'orzo del Canton Grigioni
- con wurstel di cervo + CHF 3.-
Homemade Grisons barley soup
- with Grison deer meat sausage + CHF 3.-

Traditionelles und Hauptgerichte *Piatti della tradizione * Traditional and main courses*

Hausgemachte Ravioli mit Bergkäsefüllung auf Haselnussbutter CHF 20.—
Ravioli fatti in casa ai formaggi di montagna su burro di nocciola
Homemade ravioli filled with mountain cheese on hazelnut butter

Hausgemachte Pasta "Penne" alla Amatriciana CHF 22.—
mit Zwiebeln und Speck in Tomatensauce
Penne fatte in casa alla Amatriciana
con cipolle e pancetta al pomodoro
Homemade Noodle "Penne" alla Amatriciana
with onions and bacon in tomato sauce

Hausgemachte Pizzoccheri della Valtellina CHF 26.—
mit Kartoffeln, Gemüse und Käse
Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa
con patate, verdure e formaggio
Homemade Valtline Pizzoccheri
with potatoes, vegetables and cheese

Safran Risotto mit knusprigem Speck CHF 26.—
Risotto allo zafferano con speck croccante
Saffron Risotto with crispy bacon

Hausgemachte Tagliatelle alla Bolognese CHF 26.—
Tagliatelle fatte in casa alla Bolognese
Homemade Tagliatelle alla Bolognese

Hausgemachte Capuns „Traditionell“

an leichter Rahmsauce mit Trockenfleisch & Salsiz
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*

½ 1/1
CHF 20.— CHF 26.—

Hausgemachte Capuns „Vegetarisch“

mit Gemüse gefüllt an leichter Rahmsauce
und gehobelter Belper Knolle

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*

½ 1/1
CHF 20.— CHF 26.—

Tagliata vom Rind

mit Kräutern, Neukartoffeln und kleinem Salat

Tagliata di manzo

alle erbe, con patate novelle e misticanza

Beef tagliata

with herbs, potatoes and little salad

CHF 36.—

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites

Cotoletta di vitello alla Viennese

con patatine fritte

Veal steak on Vienna style

with French Fries

CHF 42.—

Crusch Alva Burger vom Rind

im Burgerbrot mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Speck
dazu zur Auswahl Pommes frites oder Salat

- mit Cheddar Käse + CHF 1.50

Crusch Alva Burger di manzo

*in panino con insalata, pomodori, cetrioli, pancetta
e a scelta patatine fritte o insalata*

- con formaggio Cheddar + CHF 1.50

Crusch Alva Burger of beef

*in burger bread with salad, tomatoes, cucumbers, bacon
and at your choice with French Fries or mixed salad*

- with Cheddar cheese + CHF 1.50

CHF 24.—

Filet vom Roten Thunfisch

mit Tomaten-, Oliven- und Kapernbrunoise

Filetto di Tonno Rosso

con Brunoise di pomodoro, olive e capperi

Fillet of Red Tuna

with Brunoise of tomato, olives and capers

CHF 38.—

Dessert

Panna Cotta mit Sauce Frutti Rossi <i>Panna Cotta ai frutti rossi</i> <i>Panna Cotta with red berries sauce</i>	CHF 14.—
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Ackerbohnen-Cremesuppe <i>Tortino al cioccolato fatto in casa</i> con zuppetta di crema di fave <i>Homemade chocolate cake</i> with fava bean cream soup	CHF 16.—
Apfel- und Rosinenkuchen mit Fiordilatte Eis <i>Tortino di mela e uvetta con gelato al Fiordilatte</i> <i>Apple and raisin cake with Fiordilatte ice cream</i>	CHF 16.—
Halbgefrorenes von getrockneten Früchten mit Baiser <i>Semifreddo alla frutta secca con sbriciolata di meringa</i> <i>Parfait of dried fruits with meringue</i>	CHF 16.—
„Heisse Liebe“ Vanille-Eis mit heissen Himbeeren, Rahm <i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi, panna</i> <i>Vanilla ice cream with warm raspberries, whipped cream</i>	CHF 14.—
„Eiskaffee“ Vanilleeis mit heissem Espresso verrührt, Rahm <i>Gelato alla vaniglia con espresso caldo, panna</i> <i>Vanilla ice cream with warm espresso, whipped cream</i>	CHF 14.—
„Coupe Engiadina“ Nusstorte- und Vanille-Eis, Nusskrokant, Caramelsauce, Rahm <i>Gelato alla torta di noci e vaniglia, croccante alle noci, caramello, panna</i> <i>Walnuts cake and vanilla ice cream, krokant, caramel, whipped cream</i>	CHF 14.—
Unsere Eissorten aus Engadiner Milch: Nusstorte, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kokos, Kaffee Waldbeeren, Caramel, Pflaumen <i>I nostri gelati con latte dell'Engadina:</i> <i>Torta di noci, vaniglia, cioccolato, stracciatella, cocco</i> <i>caffè, frutti di bosco, caramello, prugne</i> Our ice cream from Engadine milk: <i>Walnut cake, vanilla, chocolate, stracciatella, coconut,</i> <i>coffee, wildberries, caramel, prunes</i>	pro Kugeln CHF 3.50 mit Rahm CHF 1.50 <i>per gusto</i> <i>con panna</i> <i>per scoop</i> <i>with whipped cream</i>
Unsere Sorbets: Zitronen, Mango, Erdbeeren <i>I nostri sorbetti: limone, mango, fragola</i> <i>Our sorbets: lemon, mango, strawberry</i>	pro Kugeln CHF 3.80



Deklaration:

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Australien / Italien
Geflügel	Schweiz / 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 informeranno volentieri sul contenuto e sugli allergeni dei singoli piatti.

Please contact our staff for information about ingredients and allergens in the proposed courses.