

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 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 14.—

Vitello Tonnato CHF 20.—

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 16.—

- 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

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 30.—

Bündner Teller

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

CHF 30.—

Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter

Tartara di manzo con toast e burro

Tartare of beef with toast and butter

CHF 36.—

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 14.—
Zuppa del giorno fatta in casa
Homemade daily soup

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe CHF 14.—
- 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 22.—
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 24.—
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 28.—
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 28.—
Risotto allo zafferano con speck croccante
Saffron Risotto with crispy bacon

Hausgemachte Tagliatelle alla Bolognese CHF 28.—
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 22.— CHF 28.—

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 22.— CHF 28.—

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 38.—

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites

Cotoletta di vitello alla Viennese

con patatine fritte

Veal steak on Vienna style

with French Fries

CHF 44.—

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 26.—

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 40.—

Dessert

Panna Cotta mit Sauce Frutti Rossi CHF 14.—
Panna Cotta ai frutti rossi
Panna Cotta with red berries sauce

Hausgemachter Schokoladenkuchen CHF 16.—
mit Ackerbohnen-Cremesuppe
Tortino al cioccolato fatto in casa
con zuppetta di crema di fave
Homemade chocolate cake
with fava bean cream soup

Apfel- und Rosinenkuchen mit Fiordilatte Eis CHF 16.—
Tortino di mela e uvetta con gelato al Fiordilatte
Apple and raisin cake with Fiordilatte ice cream

Halbgefrorenes von getrockneten Früchten mit Baiser CHF 16.—
Semifreddo alla frutta secca con sbriciolata di meringa
Parfait of dried fruits with meringue

„Heisse Liebe“ CHF 14.—
Vanille-Eis mit heissen Himbeeren, Rahm
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi, panna
Vanilla ice cream with warm raspberries, whipped cream

„Eiskaffee“ CHF 14.—
Vanilleeis mit heissem Espresso verrührt, Rahm
Gelato alla vaniglia con espresso caldo, panna
Vanilla ice cream with warm espresso, whipped cream

„Coupe Engiadina“ CHF 14.—
Nusstorte- und Vanille-Eis, Nusskrokant, Caramelsauce, Rahm
Gelato alla torta di noci e vaniglia, croccante alle noci, caramello, panna
Walnuts cake and vanilla ice cream, krokant, caramel, whipped cream

Unsere Eissorten aus Engadiner Milch:
Nusstorte, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kokos, Kaffee pro Kugeln CHF 3.50
Waldbeeren, Caramel, Pflaumen mit Rahm CHF 1.50
I nostri gelati con latte dell'Engadina: *per gusto*
Torta di noci, vaniglia, cioccolato, stracciatella, cocco *con panna*
caffè, frutti di bosco, caramello, prugne
Our ice cream from Engadine milk: *per scoop*
Walnut cake, vanilla, chocolate, stracciatella, coconut, *with whipped cream*
coffee, wildberries, caramel, prunes

Unsere Sorbets: Zitronen, Mango, Erdbeeren pro Kugeln CHF 3.80
I nostri sorbetti: limone, mango, fragola
Our sorbets: lemon, mango, strawberry



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.