

Crusch Alva Winter-Spezialitäten

Gratinierter Tardivo Radicchio in Vacherin-Sauce <i>Radicchio Tardivo gratinato al Vacherin</i> <i>Gratinated Tardivo Radicchio in Vacherin sauce</i>	CHF 22.—
Schweizerische Zwiebelsuppe mit Kastanien und Parmesan-Mohn-Teig <i>Zuppa di cipolle svizzere</i> <i>con castagne e sfoglia al Parmigiano e papavero</i> <i>Swiss onions soup</i> <i>with chestnuts and Parmesan pastry with papaver</i>	CHF 15.—
Kürbis-Gnocchi mit Rosenkohl, Kürbiskernen, Bergkäse und Amaretti <i>Gnocchi di zucca</i> <i>con cavolini di Bruxelles, semi di zucca, formaggio di montagna e Amaretti</i> <i>Pumpkin Dumplings</i> <i>with Brussels sprouts, pumpkins seeds, alpine cheese and Amaretti</i>	CHF 30.—
Entenbrust in Glühweinsauce, mit geschmorten Artischocken und Schupfnudeln <i>Petto di anatra</i> <i>in salsa al Vin Brulé, con carciofi brasati e Schupfnudeln</i> <i>Duck breast</i> <i>in mulled wine sauce, with braised artichokes and Schupfnudeln</i>	CHF 40.50
Pink Golden Lady Apfel-Kuchen mit Ingwer und Grappa-Eis <i>Tortino di mela Pink Golden Lady</i> <i>con zenzero e gelato alla grappa</i> <i>Pink Golden Lady apple-cake</i> <i>with ginger and grappa ice cream</i>	CHF 14.50
Ganzes Menü <i>Menü Intero</i> <i>Full menu</i>	CHF 90.-