

# *Restaurant Cruschetta*

## *Salate - Salads - Insalate*

### ***Grüner Salat***

*Green salad*

*Insalata verde (V, VEG, G, L)*

*CHF 12.00*

### ***Gemischter Salat***

*Mixed salad*

*Insalata mista (V, VEG, G, L)*

*CHF 14.00*

### ***Nüssli-Salat mit Speck, Ei & Croûtons***

*Lamb's lettuce with bacon, egg & croûtons*

*Lattuga con pancetta, uovo & croûtons*

*CHF 16.00*

*Hausgemachte Dressings:*

*Italienisch & Französisch*

### ***Caesar Salad, Caesar-Dressing, Speck,***

### ***Croûtons & Parmesan***

*Caesar Salad, Caesar dressing, bacon, croûtons & parmesan cheese*

*Insalata Caesar, salsa Caesar, pancetta, croûtons & parmigiano*

*CHF 16.00*

*CHF 24.00 mit Pouletstreifen/ with chicken / con pollo*

## *Vorspeisen - Starters - Antipasti*

### ***Tatar Classique vom Schweizer Bio - Rind, Toast & Butter***

*Classic beef tatar, toast & butter*

*Tatar classico di manzo, toast e burro*

*CHF 36.00 (140g)*

*CHF 48.00 (200g)*

### ***Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,***

### ***Hirschsalsiz, Engadiner Bergkäse & hausgemachtem Fruchtbrot***

*Grisons meat selection with ham, bacon, deer salsiz, mountain cheese & homemade fruit bread*

*Piatto Grigionese con carne secca Grigionese, prosciutto crudo, pancetta, salsiz di cervo, formaggio*

*Engadinese & pane alla frutta fatto in casa*

*CHF 32.00*

### ***Marinierter Lachs mit Gurkensalat, Ingwer & Zitronenvinaigrette***

*Marinated salmon with cucumber salad, ginger & lemon vinaigrette*

*Salmone marinato con insalata di cetrioli, zenzero & vinaigrette al limone (V, G)*

*CHF 24.00*

*V = Vegetarisch   VEG = Vegan   G = Glutenfrei   L = Laktosefrei*

## *Suppen - Soups - Zuppe*

### *Hausgemachte Bündner Gerstensuppe*

*Homemade Grisons barley soup*

*Zuppa d'orzo fatta in casa*

CHF 14.00

CHF 17.00 (mit/with/con Zuozerli)

### *Tagessuppe*

*Soup of the day*

*Zuppa del giorno*

CHF 12.00

## *Pasta & Risotto*

### *Hausgemachte Ravioli mit Bergkäsefüllung & Salbeibutter*

*Homemade ravioli stuffed with mountain cheese & sage butter*

*Ravioli fatti in casa con formaggio di montagna & burro alla salvia (V)*

CHF 29.00

CHF 18.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

### *Hausgemachte Gnocchi mit Garnelen, Zucchini-Minz-Crème & Tomaten*

*Homemade Gnocchi with prawns, courgette-mint-cream & tomatoes*

*Gnocchi fatti in casa con gamberi, crema di zucchini e menta & pomodorini*

CHF 26.00

### *Pecorino-Risotto mit knusprigen Coppa-Chips*

*Pecorino-Risotto with crispy Coppa ham*

*Risotto al Pecorino con chips di Coppa*

CHF 26.00

CHF 18.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

## *Traditionell - Traditional - Tradizionale*

### *Capuns in Rahmsauce mit Trockenfleisch, Salsiz & Belper Knolle*

*Capuns with cream sauce, dried meat, salsiz & Belper Knolle cheese*

*Capuns in salsa di panna con carne secca, salsiz & formaggio Belper Knolle*

CHF 28.00

CHF 22.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

### ***Vegetarische Gemüse-Capuns in Rahmsauce & Belper Knolle***

*Vegetarian Capuns with cream sauce, dried meat, salsiz & Belper Knolle cheese*

*Capuns vegeteriani in salsa di panna con formaggio Belper Knolle (V)*

CHF 28.00

CHF 22.00 (kleine Portion/piccola porzione)

### ***Pizzoccheri della Valtellina mit Kartoffeln, Gemüse & Bergkäse***

*Valtline Pizzoccheri with potatoes, vegetables & mountain cheese*

*Pizzoccheri della Valtellina con patate, verdura & formaggio di montagna (V)*

CHF 26.00

## ***Hauptgerichte - Secondi piatti***

### ***Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes Frites & Preiselbeeren***

*Wiener Schnitzel with French fries & cranberries*

*Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte & mirtilli rossi (L)*

CHF 44.00

### ***Tagliata vom Rind mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan & Grillgemüse***

*Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese*

*Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, parmigiano e verdura alla griglia (G)*

CHF 44.00

### ***Crusch Alva Burger mit Rufus Teague BBQ - Sauce, Pommes oder Salat***

*Crusch Alva Burger with Rufus Teague BBQ - sauce, French fries or salad*

*Crusch Alva Burger con Rufus Teague BBQ - salsa, patatine fritte o insalata*

CHF 26.00

CHF 29.00 mit Bergkäse/with mountain cheese/con formaggio di montagna

### ***Schweinsbratwurst da Berni mit Kartoffelpurée & Sauerkraut***

*Pork sausage da Berni with mashes potatoes & sauerkraut*

*Salsiccia di maiale di Berni con purè di patate & crauti*

CHF 24.00

### ***Kurz gebratener Thunfisch mit Soja-Honig-Sauce, Buffalacrème & Salatkörbchen an Limonendressing mit Pinienkernen & Rosinen***

*Tuna with soy-honey-sauce, Buffalo cream & salad with lime vinaigrette, pines and raisins*

*Tonno scottato con salsa miele e soja, crema di Bufala & insalata con salsa al limone, pinoli e uva sultanina (V)*

CHF 44.00

## **Dessert - Dolci**

### ***Hausgemachte Crema catalana***

*Homemade crema catalana*

*Crema catalana fatta in casa*

*CHF 13.00*

### ***Hausgemachtes Mandelparfait auf Nektarinencarpaccio & Himbeercoulis***

*Homemade almond parfait with nectarine carpaccio*

*Semifreddo alle mandorle con carpaccio di pesca noce*

*CHF 13.00*

### ***Carpaccio von der Nusstorte mit Vanillecrème & beschwipster Birne***

*Nutcake carpaccio with vanilla cream & tipsy pear*

*Carpaccio di torta di noci con crema alla vaniglia e pera ubriaca*

*CHF 14.00*

## ***Eisspezialitäten - ice cream specialties - Gelati***

### ***Eiskaffee***

#### ***Espresso, Vanilleeis, Rahm***

*Iced coffee with vanilla ice cream & cream*

*Espresso, gelato alla vaniglia, panna*

*CHF 14.00*

### ***Heisse Liebe***

#### ***Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm***

*Vanilla ice cream, hot raspberries & cream*

*Gelato alla vaniglia, lamponi caldi, panna*

*CHF 14.00*

### ***Coppa Engiadina***

#### ***Nusstorteneis, Vanilleeis, Krokant, Karamellsauce, Rahm***

*Nutcake ice cream, vanilla ice cream, caramell sauce & cream*

*Gelato alla torta di noci, gelato alla vaniglia, croccante, salsa al caramello, panna*

*CHF 14.00*

### ***Kugel - Scoop - Pallina:***

***Vanille, Schoki, Nusstorte, Karamell, Kaffee, Zitrone, Erdbeere,  
Zwetschge***

*Vanilla, chocolate, nutcake, caramell, coffee, lemon, strawberry, plum*

*Vaniglia, Cioccolato, torta di noci, caramello, caffè, limone, fragole, prugne*

*Pro Kugel/per scoop/per pallina CHF 4.00*

### ***Käsespezialitäten - Cheese specialities - Formaggio***

***Auswahl an verschiedenen Käsesorten der Sennerei Pontresina mit  
hausgemachtem Fruchtbrot***

*Selection of different cheese from Pontresina with homemade fruit bread*

*Selezione di vari formaggi dalla latteria di Pontresina con*

*pane alla frutta fatto in casa*

*CHF 29.00*

***Unser Serviceteam kann Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe und Allergene der  
einzelnen Gerichte Auskunft geben.***

*Our Service team will be grateful to give you detailed information about the exact  
ingredients and allergies.*

*I nostri collaboratori vi informeranno sul contenuto e sugli allergeni dei singoli piatti.*

### ***Herkunfts-Deklaration / Origin / Dichiarazione***

*Kalbsfleisch / Vitello : Schweiz / Switzerland / Svizzera*

*Schweinefleisch / Maiale : Schweiz / Switzerland / Svizzera*

*Rindfleisch / Manzo : Schweiz / Switzerland / Svizzera*

*Lamm / lamb / agnello : Schweiz, Irland / Switzerland, Ireland / Svizzera, Irlanda*

*Geflügel / Pollame : Schweiz, Frankreich / Switzerland, France / Svizzera, Francia*

*Wild / Cervo : Schweiz / Switzerland / Svizzera*

*Thunfisch / Tonno / Tuna: Wildfang aus dem Mittelmeer*

*Lachs / Salmone / Salmon : Zucht aus Norwegen*

*Crevetten / Gamberi / Prawns: Zucht aus Vietnam*