

# *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 Fruchtebrot***

*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*

## *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*

### *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 Tagliatelle alla Bolognese*

*Homemade Tagliatelle with Bolognese sauce*

*Tagliatelle alla Bolognese*

CHF 24.00

## *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, vegetables & Belper Knolle cheese*

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

CHF 28.00

CHF 22.00 (kleine Portion/small 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 - Main courses - 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**  
Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese  
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini & parmigiano (G)  
CHF 39.00

**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

**Tranche vom Thunfisch mit Sesam, Gemüse, Burrata & Sojasauce**  
Tuna with sesame, vegetables, burrata & soy sauce  
Tonno con sesamo, verdure, burrata & salsa di soia  
CHF 37.00

## **Dessert - Dolci**

### **Hausgemachte Crème Brûlée**

*Homemade Crème Brûlée*

*Crème Brûlée fatta in casa*

CHF 13.00

### **Hausgemachter Schokoladenfondant mit flüssigem Kern & Vanilleeis**

*Homemade chocolate fudge with liquid core & vanilla ice cream*

*Fondant di cioccolato con cuore liquido & gelato di vaniglia*

CHF 14.00

### **Sacherparfait mit Pflaumencoulis**

*Sacherparfait with plum coulis*

*Parfait di Sacher con coulis di prugna*

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 Fruchtebrot***

*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*