

Crusch

Alva

Salate - Salads - Insalate

Blattsalat

Leaf salad

Insalata a foglie (V, VEG, G, L)

CHF 10.00

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata mista (V, VEG, G, L)

CHF 12.00

Nüsslisalat 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, croutons & parmesan cheese

Insalata Caesar, salsa Caesar, pancetta, croûtons & parmigiano

CHF 16.00

CHF 22.00 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 28.00 (140g)

CHF 36.00 (200g)

Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,

Hirschsalsiz, Engadiner Bergkäse & hausgemachtem Früchtebrot

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 28.00

Marinierter Lachs mit Fenchelsalat & Zitrusfrüchten

Marinated salmon with fennel salad & citrus fruits

Salmone marinato con insalata di finocchi e agrumi

CHF 26.00

Suppen - Soups - Zuppe

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Homemade Grisons barley soup

Zuppa d'orzo fatta in casa

CHF 14.00

CHF 16.00 (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 26.00

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

Hausgemachte Lasagne

Homemade Lasagna

Lasagne fatte in casa

CHF 27.00

Risotto mit Kürbis, knusprige Coppa & Taleggiokäse

Risotto with pumpkin, crispy coppa & taleggio cheese

Risotto alla zucca, coppa croccante & taleggio

CHF 25.00

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 26.00

CHF 20.00 (*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 25.00

Hauptgerichte - Main courses - Secondi piatti

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes Frites & Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of veal with French fries & cranberries

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

CHF 44.00

Tagliata vom Rind mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan & Bratkartoffeln

Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese & news potatoes

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, parmigiano & patate novelle (G)

CHF 42.00

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 28.00 mit Bergkäse/*with mountain cheese/con formaggio di montagna*

***Spare Ribs vom Schwein «American Style» mit hausgemachter
BBQ-Sauce & gebackenen Kartoffeln***

*Pork Spareribs American style with homemade BBQ Sauce & baked potatoes
Costine di maiale americane con salsa BBQ fatta in casa & patate al forno
CHF 31.00*

***Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Cherry Tomaten, Oliven,
Kapern, Kartoffeln & Brotchip***

*Mediterranean style sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, capers, potatoes &
leaf bread
Filetto di branzino alla mediterranea con pomodorini, olive, capperi, patate &
crostone di pane
CHF 38.00*

Alternativen zu unseren Beilagen

*Gemischtes saisonales Gemüse / Mixed seasonal vegetables / Verdure miste di stagione
Pilaw-Reis / Pilaf rice / Riso pilaf
Gemischter Salat / Mixed Salad / Insalata mista
Pommes / Fries / Patatine fritte*

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 16.00*

Hausgemachtes Tiramisu

Homemade tiramisu

Tiramisu fatto in casa

CHF 14.00

Eisspezialitäten - Ice cream specialities - 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, Schokolade, 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 3.00

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 24.00

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 / Veal / Vitello : Schweiz / Switzerland / Svizzera
Schweinefleisch / Pork / Maiale : Schweiz / Switzerland / Svizzera
Rindfleisch / Beef / Manzo : Schweiz / Switzerland / Svizzera
Geflügel / Chicken / Pollame : Schweiz / Switzerland / Svizzera
Lachs / Salmon / Salmone: Zucht aus Norwegen
Wolfsbarsch: Mittelmeer / Mediterranean / Mediterraneo