

Crusch Alva Wildmenü

Vorspeisen

Gebratene Steinpilze mit Rucola, Parmesan, Baumnüsse & Balsamico

Roasted porcini mushrooms with rocket, parmesan, nuts & balsamic vinegar

Funghi porcini arrostiti con rucola, parmigiano, noci e aceto balsamico (V, G)

CHF 22.00

Wildterrinen mit Feigen, Wildschweinrohschinken, Brioche-Chip & Portweinreduktion

Game terrine with figs, wild boar raw ham, brioche chip & port wine reduction

Terrina di selvaggina con fichi, prosciutto crudo di cinghiale, chips di pan brioche e riduzione di vino porto

CHF 26.00

Kürbiscrèmesuppe mit Steinpilzen & Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with porcini mushrooms & pumpkin seeds

Crema di zucca con funghi porcini e semi di zucca (V, G, L)

CHF 14.00

Pasta / Risotto

Tagliatelle mit Rehragout von Berni's Metzgerei in Zuoz

& Pfifferlingen

Tagliatelle with venison ragout from Berni's in Zuoz & chanterelles

Tagliatelle con ragù di cervo di Berni a Zuoz & finferli

CHF 31.00

Risotto mit Steinpilzen & Heidelbeeren

Risotto with porcini mushrooms & blueberries

Risotto ai funghi porcini e mirtilli (V, G)

CHF 30.00

Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

Pfifferlinge & glasierte Marroni

Vegetarian autumn plate with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chanterelles & glazed chestnuts

Piatto autunnale vegetariano con spaetzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, finferli e castagne glassate (V)

CHF 24.00

Hauptgerichte

Hirschpfeffer

Venison stew

Salmi di cervo

CHF 44.00

Hirschfilet mit Wildjus

Venison tenderloin with jus

Filetto di cervo con jus di selvaggina

CHF 48.00

Rehgeschnetzelt

Sliced venison

Sminuzzato di capriolo

CHF 42.00

Unsere Fleischhauptgerichte werden mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni & Garnitur aus Pfifferlingen, Speck, Crostini & Feigen serviert.

Our meat main courses are served with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts & a garnish of chanterelles, bacon, crostini & figs.

I nostri secondi di carne sono serviti con spätzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, castagne glassate e finferli, pancetta, crostini e fichi saltati.

Dessert

Crusch Alva Nusstorte mit Kastanieneis, glasierten Marroni und mariniertem Birnenduet

Crusch Alva nut cake with chestnut ice cream, glazed chestnuts and marinated pear duet

Torta alle noci Crusch Alva con gelato alle castagne, castagne glassate e duetto di pere marinate

CHF 17.00

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleeis, Meringues & Rahm

Coupe Nesselrode with vermicelles, vanilla ice cream, meringues & cream

Coppa Nesselrode con vermicelle, gelato alla vaniglia, meringhe e panna

CHF 14.00