

Allegra im Hotel Crusch Alba...

Mit dieser romanischen Begrüßung heißen wir Sie herzlich willkommen.

Nach dem großen Zernezer Dorfbrand im Jahre 1872 wurde das Hotel Crusch Alba mehrmals mit Herzblut, Leidenschaft, Emotionen und mit dem Ziel das Bewährte zu erhalten, renoviert.

Im Jahre 2011 erwarben wir das Nebenhaus, die heutige Crusch Alba Swisslodge, die wir fast komplett umgebaut haben.

Neu seit April 2019 ist das Hotel Crusch Alba zu dem Member Top 3 Star Hotels of Switzerland ausgezeichnet worden (www.top3starshotels.ch)

Herzlich, traditionell, charmant, nachhaltig – das sind Eigenschaften, die unsere zwei Häuser umschreiben. Die verschiedenen Räumlichkeiten sind stilvoll und mit viel Liebe zum Detail eingerichtet.

Unsere Küche ist mit Liebe und Sorgfalt überdacht. Wir verwenden ausschließlich frische einheimische und hochwertige Produkte. Wir werden Sie mit einer köstlichen Speise überraschen.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihr Hotel Crusch Alba Team



Salatas – Salate

Grünes Salatbouquet		CHF	11.00
Farbiges Salatbouquet		CHF	13.00
Geräucherter Swiss-Lachs mit Meerrettich-Cracker und Salatbouquet	80gr	CHF	23.00
	200gr	CHF	39.00
Wilder Chefsalat		CHF	25.00
Nüsslisalat mit sautierten Rehstreifen, Brotcroutons, Speck, Ei, Trauben und Himbeerdressing			
Gedämpftes Randen-Carpaccio mit eingelegten Pfifferlingen und geräuchertem Engadiner Käse		CHF	19.00
Salatbouquet mit lauwarmer, tranchierte Schweizer Pouletbrust, Ftaner Alpkäse und Fruchtgarnitur		CHF	23.00
Avocadokreation mit Burrata, Datteltomaten, Engadiner Honig und Mango-Coulis		CHF	21.00

Zu den Salaten servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachte
Italienische-, Französische- und Himbeersauce.

Entradas – Vorspeisen

In Arve geräucherte Bündner-Forelle mit Brotchips und einem feinen Himbeergel		CHF	23.00
Handgeschnittenes Rinds-Filet-Tartar	80gr	CHF	24.00
mit Wachtelei, scharfem Peperoncino-Coulis, Toast und Garnitur	200gr	CHF	40.00
Engadiner Kalbs-Tonnato an seiner Sauce	100gr	CHF	28.00
mit getrockneten Zwiebeln und Kapern	200gr	CHF	44.00
Hirschcarpaccio mit Kräuterseitling,	80gr	CHF	26.00
Parmigiano Reggiano und Himbeer-Sorbet	200gr	CHF	44.00
Hausgemachte Engadiner Wurst Bruschetta mit Steinpilzen und Parmigiano Reggiano		CHF	18.00

Schoppas fattas in chasa – Hausgemachte Suppen

Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept		CHF	13.00
Süskartoffelsuppe mit Trüffelöl		CHF	13.00
Karotten-Zitronen Cremesuppe		CHF	13.00

Pesch – Fischgerichte

Gebratener Swiss-Lachs mit Salzkartoffeln, Gemüse CHF 40.00
an einer feinen Kräutersauce

Swiss Alpine Fish AG, Lostallo(www.Swisslachs.ch)

Das 2013 gegründete Unternehmen gehört dank der Kreislaufanlagen-Technologie (Recirculating Aquaculture System) zu einer der saubersten und nachhaltigsten Fischfarmen der Welt.

Gebratene, filetierte Bündner-Forelle mit zerlassener Butter, CHF 39.00
Salzkartoffeln und Gemüse

Ranch-Farsox in Alvaneu (www.ranch-farsox.ch)

Die Forellen aus dem Albulatal werden in einem Becken mit Bergquellwasser gehalten, bis sie zwischen 250gr-350gr schwer sind.

Pasta – Teigwaren

Capuns mit Käse-Rahmsauce und Trockenfleisch 2 Stück CHF 19.00
5 Stück CHF 30.00

Vegetarische Capuns mit Käse-Rahmsauce 2 Stück CHF 19.00
5 Stück CHF 30.00

Brennnessel-Carnaroli-Risotto mit Parmigiano Reggiano CHF 24.00

Hausgemachte Spinatpizokels mit Engadiner Käse-Rahmsauce CHF 24.00

Bolognese mit Beilage nach Wahl CHF 24.00

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Swiss-Lachs, Ricotta CHF 26.00
und rotem Pfeffer

Hausgemachte Engadiner Brennnessel-Ravioli CHF 26.00
gefüllt mit Brennnessel und Ricotta

Frischer Gemüseteller begleitet mit einem CHF 24.00
blauem Kartoffel-Püree

Pastetas fat in chasa – Hausgemachte Pasteten

Blätterteig-Königspastete gefüllt mit Kalbsgeschnetzeltem, Champignon-Sauce und Gemüse	CHF	42.00
Blätterteig-Königspastete gefüllt mit Engadiner Wurst, Steinpilzsauce und Gemüse	CHF	34.00
Blätterteig-Königspastete gefüllt mit sautierten Hirschkalbsstreifen und Steinpilze, umringt mit Rotkraut, Marroni, Frucht und Preiselbeere	CHF	38.00

Charn– Fleisch

Rinds-Filet-Tagliata mit Pfeffersauce und Gemüse	CHF	52.00
Engadiner Kaninchenragout an seiner Sauce mit blauem Kartoffel-Püree und Gemüse	CHF	35.00
Hausgemachte Engadiner Wurst nach altem Grossvater-Rezept (Wartezeit 20min.)	CHF	28.00
Alpenschweinsteak an einer Morchelsauce mit Gemüse	CHF	35.00
«Crusch Alba Style Cordon Bleu» mit Alpenschwein aus Sent, Ftaner Bergkäsemischung, Zigeunerschinken, Zwetschgen-Kompott und Gemüse	CHF	38.00

Wählen Sie zu den Fleischgerichten eine unserer schmackhaften Beilagen:
Twister Pommes frites, hausgemachte Spätzle, Spinatpizokels oder
Spinattagliatelle

Sulvaschina dad Adrian / Adrian's Wildgerichte

Hirsch-Tagliata an einer feinen braunen Sauce, Rotkraut, Marroni, Frucht und Preiselbeer	CHF	46.00
Hirschkalbs-Pfeffer mit Trauben, Croutons, Speck, Rotkraut, Marroni, blauem Kartoffel-Püree, Frucht und Preiselbeere	CHF	34.00
Hirschhacktätschli an seiner Sauce mit blauem Kartoffel-Püree und Gemüse	CHF	33.00
Hirsch-Hamburger mit hausgemachtem Brot, Bergkäse, Speck, Salat, Zwiebeln und Steinpilze	CHF	32.00
Brennessel-Carnaroli-Risotto mit Parmigiano Reggiano und Rehstreifen	CHF	28.00
Hausgemachte Spinatpizokels mit Engadiner Käse-Rahmsauce mit Rehstreifen	CHF	28.00

Wählen Sie zu den Fleischgerichten eine unserer schmackhaften Beilagen:
Twister Pommes frites, hausgemachte Spätzle, Spinatpizokels oder
Spinattagliatelle

Das Fleisch für unsere Wildgerichte stammt ausschliesslich von Tieren, die von unserem Chef auf der Revierjagd in Österreich erlegt wurden. Die erlegten Tiere werden von unserem Metzger Zanetti in Sent fachgerecht weiterverarbeitet.

Menü Grischunais – Graubünden-Spezialitätenmenü

Gruss aus der Küche

Wilder Chefsalat

Nüsslisalat mit sautierten Rehstreifen, Brotcroutons, Speck,
Ei, Trauben und Himbeerdressing

Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept

Capuns mit Käse-Rahmsauce und Trockenfleisch

oder

Hausgemachte Blätterteig-Königspastete
gefüllt mit Kalbsgeschnetzeltem, Champignon-Sauce und Gemüse

oder

Engadiner Kaninchenragout
mit blauem Kartoffel-Püree und Gemüse

Dessert nach Wahl

Menü Komplett Fr. 82.00 pro Person

Menü Sulvaschina – Wild-Menü

Gruss aus der Küche

Hirschcarpaccio mit Kräuterseitling,
Parmigiano Reggiano und Himbeer-Sorbet

Hausgemachte Engadiner-Wurst Bruschetta
mit Steinpilzen und Parmigiano Reggiano

Hirschkalbs-Pfeffer
mit Trauben, Croutons, Speck,
Rotkraut, Marroni, blauem Kartoffel-Püree, Frucht und Preiselbeere

oder

Hirsch-Tagliata an einer feinen braunen Sauce,
Rotkraut, Marroni, Frucht und Preiselbeer

oder

Hausgemachte Blätterteig-Königspastete
gefüllt mit sautierten Hirschkalbsstreifen und Steinpilze,
umringt mit Rotkraut, Marroni, Frucht und Preiselbeere

Dessert nach Wahl

Menü Komplet Fr. 84.00 pro Person

Menü da pesch – Fisch Menü

Gruss aus der Küche

In Arve geräucherte Bündner-Forelle mit Brotchips
an einem feinen Himbeergel

Karotten-Zitronen Cremesuppe

Gebratener Swiss-Lachs
an einer feinen Kräutersauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Gebratene, filetierte Bündner-Forelle mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Gemüse

oder

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Swiss-Lachs,
Ricotta und rotem Pfeffer

Dessert nach Wahl

Menü Komplet Fr. 78.00 pro Person

Chateaubriand

ab 2 Personen

Gruss aus der Küche

Grünes Salatbouquet

Chateaubriand mit Gemüsevariation
Twister Pommes frites an Trüffelöl,
Morchelsauce, Kräuterbutter
und Pfeffersauce

Dessert nach Wahl

Menü Komplet Fr. 90.00 pro Person

Wild Fondue

ab 2 Personen servieren wir Ihnen ein reichhaltiges Wildfondue:

Kleines Salatbouquet

Kräftige Wildbouillon

Handgeschnittene gemischte Fleischplatte vom Wild (Reh, Hirsch)

Früchte-Variation

Mix-Pickles

Twister Pommes frites,
hausgemachte Spätzle, Spinatpizokels oder Spinattagliatelle

Hausgemachte Saucen:

Tartar-, Cocktail-, Jäger-,
Curry-, Knoblauch- und Preiselbeersauce

CHF 65.00 pro Person (200gr.)

CHF 80.00 pro Person à discrétion

Fondue Chinoise „Crusch Alba“

ab 2 Personen servieren wir Ihnen ein reichhaltiges Fondue Chinoise:

Kleines Salatbouquet

Kräftige Rindbouillon

Handgeschnittene gemischte Fleischplatte vom
Kalb, Rind, Poulet und Schwein

Früchte-Variation

Mix-Pickles

Twister Pommes frites,
hausgemachte Spätzle, Spinatpizokels oder Spinattagliatelle

Hausgemachte Saucen:

Tartar-, Cocktail-, Jäger-,
Curry-, Knoblauch- und Preiselbeersauce

CHF 65.00 pro Person (200gr.)
CHF 80.00 pro Person à discrétion

Herkunftsdeklaration unseres Fleisches/Fisches:

Rind:	Schweiz (Engadin)
Kalb:	Schweiz (Engadin)
Schwein:	Schweiz (Unterengadin/Sent)
Poulet:	Schweiz
Hirsch aus eigener Revierjagd:	Pfunds/Österreich
Reh aus eigener Revierjagd:	Pfunds/Österreich
Lachs:	Schweiz (Graubünden/Lostallo)
Forelle:	Schweiz (Graubünden/Alvaneu)
Kaninchen:	Schweiz (Engadin)
Lamm:	Schweiz (Engadin/Zuoz)
Murmeltier	Schweiz (Engadin)

Alle Preise sind inklusive Service und MwSt.

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiterinnen!*