****

**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 80gr CHF 23.00

und Salatbouquet 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 CHF 19.00  
und geräuchertem Engadiner Käse

Salatbouquet mit lauwarmer, CHF 23.00  
tranchierte Schweizer Pouletbrust,   
Ftaner Alpkäse und Fruchtgarnitur

Avocadokreation mit Burrata, Datteltomaten, CHF 21.00  
Engadiner Honig und Mango-Coulis

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

**Entradas – Vorspeisen**

In Arve geräucherte Bündner-Forelle mit Brotchips CHF 23.00  
und einem feinen Himbeergel   
   
Handgeschnittenes Rinds-Filet-Tartar 80gr CHF 24.00

mit Wachtelei, scharfem Peperoncino-Coulis, 200gr CHF 40.00

Toast und Garnitur   
  
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 CHF 18.00  
mit Steinpilzen und Parmigiano Reggiano

**Schoppas fattas in chasa – Hausgemachte Suppen**

Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept CHF 13.00

Süsskartoffelsuppe 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](http://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](http://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 CHF 42.00  
mit Kalbsgeschnetzeltem, Champignon-Sauce und Gemüse

Blätterteig-Königspastete gefüllt CHF 34.00  
mit Engadiner Wurst, Steinpilzsauce und Gemüse

Blätterteig-Königspastete gefüllt CHF 38.00  
mit sautierten Hirschkalbsstreifen und Steinpilze,   
umringt mit Rotkraut, Marroni, Frucht und Preiselbeere

**Charn– Fleisch**

Rinds-Filet-Tagliata mit Pfeffersauce CHF 52.00  
und Gemüse   
  
Engadiner Kaninchenragout an seiner Sauce CHF 35.00  
mit blauem Kartoffel-Püree und Gemüse   
  
Hausgemachte Engadiner Wurst CHF 28.00  
nach altem Grossvater-Rezept (Wartezeit 20min.)

Alpenschweinsteak an einer Morchelsauce CHF 35.00  
mit Gemüse

«Crusch Alba Style Cordon Bleu» mit CHF 38.00  
Alpenschwein aus Sent, Ftaner Bergkäsemischung,  
Zigeunerschinken, Zwetschgen-Kompott und Gemüse

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, CHF 46.00  
Rotkraut, Marroni, Frucht und Preiselbeer

Hirschkalbs-Pfeffer CHF 34.00

mit Trauben, Croutons, Speck, Rotkraut, Marroni,

blauem Kartoffel-Püree, Frucht und Preiselbeere  
  
Hirschhacktätschli an seiner Sauce CHF 33.00  
mit blauem Kartoffel-Püree und Gemüse

Hirsch-Hamburger mit hausgemachtem Brot, Bergkäse, CHF 32.00  
Speck, Salat, Zwiebeln und Steinpilze

Brennessel-Carnaroli-Risotto mit Parmigiano Reggiano CHF 28.00  
und Rehstreifen

Hausgemachte Spinatpizokels mit Engadiner Käse-Rahmsauce CHF 28.00  
mit Rehstreifen

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 Komplett 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 Komplett 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 Komplett 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!*