

Salatas – Insalate

Bouquet di insalata verde		CHF	11.00
Bouquet di insalata mista		CHF	13.00
Salmone svizzero affumicato con cracker	80gr	CHF	23.00
e insalatina	200gr	CHF	39.00
Avocado con burrata e pomodori datterini, miele Engadinese e coulis di mango		CHF	24.00
Chef's Salad		CHF	25.00
Songino, tocchetti di capriolo saltati, pane croccante, pancetta, uovo, uva e salsa al lampone			
Carpaccio di barbabietola al vapore con finferli sott'olio e formaggio engadinese affumicato		CHF	19.00

Siamo lieti di servirvi le nostre salse fatte in casa,
italiana, francese e ai lamponi,.

Entrate – antipasti

Trota grigionese affumicata al pino cembro, formaggio cremoso, chips di pane e gel di lamponi		CHF	23.00
Battuta al coltello di filetto di manzo	80gr	CHF	24.00
con uovo di quaglia, toast e garnish	200gr	CHF	40.00
Vitello tonnato dell'Engadina	100gr	CHF	28.00
con cipolle disidratate e capperi in fiore	200gr	CHF	44.00
Carpaccio di cervo, cardoncelli,	80gr	CHF	26.00
Parmigiano Reggiano e sorbetto al lampone	100gr	CHF	44.00
Bruschetta, salsiccia di cervo fatta in casa, funghi porcini e scaglie di Parmigiano Reggiano		CHF	18.00
Bresaolina di cervo fatta in casa,	100 gr	CHF	28.00
Parmigiano Reggiano, funghi, rucola e balsamico di lamponi fatto in casa	200 gr	CHF	48.00

Schoppas fattas in chasa - zuppe fatte in casa

Zuppa d'orzo Grigionese	CHF	13.50
Zuppa di patate dolci con olio al tartufo	CHF	13.50
Zuppa di carote con limone e zenzero	CHF	13.50

Pesch - Piatti di pesce

Salmone svizzero arrosto, delicata salsa alle erbe, patate novelle arrosto e verdure	CHF	42.00
---	-----	-------

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

Fondata nel 2013, l'azienda è uno degli allevamenti ittici più puliti e sostenibili al mondo, grazie alla tecnologia Recirculating Aquaculture System.
e sostenibile del mondo.

Filetto di Trota dei Grigioni cotta con burro nocciola, patate novelle e verdure	CHF	42.00
---	-----	-------

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

Le trote della valle dell'Albula sono tenute in una vasca di acqua di sorgente,
finché non pesano tra i 250 e i 350 grammi.

Pasta - Pasta

Capuns con fondutina di formaggio e Bündnerfleisch	2 pezzi	CHF	19.00
	5 pezzi	CHF	30.00

Capuns vegetariani con fondutina di formaggio	2 pezzi	CHF	19.00
	5 pezzi	CHF	30.00

Risotto Carnaroli mantecato alla zucca e Parmigiano Reggiano	CHF	25.00
---	-----	-------

Pizokel di spinaci fatti in casa con salsa al formaggio engadinese	CHF	24.00
---	-----	-------

Agnolotti fatti in casa ripieni di zucca e ricotta Saltati in un delicato mix di erbe aromatiche	CHF	25.00
---	-----	-------

Assiette di verdure al forno e puree di patate viola	CHF	25.00
--	-----	-------

Pastetas fat in chasa - Millefoglie fatte in casa

Millefoglie ripieno di straccetti di vitello, salsa ai funghi e verdure	CHF	42.00
Millefoglie ripieno con salsiccia engadinese, salsa ai funghi porcini e verdure	CHF	35.00
Millefoglie ripieno di straccetti di cervo, funghi porcini saltati in padella, cavolo rosso, castagne, frutta e mirtilli rossi	CHF	39.00

Charn – Carne

Paillard di vitello biologico Engadinese servito con Variazione di limoni ed erbe aromatiche con verdure	CHF	44.00
Tagliata di filetto di manzo con salsa al pepe e verdure	CHF	52.00
Stufato di coniglio engadinese, la sua salsa, puree di patate viola e verdure	CHF	38.00
Controfiletto di maiale alpino in salsa di spugnole con verdure	CHF	38.00
"Cordon Bleu alla Crusch Alba"	CHF	42.00

maiale di montagna di Sent, formaggio di Ftan,
prosciutto di praga, composta di prugne e verdure

Scegliete uno dei nostri gustosi contorni per accompagnare i piatti di carne:
Patatine fritte Twister, spaetzle fatti in casa, pizokel agli spinaci,
tagliatelle di zucca o riso

Sulvaschina dad Adrian / I piatti di selvaggina di Adrian

Tagliata di cervo con la sua salsa, Cavolo rosso, castagne, frutta e mirtilli rossi	CHF	46.00
Salmi di cervo con uva, crostini, pancetta, cavolo rosso, castagne, puree di patate viola, frutta e mirtilli rossi	CHF	35.00
Polpette di cervo con la loro salsa, puree di patate viola e verdure	CHF	33.00
Hamburger di cervo con pane fatto in casa, formaggio di montagna, Bacon, insalata, cipolle e funghi porcini	CHF	32.00
Risotto Carnaroli mantecato alla zucca e Parmigiano Reggiano con tocchetti di capriolo saltati	CHF	29.00
Pizokel di spinaci fatti in casa con salsa al formaggio engadinese e tocchetti di capriolo saltati	CHF	29.00

Scegliete uno dei nostri gustosi contorni per accompagnare i piatti di carne:

Patatine fritte Twister, spaetzle fatti in casa, pizokel agli spinaci,
tagliatelle di zucca o riso.

La carne per i nostri piatti di selvaggina proviene esclusivamente da animali cacciati dal nostro chef in Austria. Gli animali cacciati vengono lavorati professionalmente dal nostro macellaio Zanetti a Sent.

Menu Grischunais - Menu delle specialità Grigionesi

Amouse-Bouche

Chef's Salad:

Songino, tocchetti di capriolo saltati,
pane croccante, pancetta, uovo, uva e salsa al lampone

Zuppa d'orzo alla Grigionesa

Capuns con fondutina di formaggio e Bündnerfleisch

o

Millefoglie ripieno di straccetti di vitello,
salsa ai funghi e verdure

o

Stufato di coniglio engadinese, la sua salsa,
puree di patate viola e verdure

Dessert a scelta

Menu completo Fr. 82.00 a persona

Menu Sulvaschina - Menu di Selvaggina

Amouse-Bouche

Carpaccio di cervo con funghi porcini,
sorbetto ai lamponi e scaglie di Parmigiano

Bruschetta, salsiccia di cervo fatta in casa,
funghi porcini e scaglie di Parmigiano Reggiano

Salmi di cervo,
uva, crostini, pancetta, con contorno di cavolo rosso, castagne,
puree di patate viola, frutta e mirtilli rossi

o

Tagliata di cervo con un raffinato fondo bruno,
cavolo rosso, castagne, frutta e mirtilli rossi

o

Millefoglie ripieno di straccetti di cervo,
funghi porcini saltati in padella,
cavolo rosso, castagne, frutta e mirtilli rossi

Dessert a scelta

Menu completo Fr. 84.00 a persona

Menu da pesch - Menu di pesce

Amouse-Bouche

Trota Grigionese affumicata al pino cembro,
formaggio cremoso,
chips di pane e gel di lamponi

Zuppa di carote con limone e zenzero

Filetto di Trota dei Grigioni cotta con burro nocciola,
patate novelle e verdure

o

Salmone Svizzero arrosto, delicata salsa alle erbe,
patate novelle arrosto e verdure

Dessert a scelta

Menu completo Fr. 78.00 a persona

Chateaubriand

Per un minimo di 2 persone

Un saluto dalla cucina

Bouquet di insalata verde

Chateaubriand con variazione di verdure

Patate Twister all'olio al tartufo,

salsa di spugnone,

burro alle erbe e salsa al pepe

Dessert a scelta

Menu completo Fr. 82.00 per persona

Fonduta di selvaggina

Per un minimo di 2 persone

Piccolo bouquet di insalata

Brodo di carne di cervo

Piatto di carne mista di selvaggina tagliata a mano (capriolo, cervo)

Assiette di frutta

Sottaceti misti

Patatine fritte Twister, spaetzle fatti in casa,
pizokel agli spinaci o tagliatelle di zucca.

Salse fatte in casa:

Tartara, cocktail, ai porcini,
curry, aglio, mirtilli rossi

CHF 65.00 a persona (200gr.)

Supplemento carne (100gr) CHF 15.00

Supplemento porzione contorno CHF 6.50

Fonduta Chinoise "Crusch Alba

Per un minimo di 2 persone

Piccolo bouquet di insalata

Brodo di manzo

Piatto di carne mista tagliata a mano di
vitello, manzo, pollo e maiale

Assiette di frutta

Sottaceti misti

Patatine fritte Twister, spaetzle fatti in casa,
pizokel agli spinaci o tagliatelle di zucca.

Salse fatte in casa:

Tartara, cocktail, ai porcini,
curry, aglio, mirtilli rossi

CHF 65.00 per persona (200gr.)

Supplemento carne (100gr) CHF 15.00

Supplemento porzione contorno CHF 6.50

Dichiarazione di origine della nostra carne/pesce:

Bovini:	Svizzera (Engadina)
Maiale:	Svizzera (Bassa Engadina/Sent)
Pollo:	Svizzera
Cervo della propria riserva di caccia:	Pfunds/Austria
Capriolo della propria riserva di caccia:	Pfunds/Austria
Salmone:	Svizzera (Grigioni/Lostallo)
Trota:	Svizzera (Grigioni/Alvaneu)
Coniglio:	Svizzera (Engadina/Sent)

Tutti i prezzi sono comprensivi di servizio e IVA.

Caro ospite!

Informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti
che possono causare allergie o intolleranze,
chiedete al nostro personale di servizio!

Dutscharias - Dolci fatti in casa

Piz Linard Meringa croccante, cremoso di castagne, sorbetto al lampone e marroni al rum	CHF	15.00
Banana split rivisitata Mousse di banana con mandorle tostate, ganache al cioccolato, crumble al cioccolato e gelato alla vaniglia	CHF	15.00
Mini strudel di mele crema pasticcera e gelato alla cannella	CHF	15.00
Carpaccio di ananas con sorbetto all'ananas, cocco e Malibu	CHF	14.00
Tiramisù «Crusch Alba» con crema al mascarpone, savoiardi, caffè espresso e gelato al cioccolato	CHF	15.00
Eis Cafè Crusch Alba con caffè espresso e kirsch	CHF	14.00

Seducente, fatto in casa e meravigliosamente aromatico

Gelato alla crema prodotto con latte della Münstertal:

Vaniglia, miele e zenzero, banana,
cannella, cioccolato

Sorbetti realizzati con il 50% di frutta

Ananas-cocco-Malibu, lampone,
frutto della passione, cassis

per quenelle CHF 5.50
+ supplemento crema CHF 2.00