



BEST 3 STAR HOTELS
of Switzerland

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 seit dahin fast komplett umgebaut haben.

Neu seit April 2019 ist das Hotel Crusch Alba zu dem Member Best 3 Star Hotels of Switzerland ausgezeichnet worden (www.best3starhotels.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

Grüner Salatbouquet		CHF	10.00
Farbiges Salatbouquet		CHF	12.50
Salat mit lauwarmen Swiss-Lachsstreifen	80gr	CHF	18.00
mariniert und geräuchert in Arvenspäne	200gr	CHF	34.00
Rotkabis, Kürbis und Marroni Salat		CHF	14.00
Salatbouquet mit Bündnerfleischstreifen, Ftaner Bergkäse, Brotcroutons, Baumnüsse und Apfelstreifen		CHF	16.00

Zu den Salaten servieren wir Ihnen gerne unsere hausgemachten Italienische-,
Französische- sowie auch unsere feine Preiselbeersauce.

Entradas – Vorspeisen

In Arvenspäne warm geräucherte Bündler-Forelle mit Mascarpone-Mousse, Kräuter und Toast		CHF	16.00
Handgeschnittenes Rinds-Tartar «Crusch Alba»	80gr	CHF	21.00
	200gr	CHF	39.00
Ein Bouquet vom lauwarmen Hirschfleischroastbeef mit Parmigiano Reggiano Scheiben, Bündner Rohschinken und Preiselbeer- Wachholderdressing	80gr	CHF	21.00
	200gr	CHF	39.00
Hausgemachtes weiches Münstertaler Käse-Küchlein mit Salatvariation		CHF	16.00
Hausgemachter Gemüse-Strudel an einer feinen Tomatensauce mit Münstertaler-Alpbutter		CHF	16.00
Handgeschnittenes Reh-Carpaccio mit Salatbouquet, Zwetschenkompott und Parmigiano Reggiano aus dem Puschlav	80gr	CHF	21.00
	200gr	CHF	39.00

Schoppas – Suppen

Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept	CHF	11.50
Champignon-Cremesuppe mit Speckchips und Kresse	CHF	11.50
Kürbis-Rotkabis-Marroni-Suppe	CHF	11.50
Bloody Mary Tomaten-Cremesuppe mit Gin-Duft und Selleriestange	CHF	11.50
Karotten-Zitronen-Kardamom-Suppe	CHF	11.50
Kartoffelcremesuppe mit geräucherter Forelle Kräuter und Brotroutons	CHF	11.50

Pesch – Fischgerichte

Gebratener Swiss-Lachs mit Salzkartoffeln, Gemüse an einer feinen Tannen- und Arvennadelnsauce	CHF	39.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

Swiss Alpine Fish AG, Lostalpo(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 Haselnussbutter, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF	34.00
-----------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------

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.

Spezialitads Grischunaisas – Bündner Spezialitäten

Capuns mit Rahmsauce und Bündnerrohschinken	3 Stück	CHF	20.00
	5 Stück	CHF	26.00
Vegetarische Capuns mit Rahmsauce	3 Stück	CHF	18.00
	5 Stück	CHF	24.00
Hausgemachte blaue Kartoffelravioli mit Münstertaler Butter und Brotroutons		CHF	24.00
Hausgemachte Dinkel-Spaghetti mit Rehragout an einer feinen braunen Sauce mit Preiselbeer und Wachholderduft		CHF	26.00
Morchel-Ravioli mit Rahmsauce		CHF	24.00
Morchel-Ravioli mit Rahmsauce und Hirschkalbsstreifen		CHF	28.00
Hausgemachte Spinatpizzokels überbacken mit Ftaner-Bergkäse und Zwiebel		CHF	24.00
Gries-Knödel mit Gemüsevariation und Ftaner-Käsefondue		CHF	24.00
Risotto mit Sauerrahmbutter und Edelweiss-Bergkäse aus dem Münstertal		CHF	24.00
Risotto mit Sauerrahmbutter aus dem Münstertal mit Rehgeschnetztes und Zwetschgenkompott		CHF	28.00

Charn – Fleischgerichte

Geschnetztes vom Engadiner-Bio-Kalb mit frischen Champignons und Gemüse		CHF	42.00
Pouletbrust mit Kräuteröl und Gemüse		CHF	28.00

Rinds-Filet-Tagliata mit Pfeffersauce und Gemüse	CHF	42.00
Geschmortes Bio-Rind-Bäckli mit blauem Kartoffelpüree und Gemüse	CHF	34.00
Niedergegarter Schweizer Bio-Schweinsbauch mit Senfsauce und Gemüse	CHF	29.00
Engadiner Kaninchenragout aus Sent mit blauem Kartoffelpüree und Gemüse	CHF	32.00
«Crusch Alba Style Cordon Bleu» mit Hatecke's Bio-Kalbsfleisch, Ftaner Bergkäsemischung, Hateckes's Zigeunerschinken, Zwetschenkompott und Gemüse	CHF	44.00
Hirsch-Kalbs-Tagliata Rotkraut, Maroni, Frucht und Preiselbeere	CHF	42.00
Hirschkalbs Cordon-Bleu Rotkraut, Maroni, blauem Kartoffelpüree Frucht und Preiselbeere	CHF	42.00
Hirschkalbs-Pfeffer überbacken mit Trauben, Croutons und Speck, Rotkraut, Maroni, blauem Kartoffelpüree Frucht und Preiselbeere	CHF	32.00
Hasenragout aus eigener Jagd nach altem Großmutter-Rezept Rotkraut, Maroni, blauem Kartoffelpüree Frucht und Preiselbeere	CHF	44.00
Hausgemachte Spinatpizzokels mit Hirschfleisch-Streifen	CHF	29.00

Wählen Sie zu den Fleischgerichten eine unserer schmackhaften Beilagen:
Hausgemachte Spätzle, Spinatpizzokels, Pommes frites, Reis oder Rösti.

Menü Grischunais – Graubünden-Spezialitätenmenü

Gruss aus der Küche

Buntes Salatbouquet mit Bündnerfleisch-Streifen,
Edelweiss Bergkäse, Apfel und Croutons

Bündner Gerstensuppe nach altem Engadiner Rezept

Geschmortes Bio-Rinds-Bäckli mit
Blaukartoffel-Püree und Gemüse

oder

Spinatpizzokels überbacken mit
Ftaner-Bergkäse und Zwiebeln

oder

Bündner Capuns mit
Rahmsauce und Bündner-Rohschinken

Dessert nach Wahl

Menü Komplet Fr. 65.00 pro Person

Menü d'inviern – Wintermenü

Gruss aus der Küche

Handgeschnittenes Rinds-Tartar «Crusch Alba»

Champignon-Cremesuppe mit Speck-Chips und Kresse

Engadiner Kaninchenragout aus Sent
mit blauem Kartoffelpüree und Gemüse

oder

Hirschkalbs Cordon-Bleu mit
Rotkraut, Maroni, blauem Kartoffelpüree Frucht und Preiselbeere

oder

Hausgemachte blaue Kartoffelravioli
mit Münstertaler-Butter und Brotroutons

Dessert nach Wahl

Menü Komplet Fr. 65.00 pro Person

Menü da pesch – Fisch Menü

Gruss aus der Küche

In Arvenspäne warm geräucherte Bündner Forelle
mit Mascarpone-Mousse, Kräuter und Toast

Karotten-Zitronen-Kardamom-Suppe

Gebratener Swiss-Lachs an
einer feinen Tannen- und Arvennadelnsauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse

Dessert nach Wahl

Menü Komplet Fr. 69.00 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

Hausgemachte Spätzle, Spinatpizzokels, Reis, Pommes frites

Hausgemachte Saucen:

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

CHF 58.00 pro Person (200gr.)

CHF 68.00 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

Hausgemachte Spätzle, Spinatpizzokels, Reis, Pommes frites

Hausgemachte Saucen:

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

CHF 54.00 pro Person (200gr.)

CHF 64.00 pro Person à discrétion

Herkunftsdeklaration unseres Fleisches/Fisches:

Rind:	Schweiz (Engadin)
Kalb:	Schweiz (Engadin)
Schwein:	Schweiz (Appenzell)
Poulet:	Schweiz
Hirsch:	Neuseeland/Slowenien
Lachs:	Schweiz (Graubünden)
Forelle:	Schweiz (Graubünden)
Kaninchen:	Schweiz (Engadin)

Alle Preise sind inklusive Service und MwSt.



Doppelzimmer DELUX im Haupthaus

Gerne zeigen wir Ihnen unsere stilvollen und mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Zimmer.