

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
Wilder Chefsalat	CHF	25.00
Nüsslisalat mit sautierten Rehstreifen, Brotcroutons, Speck, Ei, Trauben und Himbeerdressing		
Ceaser Salat mit gebratenen Schweizer Pouletfilet-Streifen	CHF	24.00
knusprigem Speck, Parmesansplitter, goldbraune Brotcroutons, Lattichsalat, verfeiner mit hausgemachter Ceaser-Sauce		
Gedämpftes Randen-Carpaccio mit	CHF	19.00
ingelegte Kräuter-Seitlinge und geräuchertem Engadiner Käse		
Avocadokreation mit Burrata, Datteltomaten,	CHF	24.00
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 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	13.50
Süsskartoffelsuppe mit Trüffelöl	CHF	13.50
Karotten-Zitronen Cremesuppe	CHF	13.50

Pesch – Fischgerichte

Gebratener Swiss-Lachs an einer feinen Kräutersauce mit gebratenen Babykartoffeln und Gemüse	CHF	42.00
---	-----	-------

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, zerlassener Butter mit gebratenen Babykartoffeln und Gemüse	CHF	42.00
---	-----	-------

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.

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
Saisonales Carnaroli-Risotto verfeinert mit Parmigiano Reggiano		CHF	25.00
Hausgemachte Spinatpizokels mit Engadiner Käse-Rahmsauce		CHF	24.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit aromatischen Morcheln serviert in geschmolzener Butter und veredelt mit frischen Kräutern		CHF	25.00
Frischer Gemüseteller begleitet mit einem blauem Kartoffel-Püree		CHF	25.00

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	35.00
Blätterteig-Königspastete gefüllt mit sautierten Hirschkalbsstreifen und Steinpilze, umringt mit Rotkraut, Marroni, Frucht und Preiselbeere	CHF	39.00

Charn– Fleisch

Paillard vom Bio-Engadiner-Kalb an einer Zitronen-Kräuter-Variation und Gemüse	CHF	44.00
Rinds-Filet-Tagliata mit Pfeffersauce und Gemüse	CHF	52.00
Engadiner Kaninchenragout an seiner Sauce mit blauem Kartoffel-Püree und Gemüse	CHF	38.00
Alpenschweinsteak an einer Morchelsauce mit Gemüse	CHF	38.00
Cordon Bleu «Crusch Alba Style» mit Alpenschwein aus Sent, Ftaner Bergkäsemischung, Zigeunerschinken, Zwetschgen-Kompott und Gemüse	CHF	42.00

Wählen Sie zu den Fleischgerichten eine unserer schmackhaften Beilagen:

Twister Pommes frites, hausgemachte Spätzle,
hausgemachte Spinatpizokels, oder
hausgemachte Bratkartoffeln

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	35.00
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
Saisonales Carnaroli-Risotto mit feinen Rehstreifen verfeinert mit Parmigiano Reggiano	CHF	29.00
Hausgemachte Morchel-Ravioli mit feinen Rehstreifen serviert in geschmolzener Butter und veredelt mit frischen Kräutern	CHF	29.00
Hausgemachte Spinatpizokels mit feinen Rehstreifen serviert mit einer cremigen Engadiner Käse-Rahmsauce	CHF	29.00

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

*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.*

Chateaubriand

ab 2 Personen

Grünes Salatbouquet

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

Dessert nach Wahl

Menü Komplet Fr. 82.00 pro Person

Wild Fondue

ab 2 Personen

Kleines Salatbouquet

Kräftige Wildbouillon

Handgeschnittene gemischte Fleischplatte vom Wild (Reh, Hirsch)

Früchte-Variation

Mix-Pickles

Twister Pommes frites,
hausgemachte Spätzle, hausgemachte Spinatpizokels oder
hausgemachte Bratkartoffeln

Hausgemachte Saucen:

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

CHF 65.00 pro Person (200gr.)

Supplement Fleisch (100 g) CHF 15.00

Supplement Beilage CHF 9.00

Fondue Chinoise „Crusch Alba“

ab 2 Personen

Kleines Salatbouquet

Kräftige Rindbouillon

Handgeschnittene gemischte Fleischplatte vom
Kalb, Rind, Poulet und Schwein

Früchte-Variation

Mix-Pickles

Twister Pommes frites,
hausgemachte Spätzle, hausgemachte Spinatpizokels oder
hausgemachte Bratkartoffeln

Hausgemachte Saucen:

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

CHF 65.00 pro Person (200gr.)

Supplement Fleisch (100 g) CHF 15.00

Supplement Beilage CHF 9.00

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)

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!*