

Salatas - Salades

Bouquet de salade verte	CHF	11.00
Bouquet de salades colorées	CHF	13.00
Salade César aux lamelles de filet de poulet suisse poêlées avec du lard croustillant, des copeaux de parmesan, des croûtons dorés, de la laitue romaine, le tout agrémenté d'une sauce César maison	CHF	24.00
Création d'avocat avec burrata, tomates aux dattes, miel d'Engadine et coulis de mangue	CHF	24.00
Salade sauvage du chef salade de mâche avec lamelles de chevreuil sautées, croûtons de pain, lard, œuf, raisins et vinaigrette à la framboise	CHF	25.00
Carpaccio de betteraves cuit à la vapeur chanterelles et fromage fumé d'Engadine	CHF	19.00

Nous vous servons volontiers avec les salades notre sauce maison
sauce italienne, française et à la framboise.

Entradas - entrées

Truite des Grisons fumée à l'arolle avec chips de pain et un délicieux gel de framboise		CHF	23.00
Tartare de filet de bœuf coupé à la main	80gr	CHF	24.00
avec œuf de caille, toast et garniture	200gr	CHF	40.00
Veau de l'Engadine au tonnato et sa sauce	100gr	CHF	28.00
avec oignons séchés et câpres	200gr	CHF	44.00
Carpaccio de cerf avec pleurotes aux herbes,	80gr	CHF	26.00
Parmigiano Reggiano et sorbet à la framboise	200gr	CHF	42.00
Bruschetta , cerf de l'Engadine faite maison		CHF	18.00
avec cèpes et parmigiano reggiano			

Schoppas fattas in chasa - Soupes faites maison

Soupe à l'orge des Grisons	CHF	13.50
selon une ancienne recette de l'Engadine		
Soupe de patates douces à l'huile de truffe	CHF	13.50
Soupe de carottes au citron et au gingembre	CHF	13.50

Pesch - Plats de poisson

Saumon suisse rôti accompagné d'une délicate sauce CHF 42.00
aux herbes avec pommes de terre nouvelles rôties et légumes

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

Fondée en 2013, l'entreprise est l'une des plus propres grâce à la technologie de l'aquaculture en circuit fermé (Recirculating Aquaculture System) et la plus durable des fermes piscicoles du monde.

Truite des Grisons rôtie et filetée, beurre noisette CHF 42.00
avec pommes de terre nouvelles rôties et légumes

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

Les truites de la vallée de l'Albula sont élevées dans un bassin d'eau de source de montagne, jusqu'à ce qu'elles pèsent entre 250gr et 350gr.

Pasta - Pasta

Capuns avec sauce à la crème 2 pièces CHF 19.00
au fromage et viande des Grisons 5 pièces CHF 30.00

Capuns végétariens 2 pièces CHF 19.00
avec sauce au fromage et à la crème 5 pièces CHF 30.00

Saisonnale Carnaroli-Risotto CHF 25.00
verfeinert mit Parmigiano Reggiano

Pizzochels aux épinards faits maison CHF 24.00
avec sauce au fromage

Raviolis maison farcis aux morilles parfumées CHF 25.00
servis dans du beurre fondu et agrémentés d'herbes fraîches

Assiette de légumes au four accompagnée d'un CHF 25.00
purée de pommes de terre bleues

Pastetas fat in chasa - Pâtés faits maison

Vol au vent avec émincé de veau sauce aux champignons et légumes	CHF	42.00
Vol au vent avec saucisse de l'Engadine sauce aux cèpes et légumes	CHF	35.00
Vol au vent avec des lamelles de cerf sautées et des cèpes, entouré de chou rouge, de marrons, de fruits et d'airelles rouges	CHF	39.00

Charn- Viande

Paillard de veau bio de l'Engadine accompagné d'une variation de citron et d'herbes aromatiques et de légumes	CHF	44.00
Tagliata de filet de bœuf avec sauce au poivre et légumes	CHF	52.00
Ragoût de lapin de l'Engadine à sa sauce avec purée de pommes de terre bleues et légumes	CHF	38.00
Steak de porc alpin avec une sauce aux morilles avec légumes	CHF	38.00
"Crusch Alba Style Cordon Bleu" avec Porc alpin de Sent, fromages de montagne de Ftan, jambon fumée, compote de pruneaux et légumes	CHF	42.00

Choisissez l'une de nos savoureuses garnitures pour accompagner les plats de viande :
Twister pommes frites, spätzle fait maison, pizokels aux épinards fait maison ou
pommes de terre sautées fait maison

Sulvaschina dad Adrian / Les plats de gibier d'Adrian

Tagliata de cerf avec une fine demi glace Chou rouge, marrons, fruit et airelle rouge	CHF	46.00
Ragoût de faon au poivre avec raisins, croûtons, lard, chou rouge, marrons, purée de pommes de terre bleues, fruits et airelles	CHF	35.00
Boulettes de viande de cerf à sa sauce avec purée de pommes de terre bleues et légumes	CHF	33.00
Hamburger de cerf avec pain maison, fromage de montagne, lard, salade, oignons et cèpes	CHF	32.00
Saisonales Carnaroli-Risotto avec lamelles de chevreuil verfeinert mit Parmigiano Reggiano	CHF	29.00
Pizzochels aux épinards faits maison avec lamelles de chevreuil avec sauce au fromage	CHF	29.00
Raviolis maison farcis aux morilles avec lamelles de chevreuil servis dans du beurre fondu et agrémentés d'herbes fraîches	CHF	29.00

Choisissez l'une de nos savoureuses garnitures pour accompagner les plats de viande :
Twister pommes frites, spätzle fait maison, pizokels aux épinards fait maison ou
pommes de terre sautées fait maison

La viande utilisée pour nos plats de gibier provient exclusivement d'animaux abattus par notre chef lors de chasses territoriales en Autriche. Les animaux abattus sont transformés dans les règles de l'art par notre boucher Zanetti à Sent.

Chateaubriand

à partir de 2 personnes

Salutations de la cuisine

Chateaubriand avec variation de légumes
pommes de terre frites Twister, à l'huile de truffe,
sauce aux morilles,
beurre aux herbes et sauce au poivre

Dessert au choix

Menu complet Fr. 82.00 par personne

Fondue au gibier

à partir de 2 personnes

Salutations de la cuisine

Bouillon de gibier corsé

Assiette de viande mixte de gibier (chevreuil, cerf) coupée à la main

Variation de fruits

Mix-Pickles

Twister frites, spätzle fait maison,
pizokels aux épinards fait maison ou
pommes de terre sautées fait maison

Sauces faites maison :

Sauce tartare, cocktail, chasseur,
curry, sauce à l'ail et sauce aux canneberges

CHF 65.00 par personne (200gr.)

Supplément de viande (100gr) CHF 15.00

Supplément portion d'accompagnement CHF 9.00

Fondue chinoise "Crusch Alba

à partir de 2 personnes

Salutations de la cuisine

Bouillon de bœuf corsé

Assiette de viande mixte coupée à la main de
veau, bœuf, poulet et porc

Variation de fruits

Mix-Pickles

Twister frites, spätzle fait maison,
pizokels aux épinards fait maison ou
pommes de terre sautées fait maison

Sauces faites maison :

Sauce tartare, cocktail, chasseur,
Curry, sauce à l'ail et sauce aux canneberges

CHF 65.00 par personne (200gr.)

Supplément de viande (100gr) CHF 15.00

Supplément portion d'accompagnement CHF 9.00

Déclaration d'origine de notre viande/poisson :

Veau et Boeuf :	Suisse (Engadine)
Porc :	Suisse (Basse-Engadine/Sent)
Poulet :	Suisse
Cerf de notre propre chasse de quartier :	Pfunds/Autriche
Chevreuil issu de la propre chasse de quartier :	Pfunds/Autriche
Saumon :	Suisse (Grisons/Lostallo)
Lapin :	Suisse (Engadine/Sent)

Tous les prix comprennent le service et la TVA.

Cher client !

Informations sur les ingrédients de nos plats
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances,
vous pouvez les obtenir sur demande auprès de nos collaboratrices de service !

Dutscharias - Desserts maison

Mousse de marrons avec meringue et vermicelles de marrons, fourrée d'un cœur à la framboise	CHF	15.00
Parfait à l'arolle avec gelée de sangria et figues caramélisées	CHF	15.00
Carpaccio d'ananas avec sorbet ananas-noix de coco-Malibu	CHF	14.00
Poire pochée au vin rouge avec biscuit aux amandes et au chocolat et glace à la crème acidulée et au gingembre	CHF	15.00
Tiramisu avec crème de mascarpone, biscuits Savoirdi, espresso frais et glace au chocolat	CHF	15.00
Café glacé Crusch Alba avec espresso et liqueur de cerise	CHF	14.00

Séduisant, fait maison et délicieusement aromatique

Glace à la crème à base de lait du Val Müstair :

Vanille, crème acidulée au gingembre, noisette,
cannelle, chocolat

Sorbets à 50% de fruits

Ananas-noix de coco-Malibu, framboise,
fruit de la passion, figue de Barbarie

Par boule CHF 5.50

Crème fouettée CHF 2.00