

Salatas – Insalate

Bouquet di insalata verde	CHF	11.00
Bouquet di insalata mista	CHF	13.00
Avocado con burrata e pomodori datterini, miele Engadinese e coulis di mango	CHF	24.00
Insalata Caesar con strisce di filetto di pollo svizzero saltate pancetta croccante, scaglie di parmigiano, crostini dorati, lattuga romana, condita con salsa Caesar fatta in casa	CHF	24.00
Chef's Salad Songino, tocchetti di capriolo saltati, pane croccante, pancetta, uovo, uva e salsa al lampone	CHF	25.00
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

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 stagionale al Carnaroli arricchito con Parmigiano Reggiano	CHF	25.00
---	-----	-------

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

Ravioli fatti in casa ripieni di spugnole aromatiche serviti con burro fuso e arricchiti con erbe aromatiche fresche	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 fatti in casa, patate arrosto fatti in casa

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 stagionale al Carnaroli e tocchetti di capriolo saltati arricchito con Parmigiano Reggiano	CHF	29.00
Pizokel di spinaci fatti in casa e tocchetti di capriolo saltati con salsa al formaggio engadinese	CHF	29.00
Ravioli fatti in casa ripieni di spugnole e tocchetti di capriolo saltati serviti con burro fuso e arricchiti con erbe aromatiche fresche	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 fatti in casa, patate arrosto fatti in casa

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.

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 spugnole,

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 fatti in casa, patate arrosto fatti in casa

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 9.00

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 fatti in casa, patate arrosto fatti in casa

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 9.00

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

Mousse di castagne con meringa e vermicelli di castagne, con un cuore di lampone	CHF	15.00
Parfait all'arolla con gelatina di sangria e fichi caramellati	CHF	15.00
Carpaccio di ananas con sorbetto all'ananas, cocco e Malibu	CHF	14.00
Pera al vino rosso con biscuit alle mandorle e cioccolato e gelato alla panna acida e zenzero	CHF	15.00
Tiramisù con crema al mascarpone, savoiardi, caffè espresso e gelato al cioccolato	CHF	15.00
Caffè freddo Crusch Alba con espresso e liquore alla ciliegia	CHF	14.00

Seduciente, fatto in casa e meravigliosamente aromatico

Gelato alla crema prodotto con latte della Münstertal:

Vaniglia, panna acida e zenzero, nocciola,
cannella, cioccolato

Sorbetti realizzati con il 50% di frutta

Ananas-cocco-Malibu, lampone,
frutto della passione, fico d'India

per pallina CHF 5.50

panna montata CHF 2.00