Ün cordiel bainvgnieu

Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserer Stüva.

Mit seiner mehr als 500-jährigen Geschichte, zählt das Crusch Alva zu den ältesten Hotels der Schweiz. Im Wirtshaus wurde früher Gericht gehalten, auf dem angrenzenden Dorfplatz trafen sich die Bewohner des Oberengadins zu politischen Versammlungen. Angezogen von der geschichtsträchtigen Vergangenheit und der idyllischen Engadiner Natur, logierten immer wieder bekannte Persönlichkeiten, wie Albert Einstein, in unserem Hotel.

Viel Geschichte und Tradition, dies spüren Sie auch in unserem Restaurant Stüva. Die bemalte Originaltäfelung wird geschmückt mit Bildern von wichtigen Adelsgeschlechter. Hinter einigen Bildern verbergen sich Zeugnisse aus früheren Zeiten mit Verträgen, Zahlen & Wetten.

Die Kombination von Bündner Spezialitäten, Köstlichkeiten aus regionalen Produkten, neu interpretierten Klassikern und dem richtigen Tropfen Wein aus der Bündner Herrschaft verleihen unserer Stube auch kulinarisch ein Stück Tradition.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihre Gastgeberin Stefanie Kolici-Susewind & Küchenchef Klaudio Kolici
& das Crusch Alva Team

Getränke zum Aperitif

Sbuorfel d'utuon
Hausgemachter Zwetschgenlikör, Mineralwasser & Prosecco
CHF 14.00

Rösa vergina
Gazosa Rösa, Tonic & Luf verd
CHF 9.00

Unsere Weinempfehlung aus der Region

Vin s-chimant - Schaumwein

Adank's Brut, Weingut Familie Adank, Fläsch
Pinot Noir

Feine Perlage, vielschichtige Nase mit Aromen von Birne, Zitrus, weissen Blüten, Mandeln und einem Hauch Brioche. Am Gaumen elegant, saftig und präzise – mit zarter Frucht, feiner Würze und salzig-mineralischem Abgang. Ein Blanc de Noir ohne Dosage, trocken und animierend. Ein Graubündner Schaumwein auf höchstem Niveau.
75cl à CHF 84.00
10cl à CHF 12.00

Vin alv - Weissweine

Riesling Sylvaner, Grendelmeier-Bannwart, Zizers
Riesling Sylvaner

Der feinfruchtige Riesling Sylvaner vom Weingut Grendelmeier-Bannwart im Tschalär hat eine kurze Maischestandzeit. Der moderate Alkoholgehalt passt gut zum intensiven Aroma aus erfrischender Ananas & Golden Delicious. Die Kombination aus heissen Föhntagen & kalten Herbstnächten sowie das spezielle Terroir verleihen diesem Wein seinen ausgeprägten Charakter.
75cl à CHF 56.00
10cl à CHF 8.00

Completer VI Jenins, Annatina Pelizzatti, Jenins
Completer

Completer ist eine alte weisse Rebsorte der Schweiz. Completer oder auch Malanserrebe ist eine der ältesten & schwierigsten Rebsorten der Schwiez. In der Nase Komplex mit Noten von Quitten, Äpfeln, Nüssen, Orangen & Aprikosen. Im Gaumen vielschichtig & balanciert mit Aromen von Mirabellen, gelben Äpfeln, Nüssen & Bitterorangen.
75cl à CHF 98.00

Vin cotschen - Rotweine

Il Rubin, Grendelmeier-Bannwart, Zizers
Pinot Noir

Il Rubin ist rumauntsch und steht für die Varietät des chromhaltigen Minerals Korund. Ein Bouquet aus reifen Kirschen, Vanille & feine Röstaromen führen zu einem ausgeglichenen Spiel zwischen sanften Holznoten, feiner Säure & typischer Frucht.
75cl à CHF 76.00
10cl à CHF 11.00

Olymp AOC, Markus Stäger, Maienfeld
Pinot Noir

Markus und Karin Stäger führen den innovativen Familienbetrieb in Maienfeld. Der Betrieb sei gross genug, um eine Vielfalt unterschiedlicher Gewächse anbieten zu können. Klein genug aber, dass alles die Handschrift der Erzeuger trägt, meint Markus Stäger. In der Nase ist der Olymp komplex & differenziert, Mandelgebäck, Veilchen & Rosen, Zwetschgen, Waldbeeren, Johannisbeeren, dezente Zeder und Gewürze.
75cl à CHF 126.00
37.5cl à CHF 67.00

Antepasts - Vorspeisen – Starters – Antipasti

Öv fritto

Frittiertes Ei mit Steinpilzen, Käsefondue & Trüffel
Deep-fried egg with porcini mushrooms, cheese fondue & truffles
Uovo fritto con funghi porcini, fonduta di formaggio e tartufo (V)
CHF 29.00

Tradition neu interpretiert – Das Bio-Ei aus Zuoz werden im Crusch Alva paniert & frittiert. Zusammen mit dem Fondue aus Käse von Pontresina wird dies zu einem neuen Zuozer Klassiker.

Chastagnin

Gebratene Steinpilze mit Rucola, Parmesan, Granatapfel & Haselnuss
Pan-fried porcini mushrooms with rocket, Parmesan, pomegranate and hazelnuts
Funghi porcini saltati con rucola, parmigiano, melograno e nocciole
CHF 26.00

Steinpilze gedeihen im Engadin besonders gut in den Übergangszonen zwischen lichten Nadelwäldern und Moosböden, oft in Symbiose mit Fichten oder Lärchen.

Terrina da sulvaschina

Wildterrine mit Kürbis-Apfel Chutney, Hirschtrockenfleisch & Brioche
Venison terrine with pumpkin and apple chutney, venison dry meat and brioche
Terrina di selvaggina con chutney di zucca e mela, carne secca di cervo e brioche
CHF 29.00

Die Wildterrine gilt dabei als der klassische, elegante Auftakt eines traditionellen Jagdmenüs in den lokalen Arvenstuben.

Tatar da bouv

Tatar mit Rindfleisch von Berni's Metzgerei in Zuoz, im Haus von Hand geschnitten & direkt am Tisch zubereitet
Beef tartare from Berni's in Zuoz, hand-cut & prepared directly at the table
Tartare di manzo di Berni a Zuoz, tagliato a mano in casa & preparato direttamente al tavolo
140g CHF 38.00
200g CHF 46.00

Nähe zum Dorf - Bernhard Locher ist seit vielen Jahren unser Dorfmetzger am Dorfplatz. Die Haltung der Tiere, kurze Transportwege und einen persönlichen Kontakt zu den Bauern pflegt Berni mit grosser Leidenschaft.

Miguogl

Markknochen mit knusprigem Brot, Bergkräutersauce & Fleur de Sel
Marrow bone with crispy bread, mountain herbs sauce & fleur de sel
Ossa di midollo con pane croccante, salsa alle erbe di montagna & fleur de sel
CHF 26.00

Aus dem Dorf für das Dorf - Zitat von einem Gast aus Zuoz: «Früher konnte man im Crusch Alva Markknochen essen – längs geschnitten & im Ofen gebacken. Wenn es das wieder gäbe…»

Schoppas - Suppen – Soups – Zuppe

Schoppa da zücha
Kürbiscrèmesuppe mit Steinpilzen, Crème Fraîche & Kürbiskerne
Pumpkin cream soup with porcini mushrooms, sour cream & pumpkin seeds
Crema di zucca con funghi porcini, crème fraîche & semi di zucca (V)
CHF 17.00

Schoppa dal di
Tagessuppe
Soup of the day
Zuppa del giorno
CHF 12.00

Tägliche Mahlzeit - Im Tal waren früher praktisch alle Selbstversorger. Suppe in aller Form stand oft bereits zum «Znüni» auf dem Speiseplan.

Salatas - Salate – Salads – Insalate

Salata verda
Blattsalat
Leaf salad
Insalata a foglie (V, VEG, G, L)
CHF 12.00

Salata masdeda
Gemischter Salat
Mixed salad
Insalata mista (V, VEG, G, L)
CHF 14.00

Salata da rampunella
Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons
Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons
Lattuga con pancetta, uovo e crostini
CHF 16.00

Wählen Sie dazu unsere Hausgemachten Dressings: Italienisch, Französisch & Honig-Senf

Salata da rampunella cun chantarel s-chet
Nüsslisalat mit Honig-Senfdressing, Pfifferlingen & Croûtons
Lamb`s lettuce with honey mustard dressing, chanterelles & croutons
Lattuga con salsa al senape e miele, finferli & croutons (V)
CHF 17.00

Plats principels - Hauptgänge – Main courses – Secondi piatti

Trauntercostas da bouv
Rindsentrecôte mit Pruna Veglia-Bernaise, Trüffelpommes, Kürbisrösti & Rosenkohl
Beef entrecôte with Pruna Veglia béarnaise sauce, truffle chips, pumpkin rösti and Brussels sprouts
Entrecôte di manzo con salsa bernese alla Pruna Veglia, patatine al tartufo, rösti di zucca e cavoletti di Bruxelles
CHF 51.00

Bündner Vieille Prune vom Weingut Grendelmeier in Zizers wird hergestellt wie Vieille Prune aber aus der Region.

Filet da chucal cun lard engiadinais
Schweinefilet im Engadiner Speckmantel mit Calvadosrahmsauce, Apfel, Tagliolini & Gemüse
Pork fillet wrapped in Engadine bacon with a Calvados cream sauce, apple, tagliolini and vegetables
Filetto di maiale avvolto nello speck dell'Engadina con salsa alla panna e Calvados, mele, tagliolini e verdure
CHF 44.00

Der Engadiner Bauernspeck ist kalt geräuchert und zeichnet sich durch sein intensiv würziges Aroma und seine wunderbare Konsistenz aus.

Carré da tschierv
Hirschrack mit Wildjus, Spätzli, Apfel, Rotkraut & Rosenkohl
Venison rack with venisen jus, spätzli, apple, red cabbage and Brussels sprouts
Costolette di cervo con jus di selvaggina, spätzli, mela, cavolo rosso e cavoletti di Bruxelles
CHF 51.00

Filet da tschierv
Hirschfilet mit Wildjus, Knödel, Preiselbeergelée, Marroni & Kürbis
Venison fillet with venison jus, dumplings, cranberry jelly, chestnuts and pumpkin
Filetto di cervo con jus di selvaggina, canederli, gelée di mirtilli rossi, castagne e zucca
CHF 53.00

Paiver da tschierv
Hirschpfeffer mit Kürbis-Kartoffelpurée, Rotkraut, Pfifferlinge & Feigen
Venison stew with pumpkin-potato purée, red cabbage, chanterelles and figs
Salmi di cervo con purè di zucca e patate, cavolo rosso, finferli e fichi
CHF 46.00

Startaglio da chavriöl
Rehgeschnetzeltes mit Spätzli, gebratenen Pfifferlingen, Feigen & Johannisbeeren
Sliced venison with spätzli, fried chanterelles, figs and redcurrants
Sminuzzato di capriolo con spätzli, finferli saltati in padella, fichi e ribes
CHF 46.00

Die Jagd im Oberengadin ist weit mehr als nur ein Handwerk – sie ist ein tief verwurzeltes Kulturgut, ein jährlicher Ausnahmezustand und ein wesentlicher Pfeiler des alpinen Wildtiermanagements im Kanton Graubünden.

Cotletta d'agnè
Bio Lammracks vom Hof Casty mit Portweinjus, gebratenem Kartoffelstock, Rotkraut & Feigen
Bio lamb racks from the Casty farm with with port wine jus, roasted mashed potatoes, red cabbage and figs
Carré di agnello biologico dell'azienda agricola Casty con con salsa al vino di Porto, purè di patate arrosto, cavolo rosso e fichi
CHF 53.00

Familientradition im Dorf - Lammracks werden direkt vom Hof Casty aus Zuoz bezogen. Vor über 30 Jahren wurde der Betrieb Casty in Zuoz gegründet und nun in zweiter Generation erfolgreich geführt. Engadiner Heu und die Erfahrung der Familie Casty aus Zuoz führt zu bester Bio-Fleisch Qualität.

Forella grischuna

Bündner Forelle Müllerin Art, Zitronensauce, Petersilienkartoffeln & Spinat
Grisons trout Müllerin style, lemon sauce, parsley potatoes & spinach
Trota dei Grigioni alla Müllerin, salsa al limone, patate al prezzemolo & spinaci (G)
CHF 47.00

Fischreiche Gründe - Graubünden ist das Land der Forellen, Saiblinge & Äschen. In fast allen Bündner Gewässern leben überwiegend Salmoniden und gehören daher auch schon seit langem zum Speiseplan in Graubünden.

Risot da chastagnin

Steinpilzrisotto mit Riesling Sylvaner, Birne & Rotkrautpulver
Porcini mushroom risotto with Riesling Sylvaner, pear and red cabbage powder
Risotto ai funghi porcini con Riesling Sylvaner, pera e cavolo rosso in polvere (V)
CHF 33.00

Das Oberengadin gilt im Spätsommer und Frühherbst als ein wahres Paradies für Steinpilze (Boletus edulis). Die Kombination aus feuchten Bergböden, lichten Lärchen- und Arvenwäldern sowie dem alpinen Klima lässt die begehrten Speisepilze hier besonders geschmacksintensiv gedeihen.

«Tajarin» al tartüf

Tajarin mit Trüffel
Tajarin with truffle
Tajarin al tartufo (V)
CHF 36.00

Der Bergkäse von der Sennerei in Pontresina verfeinert das Gericht mit hausgemachten Tagliolini & frischem Sommergemüse.

Raviols

Bergkäseravioli mit Kürbiscrème, Pfifferlinge & Amaretti
Mountain cheese ravioli with pumpkin cream, chanterelles and amaretti
Ravioli al formaggio di montagna con crema di zucca, finferli e amaretti (V)
CHF 33.00

Im Engadin hat das Handwerk der Käseherstellung eine jahrhundertealte Tradition. Auf den saftigen Alpweiden zwischen 1'500 und über 2'500 Metern über Meer entsteht im Sommer die Rohmilch für den Engadiner Bergkäse, der für seinen würzigen, vom alpinen Kräuterreichtum geprägten Charakter geschätzt wird.

Capuns

Capuns in Rahmsauce mit Trockenfleisch, Salsiz & Belper Knolle
Capuns with cream sauce, dried meat, salsiz & Belper Knolle cheese
Capuns in salsa di panna con carne secca, salsiz & formaggio Belper Knolle
CHF 29.00
CHF 23.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

Vegetarische Gemüse-Capuns in Rahmsauce & Belper Knolle
Vegetarian Capuns with cream sauce, vegetables & Belper Knolle cheese
Capuns vegeteriani in salsa di panna con formaggio Belper Knolle (V)
CHF 27.00
CHF 21.00 (kleine Portion/small portion/piccola porzione)

Eine Delikatesse - Capuns entstand zu Zeiten, in denen die Vorräte der Bauern sehr knapp war und die Not erfinderisch machte. Es wurde versucht aus den vorhanden Zutaten Gerichte zu zaubern. Heute ist aus dem Arme-Leute-Essen eine Delikatesse geworden.

Desserts - Desserts – Deserts – Dolci

Pitschna tuorta da poms

Apfel-Tartelette gratiniert mit Marzipan & Vanilleeis
Tartelletta alle mele gratinata con marzapane e gelato alla vaniglia
Tartelletta alle mele gratinata con marzapane e gelato alla vaniglia
CHF 17.00

Unser Pâtissier Artur Martins dos Santos, welcher seit über 30 Jahren im Hotel Engiadina & Hotel Crusch Alva arbeitet, zaubert aus einem Klassiker der Apfel Tartelette, eine neue Kreation.

Maruns

Marroni Variation mit Heidelbeer-Coulis
Chestnut variation with blueberry coulis
Variazione di castagne con coulis di mirtilli
CHF 17.00

Früher retteten die Esskastanien als „Brot der Armen" die Bergbewohner über den langen Winter, heute sind sie eine Delikatesse.

Plat da chaschöl

Auswahl an verschiedenen Käsesorten der Sennerei Pontresina mit hausgemachtem Früchtebrot
Selection of different cheese from Pontresina with homemade fruit bread
Selezione di vari formaggi dalla latteria di Pontresina con pane alla frutta fatto in casa
CHF 24.00

Käserei - In Pontresina gab es vor über 100 Jahren noch 20 Bauern. Jedes Hotel hatte seinen eigenen Hof mit Milchkühen. Nach und nach entwickelte sich die Sennereigenossenschaft mit Käserei, damit die Milch auch in der Zwischensaison verwertet werden konnte.

Glatsch - Eisspezialitäten - Ice cream specialities - Gelati

Coppa Engiadina

Nusstorteneis, Vanilleeis, Krokant, Karamellsauce, Rahm
Nutcake ice cream, vanilla ice cream, caramell sauce & cream
Gelato alla torta di noci, gelato alla vaniglia, croccante, salsa al caramello, panna
CHF 14.00

Culla - Kugel - Scoop – Pallina

Vanille, Schokolade, Nusstorte, Karamell, Kaffee, Zitrone, Mango, Erdbeere, Zwetschge
Vanilla, chocolate, nutcake, caramell, coffee, lemon, strawberry, plum
Vaniglia, Cioccolato, torta di noci, caramello, caffè, limone, fragole, prugne
Pro Kugel/per scoop/per pallina
CHF 3.50

Allergias / Allergien / Allergies / Allergie

Unser Serviceteam kann Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe und Allergene der einzelnen Gerichte Auskunft geben.
Our Service team will be grateful to give you detailed information about the exact ingredients and allergies.
I nostri collaboratori vi informeranno sul contento e sugli allergeni dei singoli piatti.

V = Vegetarisch, VEG = Vegan,
G = Glutenfrei, L = Laktosefrei

Herkunfts-Deklaration / Origin / Dichiarazione

Lamm / Lamb / Angello:
Schweiz / Switzerland / Svizzera, Österreich / Austria / Austria, Deutschland / Germany / Germania

Schweinefleisch / Pork / Maiale:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Wild / Venison / Selvaggina:
Schweiz, Deutschland, Österreich / Switzerland, Germany, Austria / Svizzera, Germania, Austria

Rindfleisch / Beef / Manzo:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Forelle / Trout / Trota
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Brot / Bread / Pane
Schweiz / Switzerland / Svizzera – Hausgemacht / Homemade / Fatto in casa

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.