



## 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 Adelsgeschlechtern. 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 Susewind, Küchenchef Klaudio Kolic  
& das Crusch Alva Team

## Getränke zum Aperitif

### Sbuorfel d'IVA

iva Kräuterlikör aus Tschlin, Holunder, Limette, Basilikum, Mineralwasser & Prosecco  
CHF 14.00

### Uzua naira vergina

Cassis-Sirup, Luf verd & Tonic  
CHF 9.00

## Unsere Weinempfehlung aus der Region

Vin s-chimant - Schaumwein

### Schaumwein brut Malans AOC, Annatina Pelizzatti

Pinot Noir

*Annatina Pelizzatti hat den über mehrere Generationen bestehende Betrieb übernommen und führt ihn mit viel Herzblut weiter. Der Schaumwein ist in der Nase frisch mit Noten von Grapefruit, Himbeeren, Walderdbeeren, Blüten und etwas Brioche.*

75cl à CHF 79.00

10cl à CHF 11.50

Vin alv - Weissweine

### Riesling Sylvaner, Grendelmeier-Bannwart, Zizers

Riesling Sylvaner

*Der feinfruchtige Riesling Sylvaner vom Weingut Grendelmeier-Bannwart im Tschälär 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 49.00

10cl à CHF 7.00

### Chardonnay AOC, Weingut Bovel, Daniel Marugg, Fläsch

Chardonnay

*Das heute von Daniel Marugg geführte Weingut, hat er 1995 von seinem Vater übernommen. Klare Frische, mineralisch & mit Noten von Zitronen, Grapefruit, Clementine & etwas Aprikose sowie eine feine Holznote zeichnet den Charakter in der Nase aus.*

75cl à CHF 79.00

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 72.00

10cl à CHF 10.00

### 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 119.00

## Antepasts - Vorspeisen - Starters - Antipasti

### 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 36.00  
200g CHF 44.00

*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.*

### Chaschölin fras-ch fritto

Frittierter Frischkäse mit Grillgemüse-Tatar & Rucolacrème  
Deep-fried fresh cheese with grilled vegetable tartare & rocket cream  
Formaggio fresco fritto con tartare di verdure grigliate e crema di rucola  
CHF 19.00

*Bergkäse ist ein wichtiger Bestandteil der Engadiner Gerichte. Neu interpretiert als frittierter Frischkäse zusammen mit Grillgemüse wird das Gericht zu einem einzigartigen Gericht.*

### Miguogl

Markknochen mit Kräuterkruste, knusprigem Brot, Sauce aus getrockneten Tomaten & Fleur de Sel  
Marrow bone with herb crust, crispy bread, sun-dried tomato sauce & fleur de sel  
Ossa di midollo in crosta di erbe, pane croccante, salsa di pomodori secchi e fleur de sel  
CHF 24.00

*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...»*

### Salmun marino

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce, Avocado & Parmesanchip  
Graved salmon with dill-mustard sauce, avocado & chips of parmesan  
Salmone marinato con salsa all'aneto e senape, avocado e chip di parmiggiano  
CHF 27.00

*Frisch & nachhaltig - Den Lachs beziehen wir von Lostalio/GR. Er wächst dort in frischem Bergwasser und stressfreiem Ambiente auf.*

## Schoppas - Suppen - Soups - Zuppe

### Schoppa fraida da tomatas

Kalte Tomatensuppe mit Joghurt, Brotcrostino & Basilikum  
Cold tomatoe soup with yogurt, bread chip & basilicum  
Zuppa fredda di pomodori con yogurt, chip di pane & basilico  
CHF 14.00

*Der Knödel hat nicht nur im Tirol Tradition sondern auch im Engadin. Sei es als Suppeneinlage, Hauptgang oder als Beilage.*

### 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 11.00

### Salata masdeda

Gemischter Salat  
Mixed salad  
Insalata mista (V, VEG, G, L)  
CHF 13.00

### Salata da rampunella

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons  
Lamb's lettuce with bacon, egg & croutons  
Lattuga con pancetta, uovo & croûtons  
CHF 16.00

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

## Plats principels - Hauptgänge - Main courses - Secondi piatti

### Cotletta d'agnè cun pulenta

Bio Lammracks vom Hof Casty mit Tsatziki, Polenta, Krautstiel & Balsamico-Zwiebel  
Bio lamb racks from the Casty farm with tzatziki, polenta, cabbage stalk & balsamic onion  
Carré di agnello biologico dell'azienda agricola Casty con tzatziki, polenta, bietola colorata e cipolla al balsamico  
CHF 53.00

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

### Cotletta da vdè cun ardöffels düchessa

Kalbsrack mit Jeninser Weinbrand-Senfsauce, Pommes Duchesse & Sommergemüse  
Veal rack with Jeninser brandy mustard sauce, duchesse potatoes & summer vegetables  
Carré di vitello con salsa cremosa al brandy Jeninser, duchesse di patate & verdure estive  
CHF 54.00

*Wir servieren eine Rahmsauce mit Jeninser Weinbrand. Der Weinbrand wird hergestellt im gleichen Herstellungsverfahren wie ein Cognac jedoch im Kanton Graubünden.*

### Trauntercostas cun sosa ollandaisa fatta cun birra engadinaisa

Rindsentrecôte mit Bier-Hollandaise, Pommes Frites & gemischtes Gemüse  
Beef entrecôte with french fries, beer hollandaise & mixed vegetables  
Entrecôte di manzo con patate fritte, salsa ollandaise alla birra e verdure miste  
CHF 46.00

*Eingebettet in der imposanten Engadiner Bergwelt verschmelzen wir mit viel Leidenschaft jahrhundertealte Tradition, beste Zutaten, frisches Bergquellwasser und moderne Braukunst zu einem berauscheden Genusslebnis. Das Engadiner Bier Palü aus S-Chanf in unserer Sauce Hollandaise ist ein perfekter Begleiter zu einem guten Stück Fleisch.*

### 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 giuotta

Gersotto mit Prosecco, Gemüsebrunnoises, Rucolapesto & Brotcrumble  
Barley risotto with prosecco, vegetable brunnoise, rucola pesto & bread crumble  
Orzotto con prosecco, brunnoise di verdure, pesto di rucola & pane croccante  
CHF 31.00

*Die Gerste war ursprünglich die wichtigste Getreideart schweizweit. Ihre Anpassungsfähigkeit lässt sie in tiefen Lagen sowie bis hoch oben in den Alpentälern gedeihen. Deswegen ist die Gerste im Engadin schon seit langem ein viel verwendetes Korn, sei es für die klassische Gerstensuppe, als Beilage oder wie heute bei uns als feines Gersotto.*

## Raviols da cua da bouv

Ochsenschwanz-Ravioli mit Jus, Birnen & Zitrone  
Oxtail ravioli with jus, pears & lemon  
Ravioli di coda di bue con jus, pere e limone  
CHF 33.00

*Chrutchapfli – Eine Bündner Spezialität aus der Nähe von Chur, welche wir mit einer abgewandelten Füllung und Sauce zu UNSEREN Ravioli machen. Die frische durch die Birnen & Zitrone gibt dem Gericht das gewisse Etwas.*

## 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 28.00  
CHF 22.00 (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 26.00  
CHF 20.00 (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 vorhandenen Zutaten Gerichte zu zaubern. Heute ist aus dem Arme-Leute-Essen eine Delikatesse geworden.*

## Pizzoccheri

Pizzoccheri della Valtellina mit Kartoffeln, Gemüse & Bergkäse  
Pizzoccheri with potatoes, vegetables & mountain cheese  
Pizzoccheri della Valtellina con patate, verdura & formaggio di montagna (V)  
CHF 25.00

*Gruss aus der Nachbarschaft– Für das Nudelgericht Pizzoccheri della Valtellina wird Buchweizenmehl verwendet. Bereits seit 1600 wird Buchweizen im Veltlin angebaut. Die Engadiner Nähe zum Veltlin führte dazu, dass das Gericht heute auch im Engadin zur Tradition geworden ist.*

## Desserts - Desserts - Deserts - Dolci

### Parfait da meil da Zuoz

Parfait aus Honig von Zuoz mit Zwetschgengelée  
Honey parfait from Zuoz with plum jelly  
Semifreddo al miele di Zuoz con gelée di prugne  
CHF 17.00

*Unseren Honig beziehen wir direkt aus Zuoz. Unser Pâtissier Artur Martins dos Santos, welcher seit 30 Jahren im Hotel Engiadina & Hotel Crusch Alva arbeitet, zaubert daraus ein leckeres Parfait und kombiniert es mit einem Zwetschgengelée.*

### Sföglia Engadinaisa

Mille Feuille Crusch Alva  
Mille Feuille Crusch Alva  
Mille foglie Crusch Alva  
CHF 16.00

*Die Engadiner Torte ist die cremige Schwester der Engadiner Nusstorte. Diese findet Ihren Platz auf unseren Tellern in einer Abwandlung als Crusch Alva Mille Feuille.*

### 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, 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 3.00

## 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 contenuto e sugli allergeni dei singoli piatti.

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

## Herkunfts-Deklaration / Origin / Dichiarazione

Kalbsfleisch / Veal / Vitello:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Schweinefleisch / Pork / Maiale:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Rindfleisch / Beef / Manzo:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Lammfleisch / Lamb / Agnello:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Lachs / Salmon / Salmone:

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.**