



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 Originaltafelung 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

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 Schweiz. 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 92.00

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

37.5cl à CHF 68.00

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.

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...»

Schoppas - Suppen - Soups - Zuppe

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

Trauntercostas cun salsa giglùdra#

Rindsentrecôte mit Preiselbeer-Jus, Pommes Duchesse, Wildbrokkoli & Kürbis
Beef entrecôte with cranberry jus, pommes duchesse, wild broccoli & pumpkin
Entrecôte di manzo con salsa di mirtilli rossi, patate duchesse, broccoli selvatici e zucca
CHF 46.00

In den Berg-Föhrenwäldern des Nationalparks ist die Preiselbeere weit verbreitet. Zusammen mit einem Jus rundet es das Gericht ab zu einer leckeren Mahlzeit.

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 Vnars serain, Steinpilzen, Granatapfel & Haselnüsse
Barley risotto with Vnars serain, porcini mushrooms, pomegranate & hazelnuts
Orzotto con Vnars serain, funghi porcini, melograno e nocciole (V)
CHF 34.00

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.

Tjarin al tartüf

Tjarin an schwarzem Trüffel
Tjarin pasta with black truffle
Tjarin con tartufo nero
CHF 38.00

Der schwarze Trüffel verfeinert die mit viel Liebe, hausgemachte Pasta und lässt es zu einem neuen Klassiker in unserer Küche werden.

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.

Desserts - Desserts - Deserts - Dolci

Tortino di chastagnin#

Marroni-Törtchen mit Rotweibirne
Chestnut tart with red wine pear
Tortino di castagne con pere al vino rosso
CHF 17.00

Unser Pâtissier Artur Martins dos Santos, welcher seit 30 Jahren im Hotel Engiadina & Hotel Crusch Alva arbeitet, zaubert passend zur Saison ein Törtchen aus Marroni mit einer Birne getränkt in feinem lokalen Pinot Noir.

Sföglia Engadinaisa

Mille Feuille Crusch Alva mit Orange
Mille Feuille Crusch Alva with orange
Mille foglie Crusch Alva all'arancia
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 Fruchtbrot
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

Wild / Venison / Selvaggina:

Schweiz / Switzerland / Svizzera, Österreich / Austria / Austria, Deutschland / Germany / Germania

Schweinefleisch / Pork / Maiale:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

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.