



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 Kolic-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

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 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 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 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 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 6.00

Antepasts - Vorspeisen - Starters - Antipasti

Tatar da rischmelna

Rüebli-Tatar mariniert mit Tschin & Ingwer mit Lime-Vinaigrette & Hüttenkäse
Tartare di carotine marinate con Gin e zenzero, con vinaigrette al lime e ricotta
Carrot tartare marinated with gin and ginger, served with lime vinaigrette and cottage cheese (V,G)
CHF 23.00

Der veredelte Bierbrand mit Wacholderbeeren, Hopfen, Rosmarin und Wachholdernadeln verfeinert wird vom Engadiner Bier in S-chanf im Nachbardorf hergestellt und verfeinert das Gericht.

Tatar da bou

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...»

Trotta marinada cun majonesa alla biera

Marinierte Lachsforelle mit Engadiner-Biermayonnaise & Guacamole
Marinated salmon trout with Engadin beer mayonnaise & guacamole
Trotta salmonata marinata con maionese alla birra dell'Engadina e guacamole
CHF 29.00

Das Engadiner Bier «Palü» hat eine kräftige Bernsteinfarbe, naturbelassen mit roten Reflexen. Ein charaktervolles Malzaroma, das an Mandel, Karamell und Dörrfrüchte ist perfekt für die Aromatisierung unserer Mayonnaise.

Schoppas - Suppen - Soups - Zuppe

Brouda da pulaster

Hühnersuppe aus Hühnern vom Hof Casty mit Gemüse

Chicken soup made with chickens from Casty Farm, served with vegetables

Zuppa di pollo con pollo biologico dell'azienda agricola Casty con verdure

CHF 16.00

Die Hühnersuppe hat im Engadin Tradition und wurde früher sowohl im Winter zum Wärmen wie auch im Sommer zur Stärkung gekocht.

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

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

Sommersalat

Sommersalat mit Himbeersauce & Beeren

Summer salad with raspberry sauce & berries

Insalata estiva con salsa ai lamponi e frutti di bosco (V, VEG, G, L)

CHF 14.00

Plats principels - Hauptgänge - Main courses - Secondi piatti

Tagliata da bouv

Rindstagliata mit Pesteda-Pfeffer, Rucolapesto, Engadiner Käse, Ofentomaten & Trüffelpommes
Beef tagliata with Pesteda pepper, rocket pesto, Engadine cheese, oven-roasted tomatoes & truffle chips
Tagliata di manzo con pepe di Pesteda, pesto di rucola, formaggio dell'Engadina, pomodori al forno e patatine al tartufo
CHF 49.00

Pesteda ist eine traditionelle, würzige Kräuter-Pfeffer-Mischung aus dem nahegelegenen Veltlin, die auch im Puschlav und im Engadin sehr beliebt ist. Sie besteht aus grob gemahlenem Pfeffer, Salz, Knoblauch, Rotwein und Bergkräutern.

Filet da chucal cun lard engiadinais

Schweinefilet im Engadiner Speckmantel mit Zwetschgensauce, Tagliolini & Sommergmüse
Pork fillet wrapped in Engadine bacon with plum sauce, tagliolini and summer vegetables
Filetto di maiale avvolto nello speck dell'Engadina con salsa di prugne, tagliolini e verdure estive
CHF 44.00

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

Biftecca da vdè

Kalbssteak mit Engadiner Single Malt-Rahmsauce, Quinoa, Pilzauflauf & Babykarotte
Veal steak with Engadin single malt cream sauce, quinoa, mushroom gratin and baby carrots
Bistecca di vitello con salsa alla panna e whisky single malt dell'Engadina, quinoa, sformato di funghi e carotine
CHF 51.00

Single Malt Lunghin - Der Engadiner Single Malt aus hellem Engadiner Bierbrand durfte 4 Jahre im Eichenfass reifen. Die Bierbrauerei in S-chanf macht nicht nur lokales Bier sondern wie hier auch ein Single Malt.

Cotletta d'agnè

Bio Lammracks vom Hof Casty mit Haselnusskruste mit Kräutersauce, Kartoffelsoufflé & Paprika Friggitelli
Bio lamb racks from the Casty farm with a hazelnut crust, served with herb sauce, potato soufflé and Friggitelli peppers
Carré di agnello biologico dell'azienda agricola Casty con crosta di noci, salsa alle erbe, soufflé di patate e peperoni Friggitelli
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
Trotta 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 Basilikumpesto & geräucherter Morteratschstein
Barley risotto with Pinot Noir reduction, cheese cream and Bündner raw ham
Gersotto with basil pesto & smoked Morteratschstein cheese
CHF 36.00

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. Verfeinert wird das Gericht mit dem «Crap da Füm», ein getrockneter Frischkäse mit Pfeffer & einer Rauchnote. Dieser wird über das Gersotto gerieben und verleiht dem Gericht richtigen Pepp.

«Tjarin» cun verdüra

Tjarin mit Sommergemüse & Bergkäse
Tjarin with summer vegetables and mountain cheese
Tjarin con verdure estive e formaggio di montagna
CHF 36.00

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

Raviols

Hausgemachte Ravioli mit Lammragout-Füllung mit Lamm vom Hof Casty in Zuoz, Pinot Noir-Reduktion, Pesto Rosso & Zitrone
Homemade ravioli filled with lamb ragout made from lamb from Casty Farm in Zuoz, served with a Pinot Noir reduction, pesto rosso and lemon
Ravioli fatti in casa ripieni di ragù di agnello biologico dell'azienda agricola Casty a Zuoz, riduzione di Pinot Nero, pesto rosso & limone
CHF 38.00

Der Pinot Noir vom Weingut Philipp Grendelmeier aus Zizers, in der Bündner Herrschaft bildet hier in Form einer Reduktion der krönende Abschluss dieses Gerichts.

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 vorhandenen Zutaten Gerichte zu zaubern. Heute ist aus dem Arme-Leute-Essen eine Delikatesse geworden.

Desserts - Desserts - Deserts - Dolci

God nair

Schwarzwald Crusch Alva
Black Forest Crusch Alva
Foresta Nera Crusch Alva
CHF 17.00

Unser Pâtissier Artur Martins dos Santos, welcher seit über 30 Jahren im Hotel Engiadina & Hotel Crusch Alva arbeitet, zaubert aus der Basis eines Klassikers, der Schwarzwälder Torte, eine neue Kreation.

Pitschen Tuorta cun Parfait da meil da Zuoz

Tartelette mit Jogurt-Zitronen Crème, Honig-Parfait mit Honig aus Zuoz
Tartlet with yoghurt and lemon cream, honey parfait made with honey from Zuoz
Tartelletta con crema allo yogurt e limone, parfait al miele con miele di Zuoz
CHF 16.00

Der Alpenhonig aus Zuoz gibt mit seinem feinen Geschmack dem Parfait seine süsse und rundet das Dessert ab.

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, 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 contenuto 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

Kalbfleisch / Veal / Vitello:

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.