

## Menuvorschläge



### Lieber Gast,

Um Ihnen die Organisation eines Festes zu erleichtern, machen wir Sie in den folgenden Ausführungen auf die wichtigsten Fragen aufmerksam, welche sich erfahrungsgemäss bei der Planung eines Anlasses stellen.

### Zusammenstellung Ihres Festmenüs

Wir haben für Sie verschiedene Menüs zusammengestellt. Sie können die einzelnen Menübestandteile auch nach Ihren Wünschen untereinander austauschen, wobei sich der Menüpreis eventuell ändert.

Die Menüs sind für ganze Gruppen (ab 10 Personen) bestimmt! Bei weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen unsere à la carte Karte.

Wir stehen Ihnen natürlich jederzeit für individuelle Beratung zur Verfügung.

Wenn immer möglich werden wir das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung beziehen. Ebenfalls richten sich die Beilagen je nach Saison.

### Blumen

Der Tisch wird dezent nach Anlass und Jahreszeit geschmückt. Natürlich können wir Ihnen nach Bedarf Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis organisieren. Die Dekoration kann auch selbst mitgebracht werden.

### Menu-Karten/Tischkärtchen

Die Menü-Karten werden durch uns gedruckt. Falls Sie noch eine persönliche Eintragung wünschen, lassen Sie es uns frühzeitig wissen.

### Konditionen

Die Preise verstehen sich bei einheitlicher Bestellung. 24 Std. vor dem Anlass bitten wir Sie eine garantierte Personenzahl zu bestätigen! Preisänderungen vorbehalten.

Für das Vertrauen, dass Sie unserem Hause entgegenbringen, danken wir Ihnen ♥-lichst und versichern Ihnen bereits heute unser Bestes zu tun, um Ihrer Einladung zur besten Zufriedenheit zu gestalten.

Ihr

### CRUSCH ALBA TEAM

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer!

Alpengasthof \*\*\* CRUSCH ALBA ed ALVETERN  
CH-7550 S-charl/Scuol Engiadina ● Tel +4181 - 864 14 05 ● Fax +4181 - 864 14 06  
E-Mail: [info@cruschalba.ch](mailto:info@cruschalba.ch)  
[www.cruschalba.ch](http://www.cruschalba.ch)

## Menuvorschläge



### Getränkekarten (Aperitifs, Weiss- und Rotwein, Mineral, Bier, Schnäpse, Kaffee):

Verlangen Sie bitte die Wein- und Getränkekarte. Unsere Weinkarte hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas bereit. Gerne beraten wir Sie gerne persönlich.

### Auf Wunsche bereiten wir Ihnen gerne zu:

<b>Bergblütenbowle mit Schaumwein</b> (ab 10 Personen) (Früchte je nach Saison)	35.20/lt
<b>Früchtebowle</b> (ab 10 Personen) (Früchte je nach Saison)	35.20/lt
<b>Gemüestäbchen und Blätterteigstangen</b> mit zweierlei Dip-Sauce	14.40/Pers.
<b>Würzige Poulet Spiessli</b> „Sweet & Sour“ mit Büffelmozzarellasticks und Cherrytomate	20.50/Pers.
<b>Crostini Variationen</b> (blaue Kartoffeln, Rindstartar, Forellenfilet, Avocados mit Chilifäden und Praditschöler Alpkäse)	24.30/Pers.
<b>„Ds'beschte us der Region“</b> Hatecke's Bündnerfleisch, Hirschsalsiz, Tirolerschinken, Alpkäse, Büffelmozzarella, Mini-Ofenkartoffeln mit Forellenkaviar und Birnbrot	25.80/Pers.
<b>Vollkornbrötli</b> mit geräuchertem Forellenfilet, Gemüsetartare, Bresaola und Frischkäse	17.50/Pers.

## Menuvorschläge



---

### Menu 1

51.20

Klare Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindsgulasch

ALVETERN

Engadiner Polenta

Gemüsestrauss

\*\*\*

Tiramisu mit Kaffee-Krokante Glace

---

### Menu 2

60.10

Bündnerfleisch mit bunten Salaten

Melonenperlen und gehobeltem Alpkäse

\*\*\*

Alpenheusuppe mit

Bündner Prosecco

\*\*\*

Gespickter Rindsbraten

in Stägafässli mariniert

Quarkspätzli

Blaukraut mit marinierten Kastanien

\*\*\*

Amaretti und Orangen mit Eiercognac Eis

---

### Menu 3

38.60

Rinderbrühe mit Griessklösschen

\*\*\*

Bunter Salatteller

\*\*\*

Güggeli Krustenbraten

mit einheimischem Bienenhonig

Gebratene Pellkartoffeln

Gemüsegruss aus der Küche

\*\*\*

Gestürztes Quarkmousse mit roter Grütze

## Menuvorschläge



---

### Menu 4

55.40

Rafinierte Paprika – Papaya - Suppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Alpines Bauernragout

vom Milchkalb

mit Wurzelgemüse und Steinpilzen

Feine Butternüdeli

\*\*\*

Schokoladen – Mokka Mousse

---

### Menu 5

64.00

Crèmesüppchen aus getrockneten Bergblumen

\*\*\*

Bündner Gerstensalat

\*\*\*

Zartes Kalbsfilet

im S-charler Heu gegart

überbacken auf Urgemüse

Jungkartoffeln

\*\*\*

S-charler Pfefferminzparfait

---

### Menu 6

57.80

S-charler Brennesselsuppe

mit Speckchips

\*\*\*

Fenchelsalat mit Bergkäsespähne

\*\*\*

Haxe im Ganzen geschmorrt

vom Engadiner Kalb

Safran Risotto

Gemüse Variationen

\*\*\*

Kirschenmousse mit Pistazien Glace

Alpengasthof \*\*\* CRUSCH ALBA ed ALVETERN

CH-7550 S-charl/Scuol Engiadina ● Tel +4181 - 864 14 05 ● Fax +4181 - 864 14 06

E-Mail: [info@cruschalba.ch](mailto:info@cruschalba.ch)

[www.cruschalba.ch](http://www.cruschalba.ch)

## Menuvorschläge



---

### Menu 7

63.50

Minestrone mit Lardopaste

\*\*\*

Bunter Blattsalat

an unserem Hausdressing

\*\*\*

Grilliertes Lammkarrée

mit Alpengkräutern überbacken

Lauch-Kartoffelgratin

Peperonata

\*\*\*

Schokikuchen und Walnuss Eis

---

### Menu 9

69.40

Möhren-Kokos-Suppe mit Curry

\*\*\*

Claudio's Krautpizokels

\*\*\*

Gemischter Saison Salat

\*\*\*

Kalbs- und Rindfiletmedaillons

an einer Steinpilzsauce

Kartoffelschnee mit Safran-Lauch

Kefen und Rüeblì

\*\*\*

Holunderblütenmousse und Rhabarberkompott

mit Rhabarber – Honig Glace

---

### Menu 13

67.80

Klare Gemüsesuppe

mit alpinen Süßwasserfischenragout

\*\*\*

Plain in pignia

\*\*\*

Schweinsfilet

an Löwenzahnblütensauce

Spinatpizokels

Gemüsebouquet

\*\*\*

Passionsfrucht – Wasabicrème auf einem Krustenboden

mit Kokosnuss - Glace

## Menuvorschläge



---

### Menu 15

58.30

Münstertaler Hochzeitssuppe

\*\*\*

Engadiner Gerstensalat

\*\*\*

Köstlichkeiten aus dem Engadin

(wie z. B. Micluns, Pizokels cun panzetta, Put a suogl, Ardezer Fleischtorte, Alpkäse  
pochierte Birne mit Preiselbeeren usw. )

\*\*\*

Weichseln mit Bündner Röteli  
und S-charler Honighalbgefrorenes

---

### Menu 16

69.50

Carne cruda

\*\*\*

Alpenheusuppe  
mit Bündner Prosecco

\*\*\*

Bunter Blattsalat  
mit Tschliner Ziegenkäse

\*\*\*

Entrecôte vom Grill

Rotweinsauce

Kartoffelküchlein

Gemüsestrauss

\*\*\*

Frische Beeren mit Vanille Eis

---

### Menu 17

58.20

Eiertaglierini mit Bergblüten  
und zerlassener Butter

\*\*\*

Aromatischer Tee aus alpinem Gartengemüse  
mit kleinen Nudelpralinen

\*\*\*

Gebratenes Spanferkelkarrèe

mit Bergkräuern

an einer Honigsauce

auf Gemüsebeet

Crème-fraîche – Zitronen - Risotto

\*\*\*

Zitronensorbet mit Thai – Basilikum

---

Alpengasthof \*\*\* CRUSCH ALBA ed ALVETERN

CH-7550 S-charl/Scuol Engiadina ● Tel +4181 - 864 14 05 ● Fax +4181 - 864 14 06

E-Mail: [info@cruschalba.ch](mailto:info@cruschalba.ch)

[www.cruschalba.ch](http://www.cruschalba.ch)

## Menuvorschläge



---

### MENU 18

58.80

Selleriecremesuppe  
mit frischen Pilzen  
\*\*\*

Tomaten Mozzarella Salat  
mit Basilikumblätter  
\*\*\*

Nana's Beckibraten  
(Kalb- und Schweinsbraten)  
Pommes Anna  
Gemüsestrauss  
\*\*\*

Holunderblütenmousse und  
Rhabarberkompott

---

## Vegetarische Menüs

### Menu 18

39.80

Möhren-Kokos-Suppe mit Curry  
\*\*\*

Blattsalat mit lauwarmen Pfifferlinge  
\*\*\*

Blätterteigpastetli  
gefüllt mit Gemüseragout  
\*\*\*

Frische Beeren mit Vanille Eis

---

### Menu 19

44.10

Crèmesüppchen aus getrockneten Bergblumen  
\*\*\*

Bündner Gerstensalat  
\*\*\*

Polentatörtchen mit Waldpilzen  
auf buntem Gartengemüse  
\*\*\*

Holunderblütenmousse und Rhabarberkompott  
mit Holunder – Honig Glace

## Menuvorschläge



---

### Menu 20

49.40

Rafinierte Paprika – Papaya - Suppe

\*\*\*

Frischkäse mit Ruccola und Salatspitzen

\*\*\*

Tiroler Knödel Dreierlei

(Pilze, Kräuter, Käse)

\*\*\*

Passionsfrucht – Wasabigrème auf einem Krustenboden  
mit Kokosnuss - Glace

Alpengasthof \*\*\* CRUSCH ALBA ed ALVETERN

CH-7550 S-charl/Scuol Engiadina ● Tel +4181 - 864 14 05 ● Fax +4181 - 864 14 06

E-Mail: [info@cruschalba.ch](mailto:info@cruschalba.ch)

[www.cruschalba.ch](http://www.cruschalba.ch)