

## Herzlich Willkommen in unserer Ustaria

---

Es gibt viele Gründe die Crusch Alba ed Alvetern zu besuchen. Einer kann das schöne Wetter sein, das Sie zu uns in die Berge treibt, zu einem Spaziergang mit anschliessender Marenda. Andere gute Gründe sind erholsame Ferien, Hochzeitsaperos, Taufen, Betriebsausflüge oder besondere Geburtstage.

Wir zeigen uns in jedem Falle von unserer besten Seite! Wie in jeder gepflegten Küche kochen auch unsere Köche nach eigenen bewährten Rezepten, welche sie nicht gerne preisgeben.

Offenheit zeigen wir jedoch in Bezug auf die Herkunft unserer Lebensmittel, wie zum Beispiel dem Fleisch. Sie geniessen aus unserer Küche mehrheitlich Schweizer Qualitätsfrischfleisch, vor allem aus der einheimischen Metzgerei Hatecke. (Lammfleisch Schweiz und NZ, Geflügel Schweiz, Rindfleisch aus der Schweiz, Chicken Nuggets aus Brasilien, Forellen Rageth Comestibles, Landquart)

Glutenunverträglichkeit, Laktoseintoleranz oder auch die Vegane Küche sind für uns keine Fremdwörter.

Sie als Gast können die Gewissheit haben, dass die bei uns zubereiteten Gerichte mehrheitlich aus Erzeugnissen stammen, welche im Einklang mit der Natur gewachsen sind und nach ethisch verantwortbaren Methoden verarbeitet worden sind.

Wie und wann Sie bei uns feiern wollen – wir sorgen vor und umsorgen Sie. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und bun appetit!

### Ihr Crusch Alba ed Alvetern Team

Jon Duri Sutter

Laura	Claudio	Sabrina	Christoph
Sigi	Anabella	Marek	Ana Cecilia
Monika	Fernando	Dulejmann	Sandro
Josefa	Ricardo	Jasmin	Rasema

## Aperitivs

---

**Haus-Apero** 10 cl CHF 12.50  
Hausgemachter Holundersirup  
aufgefüllt mit Prosecco

**Bicicletta** 10 cl CHF 9.80  
San Bitter aufgefüllt  
mit Weisswein

**Aperol Spritz** 20 cl CHF 12.50  
Aperol aufgefüllt mit Prosecco  
oder Weisswein

**Gespritzter Weisswein** 20 cl CHF 9.00  
Weisswein mit  
Mineralwasser aufgefüllt

**Milano** 10 cl CHF 10.00  
Campari aufgefüllt  
mit Prosecco

**Lillet Blanc** 10 cl CHF 12.50  
Mit Tonic, Gurkenscheibe  
und Pfefferminz

**Prosecco Naonis** 10 cl CHF 10.00  
Prosecco extra dry

## Aperitivs ohne Alkohol

---

**Apfel - Holundersaft** 20 cl CHF 6.50  
Familie Grendelmeier-Bannwart,  
Zizers

**San Bitter** 10 cl CHF 7.50  
Für Autofahrer und  
Leichtgeniesser

## Prüms plats

---

<b>Gebratenes Forellenfilet mit Kräutersalaten und roten Zwerglinsen GF</b> Filet da forella cun föglias da salata ed linsas cotschnas	CHF	23.50
<b>Grüne und weisse Spargeln an einer lauwarmen Vinaigrette V</b> Aspargias cun vinaigretta	CHF	19.50
<b>Bündnerfleisch mit bunten Salaten und gehobeltem Alpkäse * GF</b> Puolpa cun salata e chaschöl d`alp	CHF	23.50
<b>Carne cruda, zartes Natura Beef-Fleisch fein gehackt GF - LF und mit Salz, Pfeffer &amp; Olivenöl abgeschmeckt *</b> Eine echte Piemonteser Spezialität (100 gr)	CHF	20.50
<b>Pizokels da Tschlin mit Alpkäsespähne *</b> Pizokels da Tschlin cun chaschöl d`alp	CHF	16.50
<b>Capuns Krautwickel mit Salsiz Bündnerfleischstreiffchen und geriebenem Alpkäse *</b> Ursprünglich eine Bündner Oberländer Spezialität!	CHF	17.10

Die Portionen sind als Vorspeise gedacht. Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
V Vegan G Glutenfrei LF Laktosefrei (i) auf Wunsch möglich

## Salatas

---

<b>Bunter Blattsalat * V - GF - LF</b>	CHF 7.90
Salata verda	
<b>Gemischter Salat * (V) - GF - (LF)</b>	CHF 10.30
Salata masdada	
<b>Grosser Salatteller mit Ei *</b>	CHF 17.50
Grond plat da salata masdada cun öv	

## Schoppas

---

<b>Pikante Erbsli-Kokos Suppe</b>	CHF 9.50
<b>V - GF - LF</b>	
Schoppa d'arbaglia e lat da nuschi da cocos	
<b>Bündner Gerstensuppe *</b>	CHF 10.60
Schoppa da giotta	
halbe Portion	CHF 7.60
<b>Tagessuppe *</b>	CHF 8.60
Schoppa da'l di	
halbe Portion	CHF 6.60
<b>Tirolerknödel Suppe *</b>	CHF 15.80
Schoppa da canödels	
halbe Portion	CHF 10.80

Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
V Vegan G Glutenfrei LF Laktosefrei (i) auf Wunsch möglich

Sämtliche Preise inkl. 8% MwSt.

## Pesch

---

<b>Forelle mit Zitronen-Chili-Butter GF</b>	CHF 31.70
Filet da forella cun painch da limun e chili Dazu können Sie auch Reis oder Dampfkartoffeln wählen.	
<b>Saltimbocca von der Forelle mit Saisongemüse, Lachs und Forelle vereint GF - (LF)</b>	CHF 33.50
Saltinbocca da forella e salmun Dazu können Sie auch Reis oder Dampfkartoffeln wählen.	
<b>Forelle vom Grill mit gemischtem Salat (ohne Beilagen) * GF – (LF)</b>	CHF 29.70
Forella brassada da'l gril e salata masdada	

Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
V Vegan G Glutenfrei LF Laktosefrei () auf Wunsch möglich

Sämtliche Preise inkl. 8% MwSt.

## Trats principals

---

<b>Tatsch (Kaiserschmarren) mit Rhabarberkompott und Alpkäse *</b> Tatsch cun compot da rabarber e chaschöl d'alp	CHF 22.50
<b>Polentatörtchen mit Alpkäse auf buntem Gemüse (V) - GF - (LF)</b> Tuortinas da polenta cun chaschöl d'alp e verdüra	CHF 19.50
<b>Lammrücken mit S-charler Kräuterkruste dazu Peperonata &amp; Lauch-Kartoffelgratin</b> Carrè d'agnè gratinà cun erbinas	CHF 40.50
<b>Bündner Cordon-Bleu (Kalb) gefüllt mit Rohschinken &amp; Alpkäse mit Gemüse &amp; Beilage nach Wahl</b> Fletta da vadè impli cun chaschöl d'alp e schambun crüj	CHF 42.50
<b>Entrecôte mit Lärchensprössling Butter dazu Gemüse garnitur &amp; Beilage nach Wahl</b> Tantercosta da bouv cun painch da chatschs da larsch e verdüra	CHF 45.10
<b>Schweinssteak an einer Morchelsauce mit Gemüsestrauss &amp; Beilage nach Wahl</b> Bifteca da chucal cun üna sosa da murachels	CHF 28.50
<b>Fitnessteller mit Pouletbrust vom Grill mit buntem Salat * GF - (LF)</b> Plat da fitness cun bruost da pulaster e salata masdada	CHF 26.50

Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
**V** Vegan **G** Glutenfrei **LF** Laktosefrei **()** auf Wunsch möglich

## Trats principals

---

<b>Tamangurer Rösti mit Speck, Käse und Spiegelei * GF - (LF)</b> Mailinterra in painch cun chaschöl e panzetta	CHF 21.90
<b>Holzfäller Rösti mit gebratener Engadinerwurst * GF - LF</b> Mailinterra in painch taglialina	CHF 25.90
<b>Vegi-Rösti, überbacken mit Käse, Spiegelei und Gemüsestrauss * GF - (LF)</b> Mailinterra in painch cun chaschöl	CHF 21.50
<b>Bunter Gemüseteller mit Käseknödel *</b> Plat da verdüra da stagiun cun canödel da chaschöl	CHF 25.30
<b>Capuns Krautwickel mit Salsiz und geriebenem Alpkäse *</b> Ursprünglich eine Bündner Oberländer Spezialität!	CHF 26.80
<b>Biker - Makkaroni mit Engadinerwurstgehacktem an Olivenöl * (GF) - LF</b> Pasta cun liongia engiadinaisa manizzata	CHF 18.80
<b>Tiroler Knödeldreierlei mit Blattsalaten *</b> Trais sorts da canödels cun salatas verdas (auch als Vegi Variante erhältlich!)	CHF 25.10
<b>Käseschnitte mit Spiegelei *</b> Fletta da chaschöl	CHF 18.70
<b>Pizokels da Tschlin mit Alpkäsespähne *</b> Pizokels da Tschlin cun chaschöl d`alp	CHF 21.90

Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
**V** Vegan **G** Glutenfrei **LF** Laktosefrei **()** auf Wunsch möglich

## Per nos pitsches

---

<b>Paniertes Schweinsschnitzelchen mit Pommes und Gemüse</b> Plat *Uorsin*	CHF 14.10
<b>Teigwaren an einer Tomatensauce * (GF)</b> Plat da pasta *Globi*	CHF 10.30
<b>Portion Pommes mit Ketchup *</b> Plat *Wilhelm Tell*	CHF 7.50
<b>Chicken Nuggets und Pommes *</b> Plat *Pinocchio*	CHF 12.80
<b>Kaiserschmarren mit Früchtekompott *</b> Plat *Heidi*	CHF 12.40

Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
V Vegan G Glutenfrei LF Laktosefrei () auf Wunsch möglich



## Marenda

---

<b>Wurstsalat *</b> Salata da liongias	CHF 19.00
<b>Käsesalat mit Kürbiskernen * GF</b> Salata da chaschöl	CHF 19.00
<b>Wurst-Käsesalat *</b> Salata da liongias ed chaschöl	CHF 19.00
<b>Hatecke's Bauernsalsiz mit Schwarzbrot * (GF) - LF</b> Salsiz da paur	CHF 12.50
<b>Alphobelkäse &amp; Bündnerfleisch, 80 gr GF</b> Chaschöl d'alp e puolpa	CHF 22.20
<b>Luftgetrocknetes Bündnerfleisch, 80 gr GF - LF</b> Puolpa	CHF 26.50
<b>Bündner Bauernschinken, 80 gr GF - LF</b> Schambun crüj	CHF 19.20

Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
V Vegan G Glutenfrei LF Laktosefrei () auf Wunsch möglich

## Marenda

---

<b>Geräucherter Bauernspeck</b> , 80 gr * <b>GF</b> Panzetta fümantada	CHF 18.50
<b>Engadiner Teller Bergkäse und Engadiner Birnbrot</b> , 80 gr * Plat da charn masdà cun chaschöl e pan cun paira	CHF 24.80
<b>Alp-/Bergkäse (je nach Saison)</b> , 150 gr * <b>GF</b> Chaschöl d'alp o da muntogna, tenor la stagiun	CHF 13.80
<b>Bündnerfleisch-, Rohschinkensandwiches * (GF) - (LF)</b> Panins cun charn puolpa obain cun schambun crüj	CHF 8.80
<b>Salami-, Käse-, Schinkensandwiches * (GF) - (LF)</b> Panins cun salam, chaschöl obain schambun cot	CHF 7.80

Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
V Vegan G Glutenfrei LF Laktosefrei () auf Wunsch möglich

## Nos deserts

---

<b>Tatsch (Kaiserschmarren) mit Rhabarberkompott und Holunderblüteneis *</b> Tatsch cun glatsch da savü	CHF 12.60
<b>„Bergtraum“ Bündner Nusstorte mit einer Kugel Röteli-Rahmglace und Rötelischnaps *</b> Tuorta da nuschi servi cun üna culla glatscha da tschireschas	CHF 12.80
<b>Dessertkarussell „Crusch Alba“ *</b> Plat varià da dessert	CHF 14.30

Verlangen Sie auch unsere Eis- und Kuchenkarte! Die mit einem Stern \* bezeichneten Gerichte sind den ganzen Tag erhältlich.  
V Vegan G Glutenfrei LF Laktosefrei (i) auf Wunsch möglich