



ALPENGASTHAUS
CRUSCH ALBA
S-CHARL, ENGIADINA

Willkommen in unseren Restaurants.

Die Gründe für einen Besuch in Crusch Alba und Alvetern sind vielfältig. Ob für einen kurzen Zwischenstopp bei einer Wanderung in den Bergen, für einen erholsamen Urlaub in der Natur oder für einen besonderen Anlass im Kreise der Familie oder des Unternehmens, in jeder Situation zeigen wir uns von unserer besten Seite.

Als unser Gast versichern wir Dir, dass alle unsere Gerichte mit Sorgfalt zubereitet werden, nur Zutaten aus naturnahen Quellen verwendet und nach ethisch verantwortungsvollen Grundsätzen verarbeitet werden, ohne dabei Allergien und Unverträglichkeiten aus den Augen zu verlieren.

Deshalb findest Du bei uns immer die Herkunft der Rohstoffe und das Vorhandensein von Allergenen angegeben.

Egal, ob du ein Tourist auf der Durchreise bist oder einer unserer Gäste, Du kannst sicher sein, dass wir immer den besten Weg finden werden, um Deine Bedürfnisse zu befriedigen.

Wir wünschen Dir einen angenehmen Aufenthalt.

Dein Team Crusch Alba und Alvetern.

Welcome to our restaurants.

The reasons for spending time at Crusch Alba and Alvetern are many and various. Whether it is for a short break during a walk in the mountains, for a relaxing holiday surrounded by nature or even for a special celebration with family or business, we always show our best side in every situation.

As our guest, we guarantee that any of our dishes are prepared with care, using only ingredients from sources that are in harmony with nature and processed according to ethically responsible principles, without forgetting an attention to allergies and intolerances. That is the reason why you will always find the origin of our ingredients and the presence of any allergens indicated.

No matter whether you are a visitor passing through or one of our guests, you can be sure that we will always find the best way to take care of your needs. We wish you a pleasant stay.

Your Team Crusch Alba and Alvetern.

Benvenuto nei nostri ristoranti.

I motivi per trascorrere del tempo presso Crusch Alba ed Alvetern sono molteplici e svariati. Che sia per una sosta veloce durante una passeggiata tra le montagne, per una vacanza rilassante immerso nella natura o ancora per un'occasione speciale da passare in famiglia o per lavoro, in ogni situazione mostriamo sempre il nostro lato migliore.

Come nostro ospite ti assicuriamo che qualsiasi nostro piatto è preparato con cura, utilizzando solo ingredienti provenienti da fonti in armonia con la natura e lavorati secondo dei principi eticamente responsabili, senza dimenticare un occhio di riguardo per allergie e intolleranze.

Per questo troverai sempre indicate la provenienza delle nostre materie prime e la presenza di eventuali allergeni.

Che tu sia un turista di passaggio o uno dei nostri ospiti, puoi stare certo che troveremo sempre il modo migliore per prenderci cura delle tue esigenze. Ti auguriamo un piacevole soggiorno.

Il tuo Team Crusch Alba e Alvetern.



CRUSCH ALBA

KALTE GETRÄNKE

MINERAL / SOFTGETRÄNKE

Wasser S-charl	50cl	2.50	1l	4.50
Wasser nature Allegra	50cl	6.00	77cl	8.00
Wasser mit Kohlensäure	50cl	6.00	77cl	8.00
Coca-Cola, Rivella rot, Shorley	33cl	5.00	50cl	7.00
Eistee	33cl	5.00	50cl	7.00
Rivella blau, Cola Zero			33cl	5.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer			20cl	5.00
Johannisbeerschorle			50cl	7.00
Orangensaft / Apfelsaft			30cl	5.00
Gazosa Arancia / Limone			33cl	5.00
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei			50cl	6.50
San Bitter / Crodino			20cl	5.50
Himbeer- & Holunderblütensirup	50cl	3.00	1l	5.00

BIER

Helles vom Fass (Stange/Kübel)	30cl	5.00	50cl	7.00
Panaché (Stange/Kübel)	30cl	5.00	50cl	7.00
Franziskaner Weissbier			50cl	8.50
Bernina & Palü			32cl	6.00
Tschliner naturtrüb			33cl	6.00

ALKOHOLFREIES BIER

Appenzeller alkoholfrei			33cl	5.50
Franziskaner Weissbier alkoholfrei			33cl	6.00



CRUSCH ALBA

WARMER GETRÄNKE

KAFFEE & CO.

Espresso, Café crème	4.50
Milchkaffee, Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee Haag	4.50
Kaffee Corretto	6.50
Irish Coffee	10.50
Heisse & Kalte Milch	4.00
Heisse & Kalte Ovo	4.50
Heisse & Kalte Schoggi	4.50
Punsch Orange & Apfel	5.00

TEE

Edelweiss (Pfeffer-, Orangen- und Apfelminze, Zitronenmelisse, Edelweiss)	5.00
Trais Fluors (Pfeffer-, Orangenminze, Salbei, Lavendel, 3 Blumen)	5.00
Pfefferminze (Reine Pfefferminze)	4.50
Verveine (Reine Verveine)	4.50
Arventee (Bergkräuter, Holunderbeeren und Arvenholz)	5.00
Ceylon (FOP Superior, würziger hocharomatischer Schwarztee mit Zitrusnoten)	4.50
English Breakfast (Aromatische broken Tees, klassisch kräftiger eher bitter)	4.50
Grüntee Japan Sencha (Angenehm herber Geschmack)	4.50
Waldbeer (mit Stücken von Brombeeren, Erdbeeren, Hagebutten und Apfel)	5.00
Ingwer-Zitrone (Ingwer, Zitronengras, Zitronenpfeffer, Süßholz)	5.00



CRUSCH ALBA

WEINE IM GLAS (10cl)

ROT

Wein des Tages	5.50
Gudo	6.50
Delea, Tessin - Merlot, Cabernet Franc	
Matteo Bandello	6.00
Luca Faccineli, Valtellina – Nebbiolo	
Figuro 4	6.50
Ribeira del Duero, Spanien - Tempranillo	
Salzl Seewinkelhof	7.00
Burgenland, Zweigelt - Cabernet Sauvignon	
Thürer Selection	7.00
Maienfeld, Pinot Noir	
Tassinaia	8.50
Tenuta del Terriccio, Toscana – Cabernet Sauvignon, Merlot	

ROSÉ

Chiaretto Valtenesi	7.00
Pratello, Lombardei – Barbera, Gropello, Marzemino, Syrah	

WEISS

Wein des Tages	5.50
Alpi Retiche	6.00
Nino Negri, Lombardei – Nebbiolo	
Attimo	6.00
Cantina Paladin, Veneto - Pinot Grigio	
Chiar di Luna	6.50
Delea Ticino - Bianco di Merlot	
Con Vento	7.00
Tenuta di Terccio, Toscana - Sauvignon Blanc Viognier	
Lampert Cuvée Blanc	7.50
Maienfeld, Riesling Silvaner, Chardonnay - Sauvignon Blanc	

SCHAUMWEINE

Sommariva	7.50
Valdobbiadene, Veneto – Prosecco brut	
Paladin	7.50
Veneto – Prosecco rosé	
Antica Fratta	12.00
Lombardei – Franciacorta brut	



CRUSCH ALBA

ZUM AUFTAKT

VORSPEISEN

Crusch-Alba Salat (V, G, L) Engadiner Wachtelei, Himbeeren, Himbeer-Vinaigrette	12.00 / 14.00
Sommerlicher Blattsalat (V, G, L) <i>mit Ziegenkäse</i>	8.50 / 10.50
Rindstatar vom Engadiner Rind Wachtelei, Kräutergarten Salat, getoasteter Zopf	14.00 / 18.00
Salsiz	26.00 / 36.00
Val S-charl Plättli	11.50
Sesvenna-Alpkäse, Bündnerfleisch, Salsiz, Rohschinken, Bauernspeck	18.00 / 26.00

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe Bergerste, Bündnerfleisch, Rauchwurst, frische Gartenkräuter	12.50
Crusch-Alba Rinderbouillon mit Flädli oder Leberknödel	9.50
Dill-Buttermilch-Kaltschale (G) Kräuteröl, Sanddorn	10.50
Suppentopf <i>Klein (2/3 Portionen) / Gross (3/4 Portionen)</i>	18.00 / 29.00



CRUSCH ALBA

HAUPTGERICHTE

Tagesteller	18.00
Tagliatelle an Tomatensauce (V, L) Gartenkräuter, Basilikum	16.00
Tagliatelle an Pilzrahmsauce (V) Gartenkräuter, Eierschwämme	26.50
Capuns Bündnerfleisch, Salsiz, Sesvanna-Bergkäse, Gartenkräuter	23.50
Crusch-Alba Enten-Ravioli (L) frische Eierschwämmli	28.00
Wienerschnitzel (L) mit Pommes und hausgemachter Preiselbeerkonfitüre	39.50
Ragout vom Rind mit Spätzli	29.50

DESSERTS

Brownies / mit Eis	6.50 / 8.50
Crusch-Alba Cheesecake	7.50
Grand Marnier Parfait (G)	7.50
Engadiner Nusstorte	9.50
Gerührter Eiskaffee (G)	10.00
Hausgemachter Apfelstrudel	10.50
Glace pro Kugel	3.00

Herkunft

Ente / Schwein / Kalb / Rind Schweiz

Allergien / Unverträglichkeiten

G = Glutenfrei L = Laktosenfrei V = Vegetarisch VV = Vegan

Liebe Gäste, weitere Informationen über Zutaten in unsren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unsren ServicemitarbeiterInnen.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST