



Ün codiel 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 Susewind, Küchenchef Klaudio Kolic
& das Crusch Alva Team

Getränke zum Aperitif

Masdügl cotschen

Bündner Röteli, Luf verd, Crème de Cassis & Schaumwein brut Malans
CHF 11.00

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 71.00

10cl à CHF 11.00

Vin alv - Weissweine

Chardonnay AOC, Weingut Bovel, Daniel Marugg, Fläsch

Chardonnay

Das heute von Daniel Marugg geführte Weingut, hat er 1995 von seinem Vater übernommen. Klare Frische, mineralisch & mit Noten von Zitronen, Grapefruit, Clementine & etwas Aprikose sowie eine feine Holznote zeichnet den Charakter in der Nase aus.

75cl à CHF 69.00

10cl à CHF 10.00

Grauburgunder AOC Bio, Wegelin, Malans

Grauburgunder

Das Wegelin Weingut ist ein Familienbetrieb & wird derzeit in zweiter Generation geführt. Der Grauburgunder ist ein Bio-Wein und überzeugt mit den Noten von Quitten, Nektarinen, weissen Blüten & Akazienhonig in der Nase. Im Abgang erscheint eine schöne Mineralität.

75cl à CHF 64.00

Vin cotschen - Rotweine

Il Rubin, Grendelmeier-Bannwart, Zizers

Pinot Noir

Il Rubin ist rumantsch 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

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 35.00
200g CHF 43.00

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.

Sföglie da chaschöl

Mille Feuille mit Frischkäsemousse mit Käse aus Pontresina, Feigen & Pinot Noir-Reduktion
Mille Feuille with cream cheese mousse with cheese from Pontresina, figs & Pinot Noir reduction
Millefoglie con mousse di formaggi di Pontresina, fichi e riduzione di Pinot Nero (V)
CHF 19.00

Trauben von Graubünden - Die Reduktion vom Pinot Noir vom Weingut Grendelmeier in der Bündner Herrschaft rundet die Vorspeise mit Engadiner Käse perfekt ab. Das Weingut Grendelmeier befindet sich in Zizers, in der Bündner Herrschaft. Die Reben gedeihen auf einem Rüfischuttkegel mit südwestlicher Ausrichtung, rund 550 m ü.M. Mit viel Herzblut und Engagement keltern Philipp Grendelmeier & sein Team 10 verschiedene Rebsorten.

Miguogl

Markknochen mit knusprigem Brot, Bergkräutersauce & Fleur de Sel
Marrow bone with crusty bread, mountain herbs sauce & Fleur de Sel
Ossa di midollo con pane croccante, salsa alle erbe di montagna e Fleur de Sel (L)
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...»

Salmun marino

Mit Randen marinierter Lachs dazu Meerrettich-Panna Cotta, Gurken & «Luf verd»-Perlen
Salmon marinated with beetroot, horseradish Panna Cotta, cucumber & pearls "Luf verd"
Salmone marinato alla barbabietola rossa, con rafano panna cotta, cetriolo e perle di "Luf verd" (G)
CHF 27.00

Frisch & nachhaltig - Den Lachs beziehen wir von Lostallo/GR. Er wächst dort in frischem Bergwasser und stressfreiem Ambiente auf.

Schoppas - Suppen - Soups - Zuppe

Schoppa cotschna

«Rote Suppe» - Tomatensuppe mit Puffreis & Crème Fraîche

«Red Soup» - Tomato soup with puffed rice & crème fraîche

«Zuppa rossa» - zuppa di pomodoro con riso soffiato e crème fraîche (V)

CHF 13.00

Die «Rote Suppe» hat Tradition und man liest davon in alten Rezeptbüchern aus Graubünden. Einfach aber lecker, wie früher! Früher wurde die Suppe mit Reis oder Nudeln gegessen. Der Puffreis im Gericht lässt uns an diese Tradition erinnern.

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 10.00

Salata masdeda

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata mista (V, VEG, G, L)

CHF 12.00

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

Cotletta d'agnè cun duet d'ardöffels

Bio Lammracks vom Hof Casty mit Minzpesto, Duett von Süsskartoffeln und violetten Kartoffeln & Erbsen
Bio lamb racks from the Casty farm with mint pesto, duet of sweet and viola potatoes & peas
Carré di agnello biologico dell'azienda agricola Casty con pesto di menta, duetto di patate dolci e viola & piselli
CHF 44.00

Familientradition im Dorf - Unsere Lammracks werden direkt vom Hof Casty aus Zuoz bezogen. Vor über 30 Jahren wurde der Betrieb gegründet und nun in zweiter Generation erfolgreich geführt. Engadiner Heu und die Erfahrung der Familie Casty aus Zuoz führt zu bester Bio-Fleisch Qualität.

Filet da vdè cun canedels engiadinais

Kalbsfilet im Bündnerfleisch-Spinat-Mantel mit Jeninser Weinbrand-Rahmsauce, Engadiner Knödel & Karotten Mille-Feuille
Veal fillet in a Bündnerfleisch and spinach coat with Jeninser brandy cream sauce, Engadin dumplings & Carrot mille-feuille
Filetto di vitello con bresaola di Grigione e spinaci con salsa cremosa al brandy Jeninser, canederli engadinesi e Millefoglie di carote
CHF 51.00

Der Knödel hat nicht nur im Tirol Tradition sondern auch im Engadin. Sei es als Suppeneinlage, Hauptgang oder wie bei uns als Beilage. Dazu servieren wir eine Rahmsauce mit Jeninser Weinbrand. Der Weinbrand wird hergestellt im gleichen Herstellungsverfahren wie ein Cognac jedoch im Kanton Graubünden.

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 pretzemolo & 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 cun vin alv, zucchini e zuozinger

Riesling Sylvaner-Risotto mit Zucchini, Zucchini-Blüten & gebratene Zuozinger
Riesling Sylvaner risotto with zucchini, zucchini flowers & fried Zuozinger
Risotto al Riesling Sylvaner con zucchine, fiori di zucca e Zuozinger (G)
CHF 29.00

Zuozinger sind Würste werden direkt am Dorfplatz Zuoz von der Beni's Metzger hergestellt. Die würzige Note verfeinert das Risotto und gibt dem Gericht den richtigen Pepp.

Raviols cun ravitscha

Spinatravioli mit Salbeibutter, Engadiner Käse & geröstete Haselnüsse
Spinach ravioli with sage butter, Engadin cheese & roasted hazelnuts
Ravioli agli spinaci con burro e salvia, formaggio engadinese e nocciole tostate (V)
CHF 29.00

Chrutchrapfli – Eine Bündner Spezialität aus der Nähe von Chur. Mit Engadiner Käse von der Sennerei in Pontresina wird das traditionelle Gericht verfeinert.

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.

Pizzoccheri

Pizzoccheri della Valtellina mit Kartoffeln, Gemüse & Bergkäse
Pizzoccheri with potatoes, vegetables & mountain cheese
Pizzoccheri della Valtellina con patate, verdura & formaggio di montagna (V)
CHF 25.00

Gruss aus der Nachbarschaft– Für das Nudelgericht Pizzoccheri della Valtellina wird Buchweizenmehl verwendet. Bereits seit 1600 wird Buchweizen im Veltlin angebaut. Die Engadiner Nähe zum Veltlin führte dazu, dass das Gericht heute auch im Engadin zur Tradition geworden ist.

Desserts - Desserts - Deserts - Dolci

Duet da tuorta da nuschs Crusch Alva

Hausgemachte Nusstorte & Nusstortenparfait mit Johannisbeersauce
Homemade nut cake & nut cake parfait with currant sauce
Torta alle noci fatta in casa e semifreddo alla torta di noci con salsa di ribes
CHF 17.00

Dankbar - Unser Pâtissier Artur Martins dos Santos arbeitet seit über 28 Jahren im Hotel Engiadina & Hotel Crusch Alva in Zuoz. Seine Bündner Nusstorte kombiniert mit marinierten Birnen ist ein Traum.

Culla Crusch Alva cun Cafè Badilatti

Crusch Alva Kugel mit Kaffee von Badilatti aus Zuoz
Crusch Alva sphere with coffee from Badilatti from Zuoz
Sfera Crusch Alva al caffè Badilatti di Zuoz
CHF 16.00

Cafè Badilatti ein Familienbetrieb in Zuoz - Badilatti ist die älteste Kaffeerösterei im Kanton Graubünden und steht seit drei Generationen für qualitativ hochstehenden Kaffee. Der Röstprozess in Zuoz auf 1'716 Meter über Meer dauert länger, da der Siedepunkt tiefer liegt - umso besser ist der Kaffee!

Plat da chaschöl

Auswahl an verschiedenen Käsesorten der Sennerei Pontresina mit hausgemachtem Früchtebrot
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

Kalbsfleisch / Veal / Vitello:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Schweinefleisch / Pork / Maiale:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Rindfleisch / Beef / Manzo:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Lammfleisch / Lamb / Agnello:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Lachs / Salmon / Salmone:

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.