



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 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.

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...»

Schoppas - Suppen - Soups - Zuppe

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 11.00

Salata masdeda

Gemischter Salat
Mixed salad
Insalata mista (V, VEG, G, L)
CHF 13.00

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

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.

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 vegetariani 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 & dem daraus gemachten Parfait sind ein Traum.

Culla Marroni

Marroni Kugel mit Marroni Savarin & Heidelbeersauce
Sphere and savarin made of chestnuts & blueberry sauce
Sfera e savorin di castagne & salsa di mirtilli
CHF 17.00

Die Kastanien - Frucht des Tales. Die Edelkastanie wurde einst von den Römern ins Bergell gebracht und verbreitete sich. Die Nussfrüchte wurden als Grundnahrungsmittel verwendet, da der Getreideanbau in den Hochtälern nicht ertragreich ist. Des Weiteren ist das Mehl der geräucherten Kastanien glutenfrei und für Allergiker geeignet. Kastanien enthalten ausserdem viele Vitamine und Mineralstoffe.

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 3.50

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

Kalbsfleisch / Veal / Vitello:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Schweinefleisch / Pork / Maiale:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Rindfleisch / Beef / Manzo:

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Forelle / Trout / Trota

Schweiz / Switzerland / Svizzera

Wild / Selvaggina / Venison

Schweiz / Switzerland / Svizzera / Österreich / Austria / Austria / Deutschland / Germany / Germania

Brot / Bread / Pane

Schweiz / Switzerland / Svizzera – Hausgemacht / Homemade / Fatto in casa

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

Wildmenü

Vorspeisen – Starters – Antipasti

Gebratene Steinpilze mit Rucola, Parmesan, Baumnüsse & Balsamico

Roasted porcini mushrooms with rocket, parmesan, nuts & balsamic vinegar
Funghi porcini arrostiti con rucola, parmigiano, noci e aceto balsamico (V, G)
CHF 24.00

Nüsslisalat mit Honig-Senfdressing, Pfifferlingen & Croûtons

Lamb's lettuce with honey mustard dressing, chanterelles & croutons
Lattuga con salsa al senape e miele, finferli & croutons (V)
CHF 17.00

Hirsch-Carpaccio mit Preiselbeervinaigrette, Quittengelée, Feigen & Briochechip

Venison carpaccio with mountain cranberry vinaigrette, quince jelly, figs & brioche chip
Carpaccio di cervo con vinaigrette di mirtilli rossi, gelee di mele cotogne, fichi & chip di brioche
CHF 28.00

Kürbiscrèmesuppe mit Steinpilzen & Hirschtrockenfleisch

Crema di zucca con funghi porcini e carne secca di cervo
Pumpkin cream soup with porcini mushrooms & deer dried meat (G, L)
CHF 16.00 auch vegetarisch erhältlich

Pasta - Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Rehragout von Berni's Metzgerei in Zuoz & Pfifferlingen

Homemade tagliatelle with venison ragout from Berni's in Zuoz & chanterelles
Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo di Berni a Zuoz & finferli
CHF 33.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Kürbis, Marroni & Gorgonzola

Homemade tagliatelle with pumpkin, chestnuts & gorgonzola
Tagliatelle fatte in casa con zucca, castagne & gorgonzola (V)
CHF 29.00

Risotto mit Steinpilzen, Bündnerfleisch & Granatapfel

Risotto with porcini mushrooms, dried meat & pomegranate
Risotto ai funghi porcini e carne secca & melograno (G)
CHF 31.00

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pfifferlinge, glasierte Marroni & Rahmsauce

Vegetarian autumn plate with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chanterelles, glazed chestnuts & cream sauce
Piatto autunnale vegetariano con spaetzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, finferli, castagne glassate & salsa di panna (V)
CHF 32.00

Hauptgänge – Main courses – Secondi piatti

Hirschpfeffer

Venison stew
Salmi di cervo
CHF 43.00

Hirschfilet mit Wildjus

Venison tenderloin with jus
Filetto di cervo con jus di selvaggina
CHF 51.00

Hirschracks mit Wildjus

Venison rack with jus
Costolette di cervo con jus
CHF 48.00

Rehgeschnetzelt

Sliced venison
Sminuzzato di capriolo
CHF 44.00

Unsere Fleischhauptgerichte werden mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni & Garnitur aus Pfifferlingen, Speck, Crostini & Feigen serviert.

Our meat main courses are served with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts & a garnish of chanterelles, bacon, crostini & figs.

I nostri secondi di carne sono serviti con spätzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, castagne glassate & finferli, pancetta, crostini & fichi saltati.

Desserts – Desserts – Deserts – Dolci

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleeis, Meringues & Rahm

Coupe Nesselrode with vermicelles, vanilla ice cream, meringues & cream
Coupe Nesselrode con vermicelle, gelato alla vaniglia, meringhe & panna
CHF 14.00