



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 14.00

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 79.00

10cl à CHF 11.50

Vin alv - Weissweine

Riesling Sylvaner, Grendelmeier-Bannwart, Zizers

Riesling Sylvaner

Der feinfruchtige Riesling Sylvaner vom Weingut Grendelmeier-Bannwart im Tschälär hat eine kurze Maischestandzeit. Der moderate Alkoholgehalt passt gut zum intensiven Aroma aus erfrischender Ananas & Golden Delicious. Die Kombination aus heissen Föhntagen & kalten Herbstnächten sowie das spezielle Terroir verleihen diesem Wein seinen ausgeprägten Charakter.

75cl à CHF 49.00

10cl à CHF 7.00

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 79.00

Vin cotschen - Rotweine

Il Rubin, Grendelmeier-Bannwart, Zizers

Pinot Noir

Il Rubin ist rumauntsch 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 36.00

200g CHF 44.00

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.

Öv fritto cun fondü da chaschöl d'alp

Frittiertes Bio-Ei aus Zuoz mit Bergkäsefondue & Spinat

Fried Bio egg from Zuoz with mountain cheese fondue & spinach

Bio uovo di Zuoz fritto con fonduta di formaggio di montagna & spinaci

CHF 19.00

Tradition neu interpretiert - Das Eigelb von Bio-Eiern aus Zuoz werden im Crusch Alva paniert & frittiert. Zusammen mit dem Fondue aus Käse von der Sennerei Pontresina wird dies zu einem neuen Zuozer Klassiker.

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

Marinierter Lachs auf Randencarpaccio mit Orangengelée, Schnittlauch-Crème Fraîche & «Luf verd»-Perlen

Marinated salmon on beetroot carpaccio with orange gelée, chive crème fraîche & 'Luf verd' pearls

Salmone marinato sul Carpaccio di barbabietola con gelée all'arancia, crème fraîche all'erba cipollina e perle di

"Luf verd".

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 da cnödels

Rindsconsommé mit Engadiner Speck-Knödel
Beef consommé with Engadin bacon dumpling
Consommé di manzo con canederlo engadinese
CHF 14.00

Der Knödel hat nicht nur im Tirol Tradition sondern auch im Engadin. Sei es als Suppeneinlage, Hauptgang oder als Beilage.

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

Cotletta d'agnè cun pulenta

Bio Lammracks vom Hof Casty mit Madeira-Sauce, Polenta & Aubergine
Bio lamb racks from the Casty farm with with Madeira sauce, polenta & aubergine
Carré di agnello biologico dell'azienda agricola Casty con salsa Madeira, polenta & melanzane
CHF 53.00

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.

Cotletta da vdè cun ärdöffels

Kalbsrack mit Jeninser Weinbrandrahmsauce, Rosmarinkartoffeln, Romanesco & Randen
Veal rack with Jeninser brandy cream sauce, Rosmarin potatoes, Romanesco & beetroot
Carré di vitello con salsa cremosa al brandy Jeninser, patate al rosmarino, romanesco & barbabietole
CHF 54.00

Wir servieren eine Rahmsauce mit Jeninser Weinbrand. Der Weinbrand wird hergestellt im gleichen Herstellungsverfahren wie ein Cognac jedoch im Kanton Graubünden.

Entrecôte cun salsa Café de Paris

Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce, gebratene Polenta & gemischtes Gemüse
Beef entrecôte with Café de Paris sauce, fried polenta & mixed vegetables
Entrecôte di manzo con salsa Café de Paris, polenta scottato e verdure miste
CHF 46.00

Polenta - von der Armenspeise zur Spezialität. Mais ist ein sehr ertragreiches & nahrhaftes Getreide, welches sich aufgrund seiner Eigenschaften schnell als Alternative zu anderen Getreiden in Norditalien & den Alpensüdtälern durchsetzen konnte. Bereits im 17. Jahrhundert wurde die feine Polenta aus dem getrockneten Maisgries hier im Tal zubereitet.

Forella grischuna

Bündner Forelle Müllerin Art, Zitronensauce, Petersilienkartoffeln & Spinat
Grisons trout Müllerin style, lemon sauce, parsley potatoes & spinach
Trotta 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 da giuotta

Gersotto mit Bergkäse, Rucola & Bündnerfleisch (auch vegetarisch erhältlich)
Barley risotto with mountain cheese, rocket & dried meat (also available vegetarian)
Orzotto con formaggio di montagna, rucola e bresaola dei Grigioni (anche possibile vegetariano)
CHF 31.00

Die Gerste war ursprünglich die wichtigste Getreideart schweizweit. Ihre Anpassungsfähigkeit lässt sie in tiefen Lagen sowie bis hoch oben in den Alpentälern gedeihen. Deswegen ist die Gerste im Engadin schon seit langem ein viel verwendetes Korn, sei es für die klassische Gerstensuppe, als Beilage oder wie heute bei uns als feines Gersotto.

Tortelloni cun verdüra

Gemüse-Tortelloni mit Käsefondue & Tomaten-Brot Crumble
Vegetable Tortelloni with cheese fondue & tomato bread crumble
Tortelloni di verdure con fonduta di formaggio e crumble di pane al pomodoro
CHF 31.00

Chrutchrapfli – Eine Bündner Spezialität aus der Nähe von Chur, welche wir mit einer leckeren Gemüsefüllung abgewandelt haben. 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 vorhanden 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

Nusstortenparfait mit Nusstorten Carpaccio & Heidelbeersauce
Nut cake parfait with nut cake carpaccio & blueberry sauce
Semifreddo e carpaccio di torta alle noci e salsa di mirtilli
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.

Graun da caffè Badilatti

Kaffeebohne mit Kaffee crème aus Kaffee von Badilatti
Coffee bean with coffee cream made from Badilatti coffee
Chicco di crema al caffè di Badilatti
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.