



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, Herbamotte, Crème de Cassis & Schaumwein brut Malans
CHF 11.00

Uzua naira vergina

Cassis-Sirup, Herbamotte & Tonic
CHF 9.00

Unsere Weinempfehlung aus der Region

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

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

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.

Öv fritto cun fondü da chaschöl d'alp

Frittiertes Bio-Ei aus Zuoz mit Bergkäsefondue & Artischocken

Fried organic egg from Zuoz with mountain cheese fondue & artichokes

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

CHF 19.00

Tradition modern interpretiert - Das Bio-Ei aus Zuoz wird im Crusch Alva mit Pankomehl und etwas Mandelsplittern paniert & frittiert. Zusammen mit dem Fonduekäse aus Pontresina wird dies zu einem neuen Zuozener 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

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 Tomatencarpaccio mit Fenchelsalat & Grapefruit

Marinated salmon on tomato carpaccio with fennel salad and grapefruit

Salmone marinato su carpaccio di pomodoro con insalata di finocchi & pompelmo

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 giuotta "Crusch Alva"

Bündner Gerstensuppe mit Ei, Brot & Engadinerkäse überbacken, wahlweise mit und ohne Zuozerli

Homemade Grisons barley soup with egg, bread & cheese, with or without Zuozerli

Zuppa d'orzo fatta in casa con uova, pane & formaggio, con o senza Zuozerli

CHF 16.00

CHF 18.00 (mit/with/con Zuozerli)

Aus den Geschichtsbüchern - Dieser Eintopf war früher im Engadin das Sonntagsgericht. Die Hausfrau setzte vor dem Kirchgang das Ganze auf's Feuer, mit der beruhigenden Gewissheit, dass nach ihrer Heimkehr das Essen zur üblichen Zeit auf dem Tisch stand. Liebhaber pilgerten gemäss Literatur bereits vor langer Zeit für diese währschafte Bündner Kost ins Crusch Alva nach Zuoz.

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

Plats principels - Hauptgänge - Main courses - Secondi piatti

Cotletta d'agnè cun pulenta da stria

Bio Lammracks vom Hof Casty mit Rotweinjus, dazu Polenta mit Rosinen & gebratenem Kürbis
Bio lamb racks from the Casty farm with red wine jus, polenta with raisins and sautéed pumpkin
Carré di agnello biologico dell'azienda agricola Casty con jus al vino rosso, polenta con uvetta e zucca arrosto
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.

Utschlins da charn

Kalbfleischvogel mit Bündner Rohschinken, Wirz & Karotte dazu Jus, Kartoffelpüree & Kräuterseitling
Rolled stuffed slices of meat with raw ham, cabbage and carrots with jus, potato purée and herb mushrooms
Uccello di vitello con prosciutto crudo dei Grigioni, verza e carote con jus, purea di patate e funghi alle erbe
CHF 44.00

Sonntagsgericht - Die heute noch bekannte Form der Fleischvögel entstand um etwa 1750-1850. Das ursprüngliche Sonntagsgericht ist etwas in Vergessenheit geraten, wird jedoch in Kombination mit Bündner Rohschinken zu einem Gaumenschmaus.

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
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.

Risotto cun vin cotschen e chaschöl

Rotweinsrisotto mit Artischocke, Engadiner Käse & Rotweinreduktion
Red wine risotto with artichoke, Engadin cheese & red wine reduction
Risotto al vino rosso con carciofi, formaggio engadinese & riduzione di vino rosso
CHF 29.00

Eine gute Basis - Saucenreste wurden früher aufgewärmt, mit Rotwein und Bouillon verfeinert und galten als Basis für ein gutes Risotto.

Plain in pigna

Ofenrösti mit Kartoffeln, Salsiz, Speck & Ei dazu Apfel & Bündnerfleisch
Oven "Rösti" with potatoes, saussages, bacon and egg with apple & Bündnerfleisch
Rösti al forno con patate, salsiccia, pancetta e uova con mele & bresaola di Grigione
CHF 33.00

Voll im Ofen - Plain in Pigna bedeutet "Voll im Ofen», war früher ein Arme-Leute-Essen und hat sich fest in der Tradition der Bündner Küche verankert. Früher wurde die Plain in pigna im Stubenofen auf Glut gebacken.

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

Tuorta da nuschs Crusch Alva

Hausgemachte Nusstorte mit mariniertem Birnenduet, Karamellganache & Baumnusseis
Homemade nut cake with marinated pear duet, caramel ganache and walnut ice cream
Torta alle noci fatta in casa con duetto di pere marinate, ganache al caramello e gelato alle noci
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.

Tarte Tatin prüna

Gebackene Zwetschge - Tarte Tatin mit Zwetschge dazu Fior di Latte Eis (mindestens 20 Minuten Zubereitungszeit)
Baked plum - Tarte Tatin with plum and Fior di Latte ice cream (at least 20 minutes preparation time)
Prugna al forno - Tarte Tatin con prugna e gelato fior di latte (tempo di preparazione minimo 20 minuti)
CHF 16.00

Süsse Tradition - Im Engadin war die Zwetschge schon früher eine der meistangepflanzten Obstsorten. So entstanden auch die klassischen Desserts wie die Gebackene Zwetschge, welche wir neu interpretieren.

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

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