



CRUSCH ALBA LAVIN  
Hotel Restaurant

## Vorspeisen

«Das Original»

Carpaccio vom Engadiner Bergrind, geschnitten vom Filetstück

auf Rucola-Salat mit Parmesan 21,-

als Hauptgericht 28,-

Buntes Salatvergnügen mit frischen Kräutern & gegrillten Gambas 26,-

Nüsslisalat mit Kartoffeldressing, bunten Sprossen und

Geräucherter Entenbrust 19,-

Hausgemachte Gnocchi in Trüffelsauce 18,-

mit schwarzem Trüffel 3,50 je Gramm

Hausgemachte Gnocchi in brauner Salbeibutter mit Knoblauch 16,-

als Hauptgericht 21,-

Buntes Salatvergnügen klein 9.50

von unserem Buffet gross 15.50



CRUSCH ALBA LAVIN  
Hotel Restorant

## Suppen

Pikante Tomatensuppe

mit Mascarpone, Parmesan & Basilikum

9,-

als Hauptgericht

12,50

Original Bündner Gerstensuppe

mit Wurzelgemüse, Bündner Fleisch & Schlagrahm

8,50

als Hauptgericht

12,-

Pikant abgeschmeckte Creme vom Muskatkürbis

mit rotem Curry & gebratener Riesengarnele

14,50

als Hauptgericht

21,50

Kräftige Brühe vom Rindstafelspitz mit Käseknödel

11,-

als Hauptgericht

15,-



CRUSCH ALBA LAVIN  
Hotel Restorant

## Hauptgerichte

Knusprig gebratenes Cordon bleu vom Appenzeller Hausschwein mit Buttergemüse & Pommes frites	32,-
Papardelle mit gebratenem Winter-Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch & Kräutern	24,-
5 Stück hausgemachte Capuns in kräftiger Rahmbouillon mit Käse	26,-
Geschmorte Schweinshaxe in Dunkelbierjus mit Preiselbeerrotkohl & Käseknödel	29,-
Gebratene Riesengambas mit Safranrisotto & konfierten Strauchtomaten (ab zwei Personen)	36,- je Gast
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Schwarzwurzelgemüse, konfierten Kartoffeln & Kartoffelschaum	31,-
Zartrosa gebratene Entenbrust In Zwergorangensauce mit Preiselbeerrotkohl & konfierten Kartoffeln	39,-



CRUSCH ALBA LAVIN  
Hotel Restaurant

## Süssspeisen

Soufflierter Apfelpfannkuchen mit Baumnussglace (Zubereitungszeit circa 20 Minuten) (für zwei Personen)	12,- je Gast
Kompott von der Williamschistbirne mit Baumnussglace	11,-
Creme Brulee am Tisch flambiert	14,-
Die süsse Versuchung, unser... Eiscafé mit Espresso Croquant Glace zubereitet 😊	11,-

## Unsere Mövenpick Glacesorten:

Espresso Croquant

Stracciatella

Vanilla Dream

Maple Walnut

Lime (Lemon & Lime)

Swiss Chocolate

Strawberry

Je Kugel 3,50

Rahm 1,00