

Allegra im Hotel Crusch Alba...

Mit dieser romanischen Begrüßung heißen wir Sie herzlich willkommen.

Zernez, auf knapp 1500 Meter ü. M. am Fusse des schweizerischen Nationalparks, inmitten einer der schönsten Landschaften der Gegend, ist auch dank seiner zentralen Lage im Engadin zu einer großen Beliebtheit geworden.

Nach dem großen Zernez-Dorfbrand im Jahre 1872 wurde das Hotel Crusch Alba mehrmals mit Herzblut, Leidenschaft, Emotionen und mit dem Ziel das Bewährte zu erhalten renoviert.

Herzlich, traditionell, charmant, nachhaltig – das sind Eigenschaften, die unser Haus umschreiben. Die verschiedenen Räumlichkeiten sind stilvoll und mit viel Liebe zum Detail eingerichtet.

Unsere Küche ist mit Liebe und Sorgfalt überdacht. Wir verwenden ausschließlich frische einheimische und hochwertige Produkte. Wir werden Sie mit einer köstlichen Speise überraschen.

Ob Sie Erholung vom Alltagsstress brauchen, in Harmonie verweilen möchten, einen kulinarischen Höhenflug erleben möchten oder einfach ein wunderschönes Ambiente suchen; wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihr Hotel Crusch Alba Team



Klein aber fein

Kalte Vorspeisen, Salate und Suppen

Reichhaltiges Salatbuffet mit einem kalten und lauwarmen Spezialitätenbuffet CHF 18.00

Hirschcarpaccio «Crusch Alba» CHF 22.00

Hauchdünn geschnittenes Hirsch-Filet mit
Parmesanmousse, Trüffelöl und leicht gebratene Steinpilzscheiben

Bündnerfleisch-Tartare mit gebratenen Steinpilzen und Toastbrot CHF 23.00

Nüssli-Salat «Crusch Alba»
mit lauwarmen Hirschfilet-Streifen, Speck, Croutons,
Steinpilzen und frische Früchtegarnitur CHF 22.00

Hausgemachte Zernerzer Blumenwiesensuppe CHF 9.50

Hausgemachte Bündner Hirschfleischsuppe
mit feingeschnittenen Hirschfiletwürfeln CHF 10.50

Hauptgang

Hausgemachte Bündner Capuns mit Bündner-Rohschinken-Rahmsauce CHF 22.00

Hirschfilet-Medaillons an einer feinen Morchel-Rahmsauce
mit hausgemachten Speck-Pizzockels, Rotkraut, Maroni,
Frucht und Preiselbeer-Kumquat-Sauce CHF 42.00

*Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce,
Hausgemachte Spinat-Pizzockels, Rotkraut, Maroni, Frucht und Preiselbeeren* CHF 33.00

*Hausgemachte Spinat-Pizzockels mit Hirschfleisch-Streifen
an einer feinen Steinpilzrahmsauce* CHF 25.00

*„Bündner Triologie“
3 Bündnerspezialitäten auf einem Teller
Speck-Pizzockels, Spinat-Pizzockels und Capuns
dazu hausgemachtes Apfelmus und eine kleine Bündnerplatte* CHF 32.00

*Einheimische Inn-Forelle am Stück gebraten
mit Salzkartoffeln, Spinat und Tartarsauce* CHF 28.00

*Vegetarischer Teller
Hausgemachte Spinat- und Eierspätzle, Rotkraut, Maroni,
Früchte, Preiselbeeren und Preiselbeersauce* CHF 21.00

Dessert

Lauwarme Engadiner Nusstorte mit Vanille-Glace und Rahm CHF 12.00

Bündner Nationalparktorte mit Röteli-Glace und Rahm CHF 12.00

Hausgemachtes Tiramisu CHF 10.50