



Festlichkeits-Impressionen

ab 10 Personen

Sie sollen sich bei uns zu Hause fühlen...

Wir wollen nichts Neues erfinden. Unser Ziel ist es, Sie in einem gepflegten und gemütlichen Rahmen zu **verwöhnen, damit Sie zufrieden nach Hause gehen und uns und unser Hotel in bester Erinnerung behalten.**

Lokalitäten

Je nach Grösse und Art Ihrer Feier haben wir für Sie den passenden Raum.

Wir verfügen über Räumlichkeiten für 15 - 120 Personen.

Ski-Stübli: bis circa 30 Personen

Grosser Saal: bis 100 Personen

Bündner-Stube „En Canossa“: In der Zwischensaison besteht auch die Möglichkeit, unsere alte Bündnerstube aus dem Jahre 1796 für Anlässe bis zu 60 Personen zu reservieren.

Tischplan und Bestuhlung

Wir zeigen Ihnen gerne unsere Bestuhlungsmöglichkeiten.

Im Bankettsaal können bis zu Maximum 100 Personen auch runde Tische gewünscht werden.

Ansprechpartner vor Ort

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns zu Beginn des Anlasses einen Ansprechpartner bekannt geben, an den wir uns bei Fragen wenden können.

Aperitif

Einen, dem Essen vorangehender Aperitif, erachten wir als optimalen Einstieg. Unsere reizvolle Lobby garantiert für einen lockeren und ungezwungenen Apéro. Im Sommer besteht auch die Möglichkeit im Freien auf der Terrasse oder auf der Wiese oberhalb des Hotels den Aperitif zu geniessen. Einige appetitanregende Ideen finden Sie in unserer Dokumentation.

Menuwahl

Der Höhepunkt eines jeden Festes ist das Menu. In unserer Dokumentation finden Sie Menü- und Buffetvorschläge. Vorliegende Gerichte gelten als Anregung und sind ab 10 Personen gültig. Selbstverständlich ist es jederzeit möglich, die Vorschläge abzuändern oder neu zu kombinieren. Vielleicht haben Sie einen besonderen Wunsch, suchen das „Verrückte“ oder müssen sich ganz einfach an ein Budget halten. Dann vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Gemeinsam werden wir es schaffen, aus Ihrem Anlass ein unvergessliches Erlebnis zu machen.

Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun +41 (0)81 920 40 40 www.hotelcruna.ch info@hotelcruna.ch



Preisgestaltung

Die aufgeführten Menüs und Speisen sind als Ideen gedacht. Gerne werden wir Ihr zusammengestelltes Menü anhand der aktuellen Tagespreise berechnen.

Kinder bis 12 Jahre bezahlen 2/3 des Menu-Preises. Wir empfehlen Ihnen aber ein spezielles Kindermenu zu wählen.

Getränke

In unserem Weinkeller lässt sich zu jedem Menu der passende Wein finden. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten. Falls Sie doch nicht fündig werden und den Wein lieber selbst mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 35 pro 75cl Flasche.

Bestellung

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Reservation und Bestellung, zusammen mit der provisorischen Personenzahl bis spätestens 14 Tage vor Termin mitteilen. Bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl. Für definitiv gemeldete, aber nicht erschienene Gäste müssen wir Ihnen 50% des Menupreises in Rechnung stellen.

Tischdekoration

Die Menukarten und Kerzen sind im Preis inbegriffen. Spezielle Wünsche erfüllen wir Ihnen gerne, wir erlauben uns aber allfällige Aufwendungen in Rechnung zu stellen.

Blumenarrangements bestellen wir gerne nach Ihren Vorstellungen. Sie können Ihren Blumenschmuck aber auch selbst mitbringen.

Vegetarier

Auf Vegetarier nehmen wir gerne Rücksicht. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns das bei der Menubestellung mitteilen.

Gültigkeit

Vorliegende Menüvorschläge gelten ab Juni 2022. Früher datierte Dokumentationen sind nicht mehr gültig, auch wenn die Reservation vorher getätigt wurde.

Hotelreservation

Wenn Sie bei nächtlicher Stunde nicht mehr Autofahren wollen, bieten Ihnen unsere Hotelzimmer eine komfortable und erholsame Übernachtungsmöglichkeit.

Ihre Gastgeber:

Familie Russi und Mitarbeiter

Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun +41 (0)81 920 40 40 www.hotelcruna.ch info@hotelcruna.ch



Unsere saisonalen Menüvorschläge

Frühling 1

Grüner Spargel mit Königscrevetten
Kräuter Vinaigrette

Bärlauchrahmsüppchen
Jakobsmuschel

Kalbssteak
Cognacrahmsauce mit Morcheln
Kartoffelgratin und kleines Gemüse

Vanille Panna cotta
mit Erdbeerensuppe

Frühling 2

Spinatsalat mit Quinoa, Baumnüssen & Beeren
Honig-Zitronen Dressing

Erbsencrèmesuppe
mit Radischen, Wasabi, Limetten, Dill

Zanderfilet gebraten
auf Risotto mit grünem Spargel

Lammrack unter der Senfkruste
Thymianrahmsauce
Rösti und Ratatouille

Rhabarber-Streuselkuchen mit Sauerrahmglace

Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun +41 (0)81 920 40 40 www.hotelcruna.ch info@hotelcruna.ch



Sommer 1

Tatar vom Tuna
Gurken-Mango Salsa, Guacamole, Papadam Chips

Apfel Curry Süppchen mit Szechuanpfeffer

Kalbscarréebraten
im Senfkörner-Kräutermantel
an Senfcrème mit Kapern
Kartoffelgratin mit Topinambur
Kleines Gemüse

Joghurt Limetten Mousse
Limoncello, Himbeeren & Limetten Chips

Sommer 2

Vitello Tonnato
Pochiertes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern, geröstete Paprikastreifen

Miso Suppe
Shii Take Pilzen, Frühlingszwiebeln, Kefen, Chili, Thai Nudeln

Perlhuhn auf crèmiger Bramata Polenta
Pfirsich Jus, Pistazien

Surf & Turf
King Tiger Crevetten und Rindsmédaille
auf Limetten-Risotto
Kleines Gemüse

Weisses Kaffee Panna cotta mit Ananassorbet
Fruchtsalat von Ananas und Granny Smith

Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun +41 (0)81 920 40 40 www.hotelcruna.ch info@hotelcruna.ch



Herbst 1

Kürbiscrèmesuppe mit rotem Curry
Jakobsmuschel

Limetten Thymian Risotto
mit Pfifferlingen & karamellisierten Maroni

Hirsch Entrecôte unter der Nusskruste
Blaubeeren Sauce

Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl

Tiramisù mit Apfel und Maroni

Herbst 2

Gratinierter Ziegenkäse auf Bruschetta mit Kürbis-Chili Chutney
Honig, Thymian, Herbsttrüffel

Sellerie-Apfelsuppe mit Vanillearoma

Entenbrust

Pflaumen-Sternanis Sauce, Süsskartoffel Pürée

Rehrücken

Wildrahmsauce mit Pfifferlingen
auf Kartoffeltaler

Rotkraut, Rosenkohl

Lava Schoko-Cake mit Blaubeeren

Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun +41 (0)81 920 40 40 www.hotelcruna.ch info@hotelcruna.ch



Winter 1

Thailändischer Papayasalat
mit Königscrevetten

Kartoffelschaumsüppchen mit Wasabi und Kartoffel Chips

Rindsfilet mit Foie gras

Honig-Feigensauce

Kartoffelblini

Wirsingköpfchen

Weisses Schokoladenmousse mit Apfel-Ingwer Kompott

Winter 2

Roastbeef auf Kartoffelsalat, eingelegtes Gemüse

Tartarsauce

Randensuppe mit Apfel und Wasabi, Randenstroh

Zander an rotem Thaicurryschaum

Pak Choi, Oona-Kaviar, Lauch Juliennes

Kalbsroulade

mit Trüffel, Schinken & Käse

auf Prosecco Risotto, kleines Gemüse

Lebkuchenmousse mit Dattel-Orangenkompott

Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun +41 (0)81 920 40 40 www.hotelcruna.ch info@hotelcruna.ch



Bündner Menüs

„Viva La Grischa“-1

„Bündner Spezialitäten Duo“ - Capuns & Pizokels

Grüne Gersten Suppe
mit Petersilie, Selleriestangen & Apfel

Geschmortes Bio Gitzi aus der Region
Rotweinsauce, Gremolata
Basilikum Kartoffelstock, kleines Gemüse

Bündner Röteli-Eis mit eingelegten Kirschen

„Viva La Grischa“-2

Zweifarbigen Randencarpaccio mit Ziegenkäsemousse
Pinienkern Salsa

Maronischäumsuppe mit Hirschtrockenfleisch Tatar

Zarte Lammhüftli mit Salbei im Speckmantel
an Malanser Rotweinjus
Äplers beste Bramata-Polenta, kleines Gemüse

Grappa-Quarkküchlein mit Rosinen
mit Vanilleeis und Waldbeerenspiegel

„Viva La Grischa“-3

Carpaccio vom Bündnerfleisch, Preiselbeeren und Meerrettich
Bruschetta
Eingelegte rote Zwiebeln, Baumnussöl

Pilz-Cappuccino mit Milchschaum
Trüffel und Bündner Rohschinken Chips

Schweinsfilet gefüllt mit Laugenbrötli, Pilzen & Kräutern
Crèmige Senfsauce
Mangold Pizokels, kleines Gemüse

Karamellcrème, Nusstörtchen, Haselnusseis, Mandeltuile

Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun +41 (0)81 920 40 40 www.hotelcruna.ch info@hotelcruna.ch