

Als Einstieg

Starters

Marinierte Chioggia Randen mit Nüsslisalat  Fr. 15

karamalisierte Nüsse, Birnen, Himbeer Dressing

Marinated Chioggia beetroot with lamb's lettuce, caramelised nuts, pears, raspberry dressing

Wintersalat klein Fr. 10 / Fr. 14

Gemischte Blattsalate, Mandarinen, Granatapfel & Kürbiskerne, Zitronen-Honig Dressing

Mixed leaf salad, mandarins, pomegranate & pumpkin seeds, lemon honey dressing

Swiss Prime Beef Steak Tatar, rassige Würzsauce, Toastbrot  Fr. 22

Swiss Prime Beef Steak Tatar, racy spicy sauce, toasted bread

Hausgemachte Tujetscher Capuns  Fr. 21

Mangoldwickel mit Landjäger, Schinken, Petersilie, Rahmsauce, Gemüsebrunoise, Mascarpone

Mangold wrap with country sausage, ham, parsley, cream sauce, vegetable brunoise, mascarpone

Pimientos de Padron Fr. 14

Fleur du sel, Olivenöl, Frischkäse-Joghurt Dip mit Zwiebel Confit

Pimientos de Padron, fleur du sel, olive oil, cream cheese yoghurt dip with onion confit

Tuna Tataki, Avocadocrème, Kumquat Chutney Fr. 21

Tuna tataki, avocado cream, kumquat chutney

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Riesengarnele im Pankomantel Fr. 16

Lemongrass soup with coconut milk, giant prawns in panko coating

Randen-Meerrettichsuppe  Fr. 13

Beetroot and horseradish soup

Tages Suppe Fr. 13

Daily soup

Salatsaucen / Salad dressings

Französische Dressing / French dressing 

Italienische Dressing / Italian dressing  

Zitronen-Honig Dressing / Lemon honey dressing 

Himbeer Dressing / raspberry dressing 



Unsere Klassiker

Main courses

Swiss Prime Beef Steak Tatar, rassige Würzsauce, Toastbrot 🇨🇭 Fr. 35
Swiss Prime Beef Steak Tatar, racy spicy sauce, toasted bread

Schweins Cordon Bleu "La Cruna" 🇨🇭 Fr. 38
gefüllt mit Coppa, Brie-Käse, Oregano, Pommes Frites, Gemüse
Pork Cordon Bleu "La Cruna", filled with coppa, brie cheese, oregano, french fries, vegetables

Angus Beef Burger im Brioche Bun – in neuem Aufbau 🇨🇭 Fr. 34
Cheddar Käse, Speck, Zwiebeln, hausgemachte Burgersauce, Eisbergsalat, Pommes Frites
Angus beef burger with cheddar cheese, bacon, onions, homemade burger sauce, iceberg lettuce, french fries

Pizzokels alla Tatta 🍷 Fr. 29
Riesenspätzli mit Rosinen vom Brett geschnitten, geröstete Zwiebelstreifen, Käse
Giant dumplings with raisins, cut from the board, roasted onion strips, cheese

Hausgemachte Tujetscher Capuns 🍷 Fr. 32
Mangoldwickel mit Landjäger, Schinken, Petersilie, Rahmsauce, Brunoise, Mascarpone
Mangold wrap with country sausage, ham, parsley, cream sauce, brunoise, mascarpone

Hausgemachte Vegi Capuns 🌱 Fr. 32
Mangoldwickel mit verschiedenen Kräutern und Pilzen, Rahmsauce, Brunoise, Mascarpone
Mangold wrap with various herbs and mushrooms, cream sauce, brunoise, mascarpone

Bündner Spezialitäten Duo 🍷 Fr. 32
Capuns an Rahmsauce mit Gemüsebrunoise & Pizzokels alla Tatta, geröstete Zwiebelstreifen
Capuns in cream sauce with vegetable brunoise & Pizzokels alla tatta, with roasted onion strips

Wahrer Genuss

True pleasure

Angus Rindsfilet 180 gr. 🇨🇭 Fr. 64
Grüne Pfeffersauce, knusprige Pommes Frites, Pimientos de Padron
Angus beef fillet, green pepper sauce, crispy chips, pimientos de Padron

Geschmorte Lammhaxe aus Curaglia 🍷 🇨🇭 Fr. 39
Portwein-Feigensauce, Kürbis Risotto
Braised lamb shank from Curaglia, Port wine and fig sauce, pumpkin risotto

Entenbrust Fr. 39
Trauben-Rum Jus, Toppinamburcrème, Ingwer Karotten
Duck breast, Grape rum jus, Jerusalem artichoke cream, ginger carrots

Alpen Zander Filet 🇨🇭 Fr. 46
Rahmsauerkraut, Kartoffel-Lauchstrudel, Meerrettich-Beurre Blanc
Pikeperch from the alps, creamed acidic cabbage, potato and leek strudel, horseradish beurre blanc

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



Saiblingfilet von Vals 🇨🇭

Fr. 49

Beurre Blanc, Val Maggia Pfeffer, eingelegtes Gemüse, St. Galler Kartoffeln
Char fillet from Vals, beurre blanc, Val Maggia pepper, pickled vegetables, St. Gallen potatoes

Hausgemachte Hirschravioli 🇨🇭

Fr. 33

Bergkäse Espuma, Preiselbeeren, Marroni
Homemade deer ravioli, mountain cheese espuma, cranberries, chestnuts

Riesengarnelen aus nachhaltiger Zucht

Fr. 44

hausgemachte Casarecce, Cima di Rapa Pesto
Giant prawns from sustainable farming, homemade casarecce, cima di rapa pesto

Hausgemachte Casarecce ✓

Fr. 30

Cima di Rapa Pesto, Büffelmozzarella
Homemade casarecce, cima di rapa pesto, buffalo mozzarella

Bräggger Käsefondue 300 g - von Bazenheid, Toggenburg – ab 2 Personen ✓

Fr. 30 p.P.

serviert mit Brot
Cheese Fondue with bread

Im Restaurant - auf Vorbestellung bis zum Vorabend – ab 2 Personen

In the restaurant - only on pre-order until the evening before – for 2 persons or more

Fondue Chinoise (240 g)

Fr. 57 p.P.

Handgeschnittenes Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) am Tisch in heisser Bouillon gegart
Pommes Frites
Curry-, Cocktail-, Knoblauch-, Tartar- & Meerrettich-Wasabi Sauce
Pepperballs, Rotweinzwiebeln, Litchis, Ananas

Herkunft von Fleisch / Meat origin

Schweinefleisch / Porc	CH 🇨🇭
Gitzi / Goat	CH 🇨🇭
Zander / Pikeperch	CH 🇨🇭
Saibling / Char	CH 🇨🇭
Hirsch / Deer	CH 🇨🇭
Lamm / lamb	CH 🇨🇭
Angus, Rind / Angus, Beef	CH 🇨🇭
Kalb	CH 🇨🇭
Riesengarnelen / Black Tiger prawns	VN
Thunfisch	VN

Deklarationen / Declarations

Vegan / vegan	🌱
Vegetarisch / vegetarian	🌱
Regional / regional	🇨🇭

Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unsere angefügte Allergene-Liste. Die Speisen werden mit grösster Sorgfalt hergestellt. Trotzdem können Rückstände von Allergenen vorkommen.
Our attached allergen list informs you about ingredients that could trigger allergies or intolerances. Our food is prepared with the utmost care. However, allergen residues may still occur.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer. Die Euro-Preise werden anhand des aktuellen Tageskurses berechnet.

All our prices are in Swiss Francs incl. 8.1 % VAT. Euro prices are calculated using the current daily exchange rate.

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

Verführungen danach

Sweets

„Gourmet Kaffee“ – Kaffee/Espresso mit dreierlei hausgemachten Pralinen Fr. 12.50

Coffee or espresso with three types of homemade pralines

Crème Catalan – Vanillecrème mit Puderzucker abgeflämmt Fr. 14

Vanilla cream flamed with icing sugar

Beschwipster Bündner Fr. 15

Lauwarmer Schokoladen Gugelhopf in Rum getränkt, Vanille Eis, Salted Karamell, Rahm
Luke-warm chocolate Gugelhopf soaked in rum, vanilla ice cream, salty caramel, whipped cream

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Randen-Honigglace Fr. 14

Chocolate cake with liquid centre, beetroot and honey ice cream

Affogato – Espresso, Vanille Eis, Nusstörtchen Fr. 12

Espresso with vanilla ice cream, nut cake

Andreas hausgemachte Nusstorte Fr. 10

Andreas homemade nut cake

Josi's Lieblings-Dessert - Vanille-Eis, Whisky & Val Maggia Pfeffer Fr. 14

Vanilla ice cream, whisky & Val Maggia pepper

Diana's Favorite - Vanille-Eis, Cassis-Likör, Zitronenöl & Val Maggia Pfeffer Fr. 12

Vanilla ice cream, Cassis liqueur, lemon oil & Val Maggia pepper

Porto 20 Years Old Tawny, 19,5 % 4 cl Fr. 16

Heideboden Cuvée süss, Beerenauslese, Hannes Reeh, 2019 37,5 cl Fr. 33

Zum Mitnehmen

To go

Hausgemachte Capuns 🍷 Fr. 33 / 66

Beutel mit 20 Stück / 40 Stück - mit Kochanleitung

Enjoy our popular capuns also at home. With cooking instructions.

Bag with 20 pieces / 40 pieces

Hausgemachte Bündner Nusstorte – 16 cm Durchmesser Fr. 25