

Als Einstieg

Starters

Nüsslisalat

Ei, Kirschentomaten, Croûtons, French Dressing

Lamb's lettuce salad, egg, cherry tomatoes, croutons, French dressing

Wintersalat

Gemischte Blattsalate, Bündnerfleisch Cannelloni mit Frischkäse, gebratene Waldpilze, Granatapfel an Zitronen-Honig Dressing

Mixed leaf salad, Bündnerfleisch cannelloni with cream cheese, roasted wild mushrooms, pomegranate with lemon-honey dressing

Swiss Prime Beef Steak Tatar, rassige Würzsauce, Toastbrot

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

Hausgemachte Tujetscher Capuns

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

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

Alaska Pazifik-Wildlachs Sockeye kaltgeräuchert

auf orientalischem Couscoussalat, Korianderöl

Alaska Pacific wild salmon sockeye cold smoked, oriental couscous, coriander oil

Marinierte Randen mit getrüffeltem Blauschimmelkäse-Mousse

Marinated beetroot with truffled blue cheese mousse

Leicht pikante Süsskartoffelsuppe mit Hummer

Lightly spicy sweet potato soup with lobster

Kürbissuppe mit Kokos, Limetten & Curry


Pumpkin soup with coconut, lime & curry

Tages Suppe

Daily soup

Salatsaucen / Salad dressings

Französische Dressing / *French dressing* 

Zitronen-Honig Dressing / *Lemon honey dressing* 

Italienische Dressing / *Italian dressing* 



Unsere Klassiker

Main courses

Swiss Prime Beef Steak Tatar, rassige Würzsauce, Toastbrot

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

Schweins Cordon Bleu "La Cruna"

gefüllt mit Coppa, Brikäse, Oregano, Pommes Frites, mediterranes Gemüse

Pork Cordon Bleu "La Cruna", filled with coppa, brie cheese, oregano, french fries, Mediterranean vegetables

La Cruna Beef & Porc Burger im Sesam Bun

Raclettekäse, Speck, Zwiebeln, Tomate, Spicy Burgersauce, Eisbergsalat, Pommes Frites

Beef & Pork Burger with Raclette cheese, bacon, onions, tomato, spicy burger sauce, iceberg lettuce, french fries

Geschmortes Bio Gitzi vom Stall Deck aus Cavorgia

Rotweinjus, Gremolata, Polenta Terrine mit Käsekern, Peperonata

Braised organic gitzi, red wine jus, gremolata, polenta terrine with cheese core, peperonata

Pizzokels alla Tatta

Riesenspätzli mit Rosinen vom Brett geschnitten, geröstete Zwiebelstreifen, Käse

Giant dumplings with raisins, cut from the board, roasted onion strips, cheese

Hausgemachte Tujetscher Capuns

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

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

Hausgemachte Vegi Capuns

Mangoldwickel mit verschiedenen Kräutern und Pilzen, Rahmsauce, Brunoise, Mascarpone

Mangold wrap with various herbs and mushrooms, cream sauce, brunoise, mascarpone

Bündner Spezialitäten Duo

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

Rindsfilet an Portwein-Echalotten Jus

hausgemachte Taglierini mit schwarzem Trüffel, kleines Gemüse

Fillet of beef, with port wine and shallot jus, homemade taglierini with black truffle, small vegetables

Hirschgeschnetzeltes aus einheimischer Jagd 🇨🇭

an Portwein-Feigensauce, Steinpilz-Silserknödel, Rotkraut

Sliced deer from local hunt, port wine fig sauce, porcini mushroom napkin dumplings, red cabbage

Alpen Zander 🇨🇭

an Safranschaum, Fenchel-Orangen Gemüse, blaue St. Galler Kartoffeln

Pikeperch from the alps, saffron foam, champagne - cabbage strudel, blue St. Gallen potatoes

Riesengarnelen aus nachhaltiger Zucht mit hausgemachten Casarecce

all'amatriciana – pikante Tomatensauce mit Speck, Zwiebeln & Peperoncino

Black tiger prawns, tagliatelle, spicy tomato sauce with bacon, onions & chilli pepper

Hausgemachte Casarecce mit Gemüse-Bolognese 🌱

Homemade casarecce with vegetable bolognese

Falafel mit geschmortem Hokaido Kürbis, Minze-Joghurt Dip 🌱

Falafel with braised Hokaido pumpkin, mint and yoghurt dip

Auf Vorbestellung bis zum Vorabend

On pre-order until the evening before

Fondue Chinoise – ab 2 Personen

Handgeschnittenes Fleisch (240 g) – direkt am Tisch in heisser Bouillon gegart.

Pommes Frites oder Reis, 5 Saucen: Apfel-Curry, Cocktail, Knoblauch, Tartar, Meerrettich-Wasabi

Pepperballs, Oliven, Rotweinzwiebeln, Mango, Ananas

Rind, Schwein, Poulet

Rind, Kalb, Hirsch

Fleisch Supplement 90 g

Käsefondue moitie-moitie mit Brotwürfel – 300 g 🌱

Cheese Fondue with bread

Trüffel-Käsefondue mit Brotwürfel – 300 g 🌱

Truffle cheese Fondue

Zusätzlich mit Kartoffeln & Birnen

Supplemented with potatoes & pears

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

Dreierlei hausgemachte Pralinen

Three types of homemade pralines

Crème Catalan – Vanillecrème mit Puderzucker abgeflämmt

Vanilla cream flamed with icing sugar

Vermicelles Panna cotta

Meringue Brösel, Vermicelles, Cranberries

Cinnamon panna cotta with port plums with port wine plums

Crêpe Suzette mit hausgemachtem Grand Marnier Eis

Crêpe Suzette with homemade Grand Marnier ice cream

Dessert Etagère

9 kleine Versuchungen für kleine Naschkatzen oder für 2 Personen

9 small candies for little sweet tooths or for 2 people

Dessert-Käse

3 Käsesorten mit Feigen-Senf, hausgemachtes Zwirbelbrot mit Speck, Datteln, Kümmel

3 types of cheese with fig mustard, homemade twisted bread with bacon, dates and caraway seeds

Josi's Lieblings-Dessert

Vanille-Eis, Whisky & Val Maggia Pfeffer

Vanilla ice cream, whisky & Val Maggia pepper

Diana's Favorite

Vanille-Eis, Cassis-Likör, Zitronenöl & Val Maggia Pfeffer

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

Eisbecher Nesselrode

Vanilleeis, Vermicelles, Meringues Brösel, Rahm

Vanilla ice cream, vermicelles, meringues crumbs, cream

Eisbecher Macadamia

Caramel- und Vanilleeis, Macadamia Nüsse, Salted Caramel Sauce, Rahm

Caramel and vanilla ice cream, macadamia nuts, salted caramel sauce, cream

Eisbecher Sursilvan

Haselnuss- und Vanilleeis, Nusstorte, Rahm

Hazelnut and vanilla ice cream, nut cake, cream

Porto 20 Years Old Tawny, 19,5 %

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