



Festlichkeits-Impressionen

ab 15 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 Bankettsaal: bis circa 120 Personen

Tavetscher-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.

Preisgestaltung

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

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

Gültigkeit

Vorliegende Menuvorschläge gelten ab Juni 2019. Früher datierte Dokumentationen sind nicht mehr gültig, auch wenn die Reservation vorher getätigt wurde.

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.

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.

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



Menuwahl

Der Höhepunkt eines jeden Festes ist das Menu. In unserer Dokumentation finden Sie Menu- 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.

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. 27.00 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.

Unterhaltung/Darbietungen

Eine gelungene und passende Darbietung hilft mit, dass Ihr Anlass unvergessliche Eindrücke hinterlässt. Wir helfen Ihnen gerne beim Engagement von Musikkapellen wie Ein-Mann-Musik, Duo, Ländlerkapellen, Alphornbläser usw. Natürlich können Sie die Musiker auch selbst engagieren.

Wenn Ansprachen oder Darbietungen geschickt eingefügt werden, kommen sie erst richtig zur Geltung. Deshalb sollten diese geplant werden, so dass Sie und wir eine zeitliche Vorstellung des Ablaufs gewinnen. So garantieren wir einen reibungslosen Service und die Qualität der Speisen wird optimal gewährleistet.

Vegetarier

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

Hotelreservation

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

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen Ihren unvergesslichen Anlass zu organisieren.

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



Apéritif

Für einen gelungenen Apéro schlagen wir Ihnen folgende Snacks vor:

Pommes Chips, Nüssli	pro Person	Fr.	1.50
Schinkengipfel / Käseküchlein / Frühlingsrollen mit Dip	pro Stück	Fr.	2.80
Riesencrevetten im Knuspermantel mit süss-sauer Sauce	pro Stück	Fr.	2.80
Mundgerechte Canapées mit Salami, Schinken, Brie, Thon	pro Stück	Fr.	2.50
mit Lachs, Tatar, Bündnerfleisch, Rohschinken	pro Stück	Fr.	3.50
Partybrötchen mit delikaten Füllungen: Salami, Schinken, Brikäse, Thon	pro Stück	Fr.	2.80
Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs	pro Stück	Fr.	3.80

Etwas für jeden (eignet sich für Apéro bis zu einer ½ Stunde)

Marinierte Oliven			
Gemüestäbchen mit 3 verschiedenen Dips			
Blätterteiggebäck mit Mohn, Käse, Salz	pro Person	Fr.	8.00

Mediterraner Apéro (eignet sich für Apéro bis zu 45 Minuten)

Marinierte Oliven			
Teufelshörnli			
Parmesan in Stücke gebrochen			
Involtini von gegrillten Zucchetti gefüllt mit Dörrtomaten, Oliven, Frischkäse und Parmaschinken			
Melonenschiffchen mit Rohschinken-Rosette			
Marinierte Mozzarellaperlen mit Kirschentomate	pro Person	Fr.	15.00

Schweizer Apéritif (eignet sich für Apéro bis zu 45 Minuten)

Schinkengipfeli			
Käseküchlein			
Hausgemachte Pilzterrine im Bündnerfleischmantel auf Cracker			
Mostbröckli gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Rucola	pro Person	Fr.	19.00

La Cruna-Apéro (eignet sich für Apéro bis zu einer Stunde)

Involtini von gegrillten Zucchetti gefüllt mit Dörrtomaten, Oliven, Frischkäse und Parmaschinken			
Parmesan in Stücke gebrochen			
Frittierte Riesencrevetten im Knuspermantel mit süss-sauer Sauce			
Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce			
Schinkengipfeli			
Melonenschiffchen mit Rohschinken-Rosette			
Mostbröckli gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Rucola	pro Person	Fr.	25.00

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

Lachstimbale mit Meerrettich-Mascarpone mousse
auf kleinen Salaten mit Spargelspitzen und Pinienkernen

Bärlauchrahmsüppchen mit Rucolagriessnocken

Saftiges Kalbssteak

an Cognacrahmsauce mit Morcheln

serviert mit Kartoffelgratin

zweifarbige Karottenbündeli, grüne und weisse Spargelspitzen

Pannetone-Tiramisu mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren

Frühling 2

Spargelravioli mit Morcheln

an Erbsen-Minzeschaum

Kräuterrahmsuppe mit roten Linsen

Pangasius-Lachsroulade im Mangoldmantel

auf Noilly Prat Senfsauce

mit Camarquereistimbale und caramelisierten Kirschentomaten

Lammrückenfilet im Kartoffel-Lauchmantel auf Aceto Balsamicojus

serviert mit Frühkartoffeln

zweifarbige Karottenbündeli, grüne und weisse Spargelspitzen

Erdbeerbavaroise im Baumkuchenmantel mit Rhabarberstrudel

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

Auberginen-Terrine mit Dörrtomaten, frischen Kräutern und Kaninchenfilet
mit Joghurt-Kräutersauce

Pastinakencrèmesuppe und Spiess mit geräucherter Entenbrust

Saftiges Schweinsfilet im würzigen Speckmantel
gefüllt mit Pilzen und frischen Kräutern
serviert mit Kartoffelgratin

Broccoli mit Ei, Karottenbündeli und caramelisierte Kirschentomaten

Zitronen-Quarkmousse auf Bisquitboden
mit Passionsfruchtgelée

Sommer 2

Terrine von geröstetem Gemüse
auf Rucola und Pinienkernen mit zweifarbigem Pesto

Pikante Tomaten Mangosuppe

Seeteufel-Medaillon mit Salbei und Rohschinken
serviert auf Safranrisotto

Rosa gebratenes Herzfilet vom Rind
auf einer Pfefferrahmsauce mit getrockneten Kirschentomaten
serviert mit Kartoffelstrudel

und Broccoli mit Ei, Karottenbündeli und Ratatouille

Passionsfruchtparfait auf Brombeersauce

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

Pilzterrine im Bündnerfleischmantel mit süss-sauren Kürbiskugeln
und Frischkäse im Mohnmantel

Kraftbrühe mit Steinpilzklösschen

Hirschentrecôte mit Dörrfrüchtekruste
an Wild-Portweinjus
serviert mit Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Hausgemachtes Kastanienmousse
auf Waldbeeren

Herbst 2

Rosa gebratenes Wachtelbrüstchen
mit Aceto-Balsamico Jus
auf Thymianrisotto

Aufgeschlagenes Kürbis-Marronisüppchen mit Trüffelöl

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta
an Salbeibutter

Rehrückenfilet
an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen
serviert mit Semmelknödelscheiben
Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

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



Winter 1

Hausgemachtes Pfeffermousse
mit Avocado und Crostini

Wolfsbarsch auf Wildreisplätzchen
mit Steinpilzschaum

Rindsfilet mit Entenstopfleber
an Honig-Feigensauce
serviert auf Kartoffelblinis
Karottenbündeli und Wirsingköpfchen

Mohnmousse mit Portweinbirne
hausgemachtem Ingweweis

Winter 2

Tomatenmousse-Törtchen mit Flusskrebse und Schwarzwurzelchips
an Krebsbutter Schaum

Köstliche Randensuppe mit Meerrettich-Sauerrahm

Gebrautes Wachtelbrüstchen
auf hausgemachten Kürbisgnocchi mit schwarzem Trüffel

Kalbsmédaillon im Speckmantel mit Dörrpflaumen
auf kräftiger Rotweinsauce mit Tannenschösslignig
begleitet von Rosmarinpolentaküchlein und Gemüse

Basler Lächerli Eisparfait
mit Dörraprikosen-Orangenragout

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 3-Gang Menus

Menu 1

Randencarpaccio mit Rucola an Safran-Balsamico
und Sedruner Frischkäse im Mohnmantel

Maispouardenbrust mit Aprikosen-Mandelfüllung
an Aprikosen-Senfsauce
begleitet von Papardelle und Gemüse

Passionsfrucht-Kokosnussmousse
auf Kokosnuss-Mandelbisquit mit Mangofruchtspiegel

Menu 2

Tomatencremesuppe
mit marinierten Mozzarellabällchen

Lammrückenfilet im Blätterteig mit Pilzfarce
auf köstlicher Ratatouillecreme
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Himbeer Panna cotta
mit Kokosmilch und Zitronengras

Menu 3

Duett vom geräucherten Forellenmousse und Graved Lachs
mit Meerrettichrosette und Senfrüchtesauce

Roastbeef englisch gebraten an Trüffel-Rotweinjus
serviert mit panierten Krokettten und Gemüse

Hausgemachtes Torrone-Eissoufflé
auf Waldbeerenspiegel

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 4-Gang Menus

Menu 4

Im Olivenöl sautiertes Felchenfilet
auf lauwarmem Ratatouille-Salat

Senfschaumsüppchen
mit Pestocroûtons

Saftiger Kalbsbraten
an Whisky-Rahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Erfrischendes Zitronenköpfchen
auf Himbeersauce mit frischen Beeren

Menu 5

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage
und Safrannocken

Würzige Ravioli
gefüllt mit Artischocken mit Dörrtomaten, Oliven
auf kleinem Ratatouille

Kalbscarrée im Strudelteigmantel
mit Wirsing & Kürbiskernen
an Portweinjus mit Tannenschösslghonig
serviert Tagliatellen und Gemüse

Tobleronebavaroise
mit frischen Beeren

Menu 6

Parmaschinkensäcklein gefüllt mit
Mozzarellaperlen Frühlingszwiebeln &
Dörrtomaten auf kleinen Salaten

Zitronengrassuppe
mit sautierter St. Jakobsmuschel

Kalbshohrücken rosé gebraten
an Estragon-Senfrahmsauce
serviert mit Safrannudeln und Gemüse

Erdbeeren-Mascarponeschnitte

Menu 7

Salatbouquet an Melissen-Vinaigrette
mit Parmaschinken-Fagottini

Rotzungenfilet mit Riesencrevetten
an Krebsbutterschaum
mit Reistimbale

Schweinsfilet-Medaillons
an Limonen-Schnittlauch-Hollandaise
serviert mit panierten Krokettten und Gemüse

Brombeer-Eisparfait
mit Sauerrahmsauce und Honig

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



Menu 8

Hausgemachte Riesenravioli
gefüllt mit Ricotta & Limetten
mit caramelisierten Nüssen
und Kirschentomaten

Apfel-Currysüppchen mit Szechuanpfeffer
und Riesencrevetten im Knuspermantel

Kalbscarréebraten
im Senfkörner-Kräutermantel
an Whiskyrahmsauce
serviert mit Basilikum-Kartoffelmousseline
und Gemüse

Orangenmousse auf Brownies
mit Grand Marnier-Sabayon

Menu 9

Tagliatelle mit Black Tiger Crevetten
Rucola, Knoblauch, Peperoncini,
Dörrtomaten & grünen Oliven

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumflädli

Rindsfilet-Médallions
gefüllt mit marinierten Pfifferlingen
an Thymianrahmsauce
serviert mit Frühkartoffeln und Gemüse

Cappuccino-Amaretto Parfait

Unsere 5-Gang Menus

Menu 10

Salatbukett mit Ratatouille Terrine
geräucherte Entenbrust

Klare Safransuppe mit Gemüseeinlage
Meerrettich & Fenchelflan

Pangasiusbündel
mit Kirschentomaten, Kichererbsen,
Knoblauch & Chili
Safrannüdeli

Roastbeef an Béarnaisesauce
Kartoffelgratin & Gemüse

Menu 11

Vorspeisenteller La Cruna

Basilikum Weinsüppchen

Roulade vom Steinbutt & Lachs im Spinat
auf Fenchelrahm mit Pernod

Wildreisplätzchen

Rosa gebratenes Rindsfilet
im Val Maggia Pfeffermantel
auf kräftigem Merlot Jus

Gratinierte Maisnocken

Gemüse

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



Praliné-Eisparfait auf Mandelbiskuitt
mit lauwarmer Moccasauce

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Bündner Menus

„Viva La Grischa“-1

„Bündner Duo“

Capuns

an leichter Rahmsauce
mit Gemüsebrunoise

Pizokkels alla Tatta

Leichte Bündner Gerstensuppe

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

* * *

Bündner Röteli-Eis

mit eingelegten Kirschen

„Viva La Grischa“-2

Pilzterrine im Bündnerfleischmantel

Sedruner Frischkäse im Mohnmantel

süss-saure Kürbiskugeln

Pilzconsommé mit Nuss-Quarkklösschen

Hirschfiletmédailles mit Lebkuchenkruste

an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren

Spätzli und Gemüse

Bündner Karamelldessert

Karamelmousse, Nusstörtchen

und Haselnusseis

„Viva La Grischa“-3

Rollgerstensalat

auf Bündnerfleisch Carpaccio

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck

Schweinsfiletmedailles

an köstlicher Steinpilzrahmsauce mit Trüffelöl

serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Grappa-Quarkküchlein mit Rosinen

mit Vanilleeis und Waldbeerenspiegel

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 Buffets

Frühlingsdessertbuffet

Sommer-Dessertbuffet

Herbst- und Winter-Dessertbuffet

Saisonales Dessertbuffet und Käsespezialitäten mit Spezialbroten

Salatbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet mit verschiedenen gemischten Salaten, Blattsalaten und dreierlei Dressing

Kaltes Vorspeisenbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet mit Beinschinken im Brotteig (ab 20 Personen)

mit verschiedenen Salaten und Kartoffelgratin

Hochzeits-Vacherintorte (ab 20 Personen)

Falls Sie Ihre Hochzeitstorte selber organisieren möchten, berechnen wir einen Unkostenbeitrag für das Gedeck und en Service

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