

## Zum Einstieg

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

**Swiss Prime Beef Steak Tatar** 🇨🇭 Fr. 22

Rassige Würzsauce, Brot getoastet

**Tujetscher Capuns** 🇮🇹 Fr. 18.50

Mangoldwickel mit Landjäger, Schinken & Petersilie  
an leichter Rahmsauce mit Gemüsebrunoise, überbacken mit Mascarpone

**Tuna Sashimi** Fr. 22

Quinoasalat – Mango – wilder Broccoli - Pickeld Ingwer – Ponzu Vinaigrette

**Nüsslisalat** Fr. 14

Ei, Speck, Brotcroûtons  
French Dressing

**Wintersalat** 🌱 Fr. 15

Gemischte Blattsalate, Birnen, Blauschimmelkäse, Nüsse, Granatapfel  
Zitronen-Honig Dressing

**Ramen Suppe** 🌱 Fr. 15

Japanische Nudeln, Nori, Shiitake-Pilze, Gemüse, würzige Beilagen

**Blumenkohl - Kokossuppe** Fr. 13

Curry-Popcorn, Kokoschips

### Salatsaucen

Basilikum Dressing Hausdressing 🌱

Französische Dressing 🌱

Italienische Dressing 🌱

Zitronen-Honig Dressing 🌱

Himbeeren Dressing 🌱



## Aus der Umgebung

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

**Pizzokels alla Tatta** 🍷 Fr. 26

Riesenspätzli mit Rosinen, geröstete Zwiebelstreifen, Käse

**Tujetscher Capuns** 🍷 Fr. 28

Mangoldwickel mit Landjäger, Schinken & Petersilie  
leichte Rahmsauce mit Gemüsebrunoise – überbacken mit Parmesan

**Vegi Capuns** 🌱 Fr. 28

Mangoldwickel mit verschiedenen Kräutern und Pilzen  
leichte Rahmsauce mit Gemüsebrunoise – überbacken mit Parmesan

**Bündner Spezialitäten Duo** 🍷 Fr. 29

Capuns an leichter Rahmsauce mit Gemüsebrunoise  
Pizzokels alla Tatta mit gerösteten Zwiebelstreifen  
Fr. 29

**Capuns zum Mitnehmen** 🍷

Geniessen Sie unsere beliebten Capuns auch zu Hause.  
Mit Kochanleitung.  
Beutel mit 20 Stück / 40 Stück

Fr. 33/66



## Wahrer Genuss

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

<b>Swiss Prime Beef Steak Tatar</b> 🇨🇭	Fr. 34
rassige Würzsauce, Brot getoastet	
<b>Schweins Cordon Bleu "La Cruna"</b> 🇨🇭	Fr. 38
gefüllt mit Coppa, Brikäse, Oregano, Pommes Frites, kleines Gemüse	
<b>La Cruna Beef &amp; Porc Burger im Sesam Bun</b> 🇨🇭	Fr. 32
Raclettekäse, Speck, Zwiebeln, Tomate, Spicy Burgersauce, Eisbergsalat Country Fries	
<b>Geschmortes Bio Gitzi vom Stall Deck aus Cavorgia</b> 🇨🇭	Fr. 48
Rotweinjus, Gremolata, Basilikum Kartoffelstock, kleines Gemüse	
<b>Rindsfilet Rossini</b> 🇨🇭	Fr. 66
Gänselebermousse, Quitten & Feigen Jus, Champagner Risotto, kleines Gemüse	
<b>Gotthard Zander Basis 57, Erstfeld Kanton Uri</b> 🇨🇭	Fr. 55
Fried Mie Nudeln, Asiagemüse, Sesam, Broad Beans	
<b>Gegrilltes Gemüse</b> ✓	Fr. 26
Feta Brösel, gebratene Frühkartoffeln	
<b>Fried Mie Nudeln</b> ✓	Fr. 25
Fried Mie Nudeln, Asiagemüse, Sesam, Broad Beans	
<b>Champagner Risotto</b> ✓	Fr. 28
Gegrillter Broccolini	

### Herkunft Fleisch

Schweinefleisch	Schweiz 🇨🇭
Rindfleisch	Schweiz 🇨🇭
Tuna	Vietnam
Zander	Schweiz 🇨🇭
Königs Crevetten	Vietnam
Gänseleber	Frankreich

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | [www.hotelcruna.ch](http://www.hotelcruna.ch) | [info@hotelcruna.ch](mailto:info@hotelcruna.ch)



## Verführungen danach

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Crème Catalan		Fr. 14
Vanillecrème mit Puderzucker abgeflämmt		
Lebkuchen Panna cotta		Fr. 14
Dunkelbier-Dörrfrüchte		
Cheescake		Fr. 14
Blueberry Ragout		
Josi's Lieblings-Dessert“		Fr. 13
Vanille-Eis – Pfeffer – Whisky		
Diverse Coupes aus der Eiskarte		
Porto 20 Years Old Tawny, 19,5 %	4cl	Fr. 16

## Deklarationen

Vegetarisch 

Vegan 

Regional 

Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unsere angefügte Liste.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer.  
Die Euro-Preise werden anhand des aktuellen Tageskurses berechnet.

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | [www.hotelcruna.ch](http://www.hotelcruna.ch) | [info@hotelcruna.ch](mailto:info@hotelcruna.ch)