

LA CRUNA CLASSICS



VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFEL SUPPE – LIME – SAUERRAHM ✓ <i>SWEET POTATO SOUP – LIME – SOUR CREAM</i>	CHF 14
SALAT – KIRSCHENTOMATEN – PFIRSICH – BEEREN ✓ CASHEWNÜSSE – HONIG ZITRONEN DRESSING <i>SALAD – CHERRY TOMATOES – PEACHES – BERRIES – CASHEW NUTS – HONEY LEMON DRESSING</i>	CHF 11 / 14
SWISS PRIME BEEF STEAK TATAR – FLADENBROT MIT ROSMARIN – 70gr / 140gr <i>SWISS PRIME BEEF STEAK TATAR – FLATBREAD WITH ROSEMARY</i>	CHF 22 / 35

HAUPTGÄNGE

SCHWEINS CORDON BLEU – PANKO-KRÄUTERMANTEL COPPA – BRIE – OREGANO – BIO POMMES FRITES – BLÜTENGEMÜSE <i>PORK CORDON BLEU – PANKO AND HERB CRUST COPPA – BRIE – OREGANO – ORGANIC CHIPS – FLOWERING VEGETABLES</i>	CHF 38
ANGUS BEEF BURGER – BRIOCHE BUN – KARAMELISIERTE ZWIEBELN CHEDDAR KÄSE – JALAPENOS BURGERSAUCE – BIO POMMES FRITES <i>ANGUS BEEF BURGER – BRIOCHE BUN – CARAMELISED ONIONS CHEDDAR CHEESE – JALAPENO BURGER SAUCE – ORGANIC CHIPS</i>	CHF 34
RIIS UND POOR - WEISSWEIN RISOTTO – KÄSE – LAUCH – KARTOFFELN ✓ MIT LUGANIGHETTI <i>RIIS AND POOR – WHITE WINE RISOTTO – CHEESE - LEEK – POTATOES WITH LUGANIGHETTI (PORK SAUSAGE)</i>	CHF 28 CHF 33
ANGUS RINDSFILET – 180 GR VAL MAGGIA PFEFFER SAUCE – KARTOFFEL MILLE FEUILLE – GRILLGEMÜSE <i>ANGUS BEEF FILET – VAL MAGGIA PEPPER SAUCE – POTATO MILLE-FEUILLE – GRILLED VEGETABLES</i>	CHF 62
SAIBLINGFILET VALS – SPARGEL – APFEL-DILL BEURRE BLANC – KARTOFFEL MILLE FEUILLE <i>CHAR FILLET FROM VALS – ASPARAGUS – APPLE-DILL BEURRE BLANC – POTATO MILLE-FEUILLE</i>	CHF 52
TAGLIOLINI – ZITRONE – BURRATA – PISTAZIEN ✓ <i>TAGLIOLINI – LEMON – BURRATA – PISTACHIOS</i>	CHF 32
BÄRLAUCH RAVIOLI – BELPER KNOLLE – «DYHRBERG» JAKOBSMUSCHELN MSC <i>WILD GARLIC RAVIOLI – BELPER KNOLLE CHEESE – SCALLOPS FROM DYHRBERG</i>	CHF 36
TUJETSCHER CAPUNS 🍷 MANGOLDWICKEL – LANDJÄGER – SCHINKEN – PETERSILIE – MASCARPONE – RAHM <i>MANGOLD WRAP – COUNTRY SAUSAGE – HAM – PARSLEY – MASCARPONE – CREAM</i>	CHF 21 / 33
PIZZOKELS ALLA TATTA – RIESENSPÄTZLI – ROSINEN – GERÖSTETE ZWIEBELN – KÄSE 🍷 ✓ <i>GIANTS DUMPLINGS – RAISINS – ROASTED ONION STRIPS – CHEESE</i>	CHF 18 / 28
BÜNDNER SPEZIALITÄTEN DUO – CAPUNS – PIZZOKELS 🍷 <i>GRISON SPECIALITIES DUO – CAPUNS – PIZZOKELS</i>	CHF 33
VEGI CAPUNS ✓ 🍷 MANGOLDWICKEL – GEMÜSE – EDELPILZE – KRÄUTER – MASCARPONE – RAHM <i>MANGOLD WRAP – VEGETABLES – MUSHROOMS – HERBS – MASCARPONE – CREAM</i>	CHF 21 / 33

LA CRUNA CLASSICS



DESSERT

SCHOKOLADENKÜCHLEIN – FLÜSSIGER KERN – DOUBLE MERINGUE EIS <i>CHOCOLATE CAKE – LIQUID CENTRE – DOUBLE MERINGUE ICE CREAM</i>	CHF 14
YUZU CURD TÖRTCHEN <i>YUZU CURD TARTLET</i>	CHF 14
GOURMET KAFFEE – KAFFEE ODER ESPRESSO – 3 HAUSGEMACHTE PRALINEN <i>COFFEE OR ESPRESSO – 3 TYPES OF HOMEMADE PRALINES</i>	CHF 12
BÜNDNER NUSSTORTE - HAUSGEMACHT <i>HOMEMADE GRISON NUT CAKE</i>	CHF 12

LA TAVOLATA MENU



AB MINDESTENS 8 PERSONEN – AUF VORBESTELLUNG BIS ZUM VORTAG - 14 UHR
FOR GROUPS OF AT LEAST 8 PEOPLE – BOOKING REQUIRED BY 2 PM THE DAY BEFORE

GEMEINSAM AN DER LANGEN TAFEL GENIESSEN. DAS FOOD SHARING ERLEBNIS FÜR GRUPPEN, FAMILIEN UND FREUNDE
ENJOY A MEAL TOGETHER AROUND A LONG TABLE. THE FOOD-SHARING EXPERIENCE FOR GROUPS, FAMILIES AND FRIENDS

VORSPEISEN

SALAT – KIRSCHENTOMATEN – PFIRSICH – BEEREN – CASHEW NÜSSE – HONIG ZITRONEN DRESSING
BEEF STEAK TATAR - FLADENBROT
TUNA TATAKI – FRÜHLINGSZWIEBELN – CHILI – SESAM
CASARECCE CACIO E PEPE

HAUPTGÄNGE

BIO GITZI RAGOUT
SHORT RIBS – SOJA MISO MARINADE
CAPUNS
RIIS & POOR
KARTOFFEL MILLE FEUILLE
GRILLGEMÜSE

DESSERT

TIRAMISÙ	CHF 67
----------	--------

LA CRUNA EIS



MADAGASKAR BOURBON VANILLE	SALTED CARAMEL		
COOKIES AND CREAM	DOUBLE MERINGUE		
TIRAMISÙ	LATTE MACCHIATO		
ZWETSCHGENSORBET	PASSIONSFRUCHT		
YUZU SORBET			
PRO KUGEL		CHF	4.50
RAHMZUSCHLAG		CHF	1.50

KLEINE EISBECHER – 1 KUGEL EIS MIT...

CARAMELLO – SALTED CARAMEL – LOTUS BISQUIT – CARAMEL TOPPING – RAHM	CHF	8.50
HEISSE LIEBE – DOUBLE MERINGUE– WARME BEEREN – MERINGUE – RAHM	CHF	8.50
AMERICANO – COOKIES & CREAM – CHILI BROWNIES – SCHOKOLADEN TOPPING- RAHM	CHF	8.50
AFFOGATO – ESPRESSO – MADAGASKAR VANILLE – NUSSTORTE	CHF	12

EIS BECHER – 2 KUGEL EIS MIT...

DANMARK – MADAGASKAR VANILLE – SCHOKOLADEN TOPPING – RAHM	CHF	12
SURSILVAN – MADAGASKAR VANILLE – SALTED CARAMEL – NUSSTORTE – RAHM	CHF	12
ITALIANO – LATTE MACCHIATO – TIRAMISÙ – CANTUCCI – RAHM	CHF	12

SORBET/EIS SHOTS – 1 KUGEL EIS MIT SCHUSS

YUZU – YUZU SORBET – YUZU LIKÖR	CHF	10
PRÛNE – ZWETSCHGENSORBET – VIEILLE PRÛNE	CHF	10
GRISCHUNA – MADAGASKAR VANILLE – BÜNDNER RÖTELI LIKÖR	CHF	10
JOSI'S CHOICE – MADAGASKAR VANILLE – WHISKY – VAL MAGGIA PFEFFER	CHF	12
DIANA'S CHOICE – MADAGASKAR VANILLE – CASSIS LIKÖR – ZITRONENÖL – VAL M. PFEFFER	CHF	12

DESSERTWEINE

PORTO 20 YEARS OLD TAWNY 19,5 %	4 CL	CHF	16
HEIDEBODEN CUVÉE SÜSS – BEERENAUSLESE – HANNES REEH	10 CL	CHF	10
	37,5 CL	CHF	33

HERKUNFT VON FLEISCH

SCHWEIN / PORC 🇨🇭
GITZI / GOAT 🇨🇭
RIND / BEEF 🇨🇭
SAIBLING / CHAR 🇨🇭

DEKLARATIONEN

VEGETARISCH / VEGATARIAN 🌿
REGIONAL 🇨🇭

«DYHRBERG» THUNFISCH MSC / TUNA VN

«DYHRBERG» JAKOBSMUSCHEL MSC / SCALLOPS FR

ALLERGIEN

ÜBER ZUTATEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIERT SIE UNSERE BEIGEFÜGTE ALLERGENLISTE. TROTZ GRÖSSTER SORGFALT BEI DER ZUBEREITUNG UNSERER GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN NICHT VOLLSTÄNDIG AUSGESCHLOSSEN WERDEN.

PLEASE REFER TO OUR ATTACHED ALLERGEN LIST FOR INFORMATION ON INGREDIENTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES. DESPITE TAKING THE UTMOST CARE IN THE PREPARATION OF OUR DISHES, TRACES OF ALLERGENS CANNOT BE COMPLETELY RULED OUT.