

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 10 / 14
TOSKANISCHER BROTSALAT «PANZANELLA» KIRSCHENTOMATEN – FRÜHLINGSZWIEBELN – GRANATAPFEL - BURRATA  <i>TUSCAN BREAD SALAD - CHERRY TOMATOES – SPRING ONIONS – POMEGRANATE – BURRATA</i>	CHF 16
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 – PANKOMANTEL COPPA – TALLEGGIOKÄSE – THYMIAN – BIO POMMES FRITES – BLÜTENGEMÜSE <i>PORK CORDON BLEU – PANKO CRUST</i> <i>COPPA – TALLEGGIO CHEESE – THYME – ORGANIC CHIPS – FLOWERING VEGETABLES</i>	CHF 38
SPARE RIBS – 350 GR. BIER-HONIG-SOJA MARINADE – OFENKARTOFFELN – SCHNITTlauch AIOLI DIP <i>BEER-HONEY AND SOY MARINADE – BAKED POTATOES – CHIVE AIOLI DIP</i>	CHF 45
ANGUS BEEF BURGER – BRIOCHE BUN – KARAMELISIERTE ZWIEBELN CHEDDAR KÄSE – JALAPENOS BURGERSAUCE – BIO POMMES FRITES <i>ANGUS BEEF BURGER – BRIOCHE BUN – CARMELISED ONIONS</i> <i>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</i> <i>WITH LUGANIGHETTI (PORK SAUSAGE)</i>	CHF 28 CHF 33
TAGLIATA - SWISS BLACK ANGUS FLANK RUCOLA – KIRSCHENTOMATEN – PARMESAN – TRÜFFEL DIP - BRATKARTOFFELN <i>SWISS BLACK ANGUS FLANK – ROCKET – CHERRY TOMATOES – PARMESAN – TRUFFLE DIP - ROASTED POTATOES</i>	CHF 50
SAIBLINGFILET VAL LUMNEZIA – PASTINAKEN PÜRREE – KARTOFFEL MILLE FEUILLE <i>CHAR FILLET FROM VAL LUMNEZIA – PARSNIP PURÉE – POTATO MILLE-FEUILLE</i>	CHF 52
TAGLIOLINI – ZITRONE – BURRATA – PISTAZIEN  <i>TAGLIOLINI – LEMON – BURRATA – PISTACHIOS</i>	CHF 32
“DYHRBERG” JAKOBSMUSCHELN DÖRRTOMATEN RISOTTO BELPER KNOLLE – BASILIKUM ÖL <i>“DYHRBERG-SCALLOPS” SUN-DRIED TOMATO RISOTTO – BELPER KNOLLE CHEESE – BASIL OIL</i>	CHF 36



LA CRUNA CLASSICS



TUJETSCHER CAPUNS 🍷

CHF 21 / 33

MANGOLDWICKEL – LANDJÄGER – SCHINKEN – PETERSILIE – MASCARPONE – RAHM
MANGOLD WRAP – COUNTRY SAUSAGE – HAM – PARSLEY – MASCARPONE – CREAM

PIZZOKELS ALLA TATTA – RIESENSPÄTZLI – ROSINEN – GERÖSTETE ZWIEBELN – KÄSE 🍷🌱

CHF 18 / 28

GIANT DUMPLINGS – RAISINS – ROASTED ONION STRIPS – CHEESE

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN DUO – CAPUNS – PIZZOKELS 🍷

CHF 33

GRISON SPECIALITIES DUO – CAPUNS – PIZZOKELS

VEGI CAPUNS 🌱🍷

CHF 21 / 33

MANGOLDWICKEL – GEMÜSE – EDELPILZE – KRÄUTER – MASCARPONE – RAHM
MANGOLD WRAP – VEGETABLES – MUSHROOMS – HERBS – MASCARPONE – CREAM

DESSERT

SCHOKOLADENKÜCHLEIN – FLÜSSIGER KERN – DOUBLE MERINGUE EIS

CHF 14

CHOCOLATE CAKE – LIQUID CENTRE – DOUBLE MERINGUE ICE CREAM

GOURMET KAFFEE – KAFFEE ODER ESPRESSO – 3 HAUSGEMACHTE PRALINEN

CHF 12

COFFEE OR ESPRESSO – 3 TYPES OF HOMEMADE PRALINES

BÜNDNER NUSSTORTE – HAUSGEMACHT

CHF 12

HOMEMADE GRISON NUT CAKE

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

TAGLIATA SWISS BLACK ANGUS FLANK - SHORT RIBS – CAPUNS – RIIS & POOR - OFENKARTOFFELN - GRILLGEMÜSE

DESSERT

TIRAMISÙ

CHF 67

LA CRUNA EIS



MÖVENPICK EIS

VANILLA DREAM
CHOCOLATE & SALTED CARAMEL
TIRAMISÙ
ZWETSCHGEN SORBET
YUZU SORBET

DOUBLE CREAM & MERINGUE
CAPPUCCINO
PASSIONSFRUCHT- MANGO SORBET
LEMON & LIME SORBET

PRO KUGEL	CHF	4.50
RAHMZUSCHLAG	CHF	1.50

KLEINE EISBECHER – 1 KUGEL EIS MIT...

CARAMELLO	CHOCOLATE & SALTED CARAMEL – LOTUS BISCUIT – CARAMEL TOPPING – RAHM	CHF	8.50
HEISSE LIEBE	DOUBLE CREAM & MERINGUE – WARME BEEREN – MERINGUE – RAHM	CHF	8.50
AMERICANO	CHOCOLATE & SALTED CARAMEL – BROWNIES – SCHOKOLADEN TOPPING - RAHM	CHF	8.50
AFFOGATO	VANILLA EIS – ESPRESSO – NUSSTORTE	CHF	12

EISBECHER – 2 KUGEL EIS MIT...

DANMARK	VANILLA – SCHOKOLADEN TOPPING – RAHM	CHF	12
SURSILVAN	VANILLA – CHOCOLATE & SALTED CARAMEL – NUSSTORTE – RAHM	CHF	12
ITALIANO	CAPPUCCINO – TIRAMISÙ – CANTUCCI – RAHM	CHF	12
EXOTICA	YUZU SORBET – PASSIONSFRUCHT MANGO SORBET – FRÜCHTE	CHF	12
JOSI'S CHOICE	VANILLA – WHISKY – VAL MAGGIA PFEFFER	CHF	15
DIANA'S CHOICE	VANILLA – CASSIS LIKÖR – ZITRONENÖL – VAL MAGGIA PFEFFER	CHF	14

EIS SHOTS – 1 KUGEL EIS MIT SCHUSS

YUZU	YUZU SORBET – YUZU LIKÖR	CHF	10
PRÔNE	ZWETSCHGEN SORBET – VIEILLE PRÔNE	CHF	10
GRISCHUNA	VANILLA – BÜNDNER RÖTELI LIKÖR	CHF	10

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 & BROT

SCHWEIN / PORC 🇨🇭
GITZI / GOAT 🇨🇭
RIND / BEEF 🇨🇭
SAIBLING / CHAR 🇨🇭
«DYHRBERG» THUNFISCH MSC / TUNA VN
«DYHRBERG» JAKOBSMUSCHEL MSC / SCALLOPS FR

DEKLARATIONEN

VEGETARISCH / VEGETARIAN 🌱
REGIONAL 🇨🇭
BROTE & BACKWAREN / BREAD & BAKERY 🇨🇭

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.