

LA CRUNA IMPRESSIONEN



SIE SOLLEN SICH BEI UNS ZU HAUSE FÜHLEN....

UNSER ZIEL IST ES, SIE IN EINEM GEPFLEGTEN 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 PASSENDE RAUM:

BANKETT SAAL IM 1. STOCK	BIS 80 PERSONEN
BÜNDNERSTUBE EN'CANOSSA	BIS 60 PERSONEN
RESTAURANT	BIS 40 PERSONEN

APERITIF

UNSERE REIZVOLLE LOBBY GARANTIERT FÜR EINEN LOCKEREN UND UNGEZWUNGENEN APERITIF. EINIGE APPETITANREGENDE IDEEN FINDEN SIE IN UNSERER DOKUMENTATION.

MENÜWAHL

FOLGENDE MENÜVORSCHLÄGE SIND AB 10 PERSONEN GEDACHT.

SIE FINDEN SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE, DIE BELIEBIG KOMBINIERT WERDEN KÖNNEN. DIE GERICHTE DIENEN ALS ANREGUNG.

HABEN SIE EINEN BESONDEREN WUNSCH, SUCHEN SIE DAS «VERRÜCKTE» ODER MÜSSEN SICH AN EIN BUDGET HALTEN, DANN TEILEN SIE UNS DAS MIT. GEMEINSAM WERDEN WIR DAS RICHTIGE MENÜ FINDEN.

PREISGESTALTUNG

DIE AUFGEFÜHRTEN SPEISEN SIND ALS IDEEN GEDACHT. GERNE WERDEN WIR IHR GEWÜNSCHTES MENÜ ANHAND DER AKTUELLEN TAGESPREISE BERECHNEN.

BESTELLUNG

WIR SIND IHNEN DANKBAR, WENN SIE IHRE RESERVATION UND BESTELLUNG, ZUSAMMEN MIT DER PROVISORISCHEN PERSONENZahl BIS SPÄTESTENS 14 TAGE VOR DEM TERMIN MITTEILEN. 24 STUNDEN VOR DEM ANLASS BENÖTIGEN WIR DIE DEFINITIVE TEILNEHMERZAHL, WELCHE DANN AUCH ALS VERRECHNUNGSBASIS GENOMMEN WIRD.

TISCHDEKORATION

DIE MENÜKARTEN UND KERZEN SIND IM PREIS INBEGRIFFEN. SPEZIELLE WÜNSCHE ERFÜLLEN WIR IHNEN GERNE, ERLAUBEN UNS ABER ALLFÄLLIGE AUFWENDUNGEN IN RECHNUNG ZU STELLEN.

BLUMENARRANGEMENTS BESTELLEN WIR GERNE NACH IHREN VORSTELLUNGEN. SIE KÖNNEN DEN BLUMENSCHMUCK ABER AUCH SELBST MITBRINGEN.

ALLERGIEN UND SPEZIELLE ERNÄHRUNGSWEISEN

WIR BITTEN SIE UNS ÜBER ALLFÄLLIGE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER SPEZIELLE ERNÄHRUNGSWEISEN VORGÄNGIG ZU INFORMIEREN. KURZFRISTIG EINTREFFENDE WÜNSCHEN KÖNNEN LEIDER NICHT MEHR BERÜCKSICHTIGT WERDEN.

GÜLTIGKEIT

VORLIEGENDE MENÜVORSCHLÄGE GELTEN AB AUGUST 2026. FRÜHER DATIERTE DOKUMENTATIONEN SIND NICHT MEHR GÜLTIG.

ZIMMER

WENN SIE BEI NÄCHTLICHER STUNDE NICHT MEHR NACH HAUSE FAHREN MÖCHTEN, BIETEN IHNEN UNSERE HOTELZIMMER EINE KOMFORTABLE UND ERHOLSAME ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEIT.

IHRE GASTGEBER: DIANA & JOSEF RUSSI MIT DEM LA CRUNA TEAM

LA CRUNA FRÜHLING



FRÜHLING 1

GRÜNER SPARGEL – ONSEN EI – BÜNDNER ROHSCHINKEN – SAUCE HOLLANDAISE

BÄRLAUCHRAHMSÜPPCHEN

KALBSSTEAK – COCNACRAHMSAUCE – MORCHELN
KARTOFFELGRATIN – KLEINES GEMÜSE

VANILLE PANNA COTTA - ERDBEERENSUPPE

FRÜHLING 2

SPINATSALAT – QUINOA – KARMELISIERTE BAUMNÜSSE – BEEREN
HONIG-ZITRONEN DRESSING

ERBSENCRÈMESUPPE – SAUERRAHM-MINZE DIP

SAIBLING FILET AUS LUMNEZIA
MAISCRÈME
BOHNEN

LAMMFILET MIGNONS
ROSMARIN JUS
KARTOFFEL MILLE FEUILLE – KLEINES GEMÜSE

RHABARBER STREUSELKUCHEN – FIOR DI LATTE EIS

LA CRUNA SOMMER



SOMMER 1

TUNA TATAR – MANGO- AVOCADO CRÈME – PAPADAM CHIPS

TOMATENCRÈMESUPPE - BASILIKUMSCHAUM

MAISPOULARDE SUPRÊME – HONIG CHILI KRUSTE
WEISSWEIN RISOTTO - SPINAT

TOBLERONEMOUSSE - BEERENSPIEGEL

SOMMER 2

VITELLO TONNATO
POCHIERTES KALBFLEISCH – THUNFISCHSAUCE - KAPERN

GAZAPCHO ANDALUZ

YUZU RISOTTO – COQUILLE SAINT JACQUES

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN
SAUCE BÉARNAISE
OFENKARTOFFELN – KLEINES GEMÜSE

LEMONGRAS PANNA COTTA
PASSIONSFRUCHT

LA CRUNA HERBST



HERBST 1

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE – HONIG – ROSMARIN – FOCACCIA – KOMQUAT CHUTNEY

KÜRBISCRÈMESUPPE – AMARETTO CRUMBLE

HIRSCH ENTRECÔTE AM STÜCK GEBRATEN

BLAUBEEREN SAUCE

SPÄTZLI – ROTKRAUT - ROSENKOHL

TIRAMISU - MARONI

HERBST 2

HERBSTSALAT

FEIGEN – TRAUBEN – GRANATAPFEL – KARAMELLISIERTE HASELNÜSSE

FEIGEN DRESSING

SÜSSKARTOFFELSUPPE – LIMETTE -SAUERRAHM

WALDPILZ – RICOTTA RAVIOLI

BELPER KNOLLE – PREISELBEEREN – OLIO DI PINO DI MUGO

REH HAXE

WACHHOLDERBEEREN SAUCE

CRÈMIGE POLENTA – PILZE – GESCHMORTE SCHALOTTEN

LAVA SCHOKOLADEN CAKE - BLAUBEEREN

LA CRUNA WINTER



WINTER 1

RINDSTATAR – EINGELEGTE ZWIEBELN – FOCACCIA BROT

KARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN – WASABI – KARTOFFEL CHIPS

GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGLI

CRÈMIGE POLENTA

FARBIGER BLUMENKOHL

SCHOKOLADENMOUSSE – KUMQUAT CHUTNEY

WINTER 2

ROASTBEEF – KARTOFFELSALAT – EINGELEGTES GEMÜSE - TARTARSAUCE

RANDENSUPPE – APFEL – RANDENSTROH

LACHSFILET – BEURRE BLANC

RAHMSAUERKRAUT – ERBSEN PÜREE

ENTENBRUST

DÖRRTOMATEN RISOTTO - BROCCOLINI

LEBKUCHENMOUSSE – DATTELN - ORANGEN

LA CRUNA GRISCHA



GRISCHA 1

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE – FOCACCIA BROT – KÜRBIS CHUTNEY

BÜNDNER GERSTENSUPPE

GESCHMORTES BIO GITZI BIO HOF DECK
ROTWEINSAUCE, CREMOLATA
CRÈMIGE POLENTA – KLEINES GEMÜSE

BÜNDNER RÖTELI EIS – EINGELEGTE KIRSCHEN

GRISCHA 2

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN DUO
CAPUNS & PIZZOKELS

MARONISCHAUMSUPPE

LAMMFILET MIGNONS – ROSMARIN JUS
VAL MAGGIA PFEFFER RISOTTO
FARBIGER BLUMENKOHL

GRAPPA QUARKKÜCHLEIN – ROSINEN – VANILLE EIS - WALDBEERENSPIEGEL

GRISCHA 3

RINDSTATAR – EINGELEGTE ZWIEBELN – FOCACCIA BROT

SÜSSKARTOFFELCRÈMESUPPE – SAUERRAHM DIP - BÄRLAUCHÖL

GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGELI
TRÜFFEL-KARTOFFELSTAMPF - KAROTTEN

HAUSGEMACHTE BÜNDNER NUSSTORTE – VANILLE EIS – SALTED KARAMELLSAUCE