

LA CRUNA WILD



HERBSTLICHE VORSPEISEN – *AUTUMN STARTERS*

HERBSTSALAT ✓

CHF 12 / 16

FEIGEN – TRAUBEN – GRANATAPFEL – HASELNÜSSE – FEIGEN DRESSING

AUTUMN SALAD – FIGS – GRAPES – POMEGRANATE – HAZELNUTS – FIG DRESSING

NÜSSLISALAT

CHF 18

APFEL – HASELNÜSSE – ROSINEN – SENF-JOGHURT DRESSING

LAMB'S LETTUCE SALAD – APPLE – HAZELNUTS – RAISINS – MUSTARD-YOGURT DRESSING

ZIEGENKÄSE – HONIG – ROSMARIN

CHF 22

GERÄUCHERTER WILDSCHWEINSCHINKEN - KUMQUAT CHUTNEY – FOCACCIA BROT

GOAT CHEESE – HONEY – ROSEMARY – SMOKED WILD BOAR HAM - KUMQUAT CHUTNEY – FOCACCIA BREAD

RAVIOLI – WALDPILZE - RICOTTA ✓

CHF 21 / 32

BELPER KNOLLE – PREISELBEEREN – BÄRLAUCH ÖL

RAVIOLI – WILD MUSHROOMS – RICOTTA – BELPER KNOLLE – CRANBERRIES – MOUNTAIN PINE OIL

SUPPE VOM HOKAIDO KÜRBIS ✓

CHF 16

AMARETTO CRUMBLE – ROSMARIN SCHAUM

HOKKAIDO PUMPKIN SOUP – AMARETTO CRUMBLE – ROSEMARY FOAM

HAUPTGÄNGE - *MAIN COURSES*

HAUSGEBEIZTER HIRSCHPFEFFER

CHF 38

GLASIERTE PILZE – SPECK – SILBERZWIEBELI – CROÛTONS

SPÄTZLI – ROTKRAUT – WEISSWEINBIRNE – GLASIERTE KASTANIEN

HOMEMADE MARINATED DEER STEW – GLACED MUSHROOMS – BACON – SILVER ONIONS – CROÛTONS

SPÄTZLI – RED CABBAGE - WHITE WINE PEAR – GLAZED CHESTNUTS

HAUSGEBEIZTER GÄMSPFEFFER

CHF 54

GLASIERTE PILZE – SPECK – SILBERZWIEBELI – CROÛTONS

SPÄTZLI – ROTKRAUT – WEISSWEINBIRNE – GLASIERTE KASTANIEN

HOMEMADE MARINATED CHAMOIS STEW – GLACED MUSHROOMS – BACON – SILVER ONIONS – CROÛTONS

SPÄTZLI – RED CABBAGE - WHITE WINE PEAR – GLAZED CHESTNUTS

WILDGESCHNETZELTES VON REH & HIRSCH

CHF 43

WILDRAHMSAUCE – WACHOLDER - BROMBEEREN – PREISELBEEREN

SPÄTZLI – ROTKRAUT – WEISSWEINBIRNE – GLASIERTE KASTANIEN

SLICED ROE VENISON & DEER - WILD CREAM SAUCE – JUNIPER – BLACKBERRIES – CRANBERRIES

SPÄTZLI – RED CABBAGE - WHITE WINE PEAR – GLAZED CHESTNUTS

REHSCHNITZEL

CHF 48

CALVADOS – APFEL – PREISELBEEREN

SPÄTZLI – ROTKRAUT – WEISSWEINBIRNE – GLASIERTE KASTANIEN

ESCALOPES OF VENISON – CALVADOS – APPLES – CRANBERRIES

SPÄTZLI – RED CABBAGE - WHITE WINE PEAR – GLAZED CHESTNUTS

HIRSCHFILET CHF 49
SELLERIECRÈME – KASTANIEN – GERÄUCHERTER KÜRBIS
SCHWARZER KABIS – PFIFFERLINGE - SPÄTZLI
DEER FILLET - CELERY CREAM – CHESTNUTS – SMOKED PUMPKIN – BLACK CABBAGE – CHANTERELLES – SPÄTZLI

REH HAXEN CHF 46
WACHOLDERBEEREN SAUCE – CREMIGE POLENTA – PILZE – GESCHMORTE SCHALOTTEN
VENISON SHANK - JUNIPER BERRY SAUCE – CREAMY POLENTA – MUSHROOMS – BRAISED SHALLOTS

RISOTTO – PFIFFERLINGE – BIRNE – BAUMNÜSSE CHF 32
RISOTTO – CHANTERELLES – PEARS – WALNUTS

WILDBEILAGEN TELLER  CHF 32
SPÄTZLI – ROTKRAUT – GERÄUCHERTER KÜRBIS – GLASIERTE MARONI - PILZRAHMSAUCE
PLATE OF GAME SIDE DISHES - SPÄTZLI – RED CABBAGE – SMOKED PUMPKIN –CHESTNUTS – GAME CREAM SAUCE

AUF VORBESTELLUNG BIS ZUM VORTAG – AB 2 PERSONEN

REHRÜCKEN
SPÄTZLI – ROTKRAUT - WEISSWEINBIRNE – GLASIERTE KASTANIEN - PILZRAHMSAUCE CHF 74
TO BE ORDERED IN ADVANCE UNTIL THE DAY BEFORE – AT MINIMUM 2 PERSONS
SADDLE OF VENISON – SPÄTZLI – RED CABBAGE – WHITE WINE PEAR – GLAZED CHESTNUTS - CREAMY MUSHROOM SAUCE

LA CRUNA CLASSICS



SWISS PRIME BEEF STEAK TATAR – FOCACCIA BROT – 70gr / 140gr

CHF 22 / 35

SWISS PRIME BEEF STEAK TATAR – FOCACCIA BREAD

SCHWEINS CORDON BLEU – PANKOMANTEL

CHF 38

COPPA – TALEGGIOKÄSE – THYMIAN – BIO POMMES FRITES – BLÜTENGEMÜSE

PORK CORDON BLEU – PANKO CRUST

COPPA – TALEGGIO CHEESE – THYME – ORGANIC CHIPS – FLOWERING VEGETABLES

ANGUS BEEF BURGER

CHF 34

BRIOCHE BUN – CHIPOTLE SAUCE – SÜSSKARTOFFEL – BIO POMMES FRITES

ANGUS BEEF BURGER – BRIOCHE BUN – CHIPOTLE SAUCE – SWEET POTATO – ORGANIC FRENCH FRIES

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

HERKUNFT VON FLEISCH & BROT

SCHWEIN / *PORC* 🇨🇭

RIND / *BEEF* 🇨🇭

REH / *VENISON* 🇨🇭

HIRSCH / *DEER* CH/AUS 🇨🇭 / 🇦🇺

WILDSCHWEIN / *WILD BOAR* 🇩🇪

BROTE & BACKWAREN / *BREAD & BAKERY* 🇨🇭

DEKLARATIONEN

VEGETARISCH / *VEGETARIAN* 🌱

REGIONAL 🍷

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.

LA CRUNA DESSERTS



PINIENKERNEN PARFAIT CHF 16
APFELMOST GEL – KARAMELISIERTE MARONI
PINE NUT PARFAIT – APPLE CIDER GEL – CARAMELIZED CHESTNUTS

KUCHEN CHF 16
KASTANIEN - BIRNE – SCHOKOLADE – ROTWEINBIRNE – BLAUBEEREN - MERINGUE
CAKE - CHESTNUTS - PEAR – CHOCOLATE – RED WINE PEAR – BLUEBERRIES - MERINGUE

VERMICELLES CHF 14
VANILLE EIS – MERINGUE - RAHM
NOODLES OF CHESTNUTS – VANILLA ICE CREAM – MERINGUE – WHIPPED CREAM

HAUSGEMACHTE BÜNDNER NUSSTORTE CHF 10
HOMEMADE GRISON NUT CAKE

AFFOGATO CHF 12
ESPRESSO - VANILLA EIS - NUSSTÖRTCHEN
ESPRESSO – VANILLA ICE CREAM – GRISON NUT CAKE

PRÛNE CHF 10
ZWETSCHGENSORBET – VIELLE PRÛNE
PLUM SORBET – VIELLE PRÛNE

LIMONCELLO CHF 10
LIME & LEMON SORBET – LIMONCELLO LIKÖR
LIME & LEMON SORBET - LEMON LIQUEUR

GRISCHUNA CHF 10
VANIILLA EIS – BÜNDNER RÖTELI LIKÖR
VANILLA ICE CREAM – GRISON CHERRY LIQUEUR

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