

Maiensäss Crap Naros Gnuss

Gnüssend Sie a gselligi Rundi mit Ihrera Familia oder Ihrna Fründä!
Wia dahai - alles i dr Schüssla in dr Mitti vom Tisch.



Ab 2 Persona dörfend Sie Ihres Gnuss Menü zum selber schöpfa uswähla.

Ihres Crap Naros Team wünscht Ihna an Guata!

Preise in Schweizer Franken | inkl. MwSt. | Serviceinbegriffen. 🌱 Ohne Fleisch.
Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen geben Ihnen gerne unsere Servicemitarbeiter Auskunft.

Pura Gnuss

Zur Vorspiessserviarend miar

Blattsalat vom Dachgarta us Bad Ragaz

Croûtons

und

Bündner Gerschtasuppa

Als Hauptspüsa serviarend miar

Tessiner Kaninchen Ragout

Jungi Händöpfel, grüana Spargel, Krüt-Bärlauch-Jus, Oliva, Salbeimüasli

und

Capuns „Val Lumnezia“

Rahmbouillon, Gmüaswürfeli, Hirsch-Salsiz, ügmachtli Preiselbeeri

Dessert

Grosi's Süassmoschtcreme

Boskop Öpfelwürfeli, Haselnusskrokant, Schlagrahm

65 Sfr pro Person

Bündner Gnuss

Zur Vorspiessserviarend miar

Gmischta Gmüassalat

Spargelsalat | Rüablisalat | Gurkasalat | Chabissalat

und

Lauwarmi Mangalitzza-Montagna Tätschli

Maiensüss BBQ Sossa | Krütsalat

Als Hauptspiessa serviarend miar

Kalbsschnitzel mit Zitrona und Krütr

Lammkotelette vum Grill mit Knoblauch

Wiissa Spargel vom Gut Platz | Nuss-Buttr | Hollandaise Sossa

Bärlauch Polenta usm Tessin

Dessert

Käs Teller

mit verschiedna Käs vor Käserei Andeer

und am Käsmacher JUMI

und

Caramelköppli „s'Original“

78 Sfr pro Person

Vorspiisa

Blattsalat vom Dachgarta us Bad Ragaz 🌿	11
Croûtons gröstati Kürbiskerna Kresse	
Gmischta Gmüessalat 🌿	13
Spargelsalat Rüablisalat Gurkasalat Chabissalat	
“Cesar i da Alpa” Lattichsalat	20 32
Schwiizer Pouletbruscht brotna Speck wachswereichs Ei Croûtons	
Spargelsalat “Sporzer Art”	22
Pilz-Vinaigrette Roll-Gerscht Früchtebrot	
Lauwarms Mangalitzza-Montagna Tätschli	24
Maiensäss BBQ Sossa Krütersalat	
Tatar vom Schwiizer Rind „Maiensäss Art”	25 32
Belper Knolla Krütersalat Toast	
oder dia vegetarisch Tatar-Varianta us geschmorta Randa 🌿	18 25

Snacks

Sporzer Bergflada	28
Suurrahm Speck Zwiebla	
Hirsch-Salsiz vom Hatecke us Scuol	16
ügemachtj Preiselbeeri Figasenf Birabrot	
Crap Naros Plättli	32 42
Brüggers Bündnerfleisch Brüggers Rohschinka Beischinka Salsiz Brüggers Rauchspeck Trüffel-Leberwurst Andeerer Bergkäs Salzbuttr Schnittlauchbrot Essiggmüas	

Brügger Parpan

Die Familiengeschichte der Brüggers in Parpan ist seit 4 Generationen eng mit der Geschichte der Bündnerfleischproduktion verbunden: Engelhard Brügger, der Urgrossvater des heutigen Geschäftsführers, gilt sogar als der Begründer der professionellen Fleischtrocknerei. Die vor über 100 Jahren begonnene Tradition führen Jörg und Marlene Brügger heute mit viel Know-how und Sorgfalt weiter.

Suppa

Bündner Gerschtasuppa 12

Bündnerfleisch, Gmüas, Rahm

mit Churwaldner Huuswurst 20

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens ist weit über die Landesgrenze bekannt. Hiervon gibt es Dutzende von Varianten. In jedem Tal in Graubünden existiert ein anderes Rezept. Wir haben eines der Besten davon für Sie ausgewählt.

Spargelsüppi  14

Spargelragout, grüeni Knusperbrösmali, Bärlauchöl

Desiree Händöpfelsuppa vo Heinrichs usm Albulatal 14

Brotna Speck, Händöpfelstreusel

Crap Naros Klassiker

Sporzer Cordon Bleu vom Schwii „Dr Crap Naros Klassiker“ 44

füllt mit Anderer Bergkäs ! Brügger Rohschinka und Zwiebla

Pommes frites ! Mischgmüas

Siedfleisch vom Rindshohrücke, 24h g'gart..... 42

Wurzelgmüas ! Schlosshäröpfel ! Bouillon ! frische Meerrettich ! Emmentaler Senf

Entrecôte vom Schwiizer Rind, serviert im Gussiisa-Pfännli..... 48

Café de Sporz- Buttrsossa ! Pommes frites

In Nussbuttr brotna Bündner Lachs usm Misox..... 39

Haselnuss- Safran-Vinaigrette ! Bärlauch-Polenta ! Gurkasalat

Tessiner Kaninchen Ragout 39

jungi Häröpfel ! grüana Spargel ! Krütr-Bärlauch-Jus ! Oliva ! Salbeimüasli

Bärlauch Polenta usm Tessin  24

grüana Spargel ! Sprossa ! Bergkäs

Wiissa Spargel vom Gut Platz 24

Nuss-Buttr ! Hollandaise Sossa ! Schnittlauch

Bilaga zum Spargel

Rohschinka vom Brügger us Parpan 40g 14

Bündnerfleisch vom Brügger us Parpan 40g 16

Brotna Speck 90g 14

Kalbsschnitzel mit Zitrona 140g 25

Lammkotelette vom Grill mit Knoblauch 140g 23

Alpini Klassiker

Quark Pizokels / brota in Alpbuttr 	22
Spargelspitza / Bergkäs / ügmachtj Öpfelschnitz Capuns „Val Lumnezia“	24
Rahmbouillon / Gmüaswürfeli / Hirsch-Salsiz / ügmachtj Preiselbeeri oder dia vegetarisch Capuns-Varianta 	23
Maluns us Albula Händöpfel	24
Öpfelkompott / Anderer Bergkäs	
Zuasätzlichi Bilag	8

Usm Fondue-Topf

Käs - Fondue

Huusgmachtj Mischig vom Daniel Pfeiffer usm Dorflada in Lain 

Daniel Pfeiffer ist seit vielen Jahren Käseliebhaber und -kenner. Er pflegt einen intensiven Kontakt mit den Herstellern und ist auf Grund seiner Erfahrung und Ausbildung sehr geschätzt. So kann Daniel beurteilen, wie sich die unterschiedlichen Käse entfalten und neue Mischungen und Kompositionen entwickeln.

Mez e mez, dr Klassiker (pro Person) **36**

Trüffel (pro Person) **46**

Serviert mit Gschwelkti ! Essiggürkli ! Silberzwiebali

Fonduebrot, vor Bäckerii Aurora us dr Lenzerheid

Ab 2 Persona

Fleisch-Fondue us dr würziga Suppa, à discrétion (pro Person) **62**

Zwei Sorta frisch ufgschnittnigs Fleisch vum Rind und Kalb

mit sechs huusgmachta Sossa ! Pommes frites

Deklaration:

Schweiz

Kalb ! Rind ! Schwein ! Poulet ! Kaninchen ! Lachs

Schweiz ! Irland

Lamm

Schweiz ! Österreich

Hirsch

Süsses & Salziges

Käs Teller 22

verschiedna Käse vor Käseerei Andeer und am Käsmacher JUMI

Caramelköppli „s'Original“ 9

Rieser Meringue „wie im Emmental“ 14

Vanilleglace | Schlagrahm | Mandelblättr

Grosi's Süssmoschtcreme 11

Boskop Öpfelwürfeli | Haselnusskrokant | Schlagrahm

Öpfelstrudel 14

Vanillesossa | Vanilleglace

Limettasorbet mit 2cl Vodka (2 Kugla) 15

Erdbeersorbet mit 2cl hausgemachtem Minz Rum (2 Kugla) 15

Üsi Auswahl von «Gletsch Balnot» in Surava, Graubünden

Rahm Glace: Vanille | Schoggi | Pistazie | Ovomaltine | Snickers

Sorbet: Erdbeer | Ingwer Prosecco | Zitrona | Holunder

Pro Kugla 4

Rahm dazua 1.50

Schoggi-Sossa 5

Dino-Becher 6

Zum sammeln für alli Kind und dia wo's blicke sind