



Willkommen im Restaurant Crùna

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen.

Unsere Philosophie im Restaurant Crùna und des Hotels Krone in Churwalden ist, Sie so nachhaltig wie möglich verwöhnen zu können.

Es begann schon mit dem Bau vom Hotel und wir leben diese Philosophie der Nachhaltigkeit weiter, in dem wir – wann immer möglich – regionale oder Schweizer Produkte veredeln.

Unser Rindfleisch kommt aus der Region Churwalden, unser Schweine- und Kalbfleisch von der Metzgerei Spiess in Lenzerheide und das Bio Poulet vom Clavadetscher in Malans. Milchprodukte und Käse beziehen wir grösstenteils von der Alpkäserei Parpan und der Molkerei Puracenter in der Lenzerheide.

Trockenfleisch und Würste beziehen wir von der Naturtrocknerei Bischi in Churwalden und Fische aus Graubünden und der ganzen Schweiz. Spezialitäten aus dem Domleschg, Bündner Getreide von Gran Alpin und Ostschweizer Pommes Frites finden sich genauso auf unserer Karte, wie die nachhaltigen Bäckereiprodukte von Fredy's Backwaren.

Freuen Sie sich auf genussvolle Momente im Restaurant Crùna.

Sie haben Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anliegen?
Kein Problem – wir sind für Sie da!

Schön, sind Sie da! - Ihr Hotel Krone Team




Remo Fehlmann
Direktor

Frank Widmer
Küchenchef

Nathalie Köhler
Chef de Service / F&B



Für eine Stärkung zwischendurch


Tagessuppe	10.00
<i>Täglich wechselnd, unser Serviceteam weiss Bescheid</i>	
Bündner Gerstensuppe ^(4/7/9/10)	12.00
<i>Gran Alpin Rollgerste, Bündnerfleisch, Schweizer Speck, Bohnen und Gemüse</i>	
Caesar's Salat ^(1/3/4/9/11)	18.00
<i>Romanasalat, Speck, Croutons und gehobelter Parmino</i>	
mit Pouletstreifen	+8.00
mit Black Tiger Crevetten	+12.00
Focaccia Sandwich mit Gemüse ^(1/4/7/8/9) 	18.00
<i>mit gegrilltem Gemüse, Pesto Sauce und Balsamico, serviert mit Ostschwiizer Frites oder Salat</i>	
Bündner Focaccia Sandwich ^(1/4/7/9)	26.00
<i>mit Bündner Rohschinken, Bergkäse, Rucola und Balsamico, serviert mit Ostschwiizer Frites oder Salat</i>	
Bündner Plättli mit Fleisch von Bischi's Naturtrocknerei ^(4/7/9/10/11) ...	26.00
<i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse von der Alpkäserei Parpan</i>	
Fisch Knusperli ^(1/3/4/7/9/10/13)	24.00
<i>Felchen im Bierteig, Remouladensauce, serviert mit Ostschwiizer Frites oder Salat</i>	
Club Sandwich ^(1/4/7/9/11)	29.00
<i>Pouletbrust, Speck, Ei, Tomaten und Eisberg serviert mit Ostschwiizer Frites oder Salat</i>	
Crùna Burger ^(1/4/7/9/11/12)	31.00
<i>Rindsburger, Speck, Alpkäse und hausgemachte BBQ-Sauce, serviert mit Ostschwiizer Frites oder Salad</i>	
Spaghetti Tomaten ^(1/4/7/9/11/12) 	18.00
<i>Spaghetti mit Tomatenragout, Basilikum und Parmino</i>	
Älplermagronen ^(1/4/7/8) 	21.00
<i>mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	




Pizza

Unser Pizza- und Focaccia-Teig wird aus speziellem Mehl hergestellt, gemahlen nach alter Tradition in einer Steinmühle. So bleiben Geschmack, Aromen, Ballast- und Nährstoffe besser erhalten. Durch die lange Teigführung, dem speziellen Salz und nur wenig Hefe entsteht so unsere einzigartige Basis für die Pizzen und Focaccia's.

Sie können unseren Pizzaiolo's auch gerne über die Schultern schauen.

Pizza Margherita ^(4/7/9)  16.00


Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl

Pizza Verdura ^(4/7/8/9)  19.00

Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl

Pizza Prosciutto e Funghi ^(4/7/9) 19.00

Tomatensauce, Schinken, Champignons, Mozzarella, Oregano, Olivenöl

Pizza Bufala ^(4/7/9)  21.00

Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Büffel-Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl

Pizza Contadino ^(4/7/9) 24.00


Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Ei, Parpaner Alpkäse, Mozzarella, Oregano, Olivenöl

Pizza Prosciutto crudo ^(1/4/7/9) 24.00

Tomatensauce, Bündner Rohschinken, Parmino, Rucola, Mozzarella Balsamico, Olivenöl

Pizza Diavola ^(4/7/9) 24.00

Tomatensauce, pikante Rindsstreifen, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella, Oregano, Olivenöl

Pizza Parmigiana ^(4/7/8/9)  20.00

Tomatensauce, gebratene Aubergine, Parmino, Pesto, Mozzarella, Oregano, Olivenöl

Pizza Tonno ^(5/4/7/9) 20.00

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Mozzarella, Oregano, Olivenöl



Für unsere jungen Gäste

Buechstabe-Suppe ^(1/4/7/10)	4.50
<i>Bouillon mit Teigwaren-Buchstaben</i>	
Spaghetti ^(1/4/7/10)	12.00
<i>mit Tomatensauce 🍴 mit Bolognese</i>	
Chicken Nuggets ^(1/3/4/9/11/13)	14.00
<i>Knusprige Nuggets serviert mit Pommes Frites</i>	
Äplermagronen ^(1/4/7/8) 🍴	12.00
<i>mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	
Schweinsschnitzel ^(1/4/7/9)	14.00
<i>Paniert, serviert mit Broccoli und Blumenkohl und Pommes Frites</i>	
Fischstäbli ^(1/3/4/7/9/10/13)	15.00
<i>Seelachs paniert, Mayonnaise, Broccoli und Blumenkohl, Pilaw-Reis</i>	
Pizza Margherita ^(4/7/9) 🍴	12.00
<i>Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum</i>	
Pizza Verdura ^(4/7/8/9) 🍴	12.00
<i>Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Mozzarella, frischer Basilikum</i>	
Pizza Prosciutto ^(4/7/9)	13.00
<i>Tomatensauce, Schinken, Mozzarella, Oregano</i>	



Was Süßes zum Schluss

Tageskuchen ^(1/4/7/8)	10.00
<i>Täglich frisch gebacken mit Früchten der Saison</i>	
<i>wahlweise mit einer Kugel Vanille Glacé</i>	+ 2.50
<i>oder Rahm</i>	+ 1.50
Gebrannte Crème ^(1/4/7/8)	12.00
<i>Caramelcrème mit Birnenkompott und Rahm</i>	
Hausgemachtes Tiramisù ^(1/4/7/8/9)	12.00
<i>Löffelbiscuit, Mascarponecrème, Amaretto und Kaffee</i>	
Nesselrode ^(1/4/7/8/9)	14.00
<i>Vermicelles, Meringues, Sauerkirschenkompott, Vanille Glacé und Rahm</i>	
Felchlin Schokolade ^(1/4/7/8/13)	15.00
<i>Dunkles Schokoladenmousse, Vanille-Bisquit, Sauerkirschenkompott und Rahm</i>	
Crùna Dessertvariation ^(1/2/4/7/8/9/13)	16.00
<i>Ein Medley von unseren Desserts, lassen sie sich überraschen</i>	



Glacella da Valbella

Unter dem Credo der Alpin Trend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glacé entstanden. Für Sie, als unseren Gast, ist nur das Beste gut genug!

Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle Alpin Trend Betriebe produziert. **Glacella da Valbella** wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt.

Kugel Glacé ^(1/2/7/8)	3.50
mit Rahm	+ 1.50
mit Schokoladensauce	+ 2.00
mit Vodka	+ 5.00

Aromen

*Zitronensorbet, Mangosorbet,
Vanille, Schokolade, Mocca, Caramel, Haselnuss, Joghurt, Banane, Kokos, Cookies*

Gerührter Eiscafé ^(1/7/8)	14.00
<i>Mocca Glacé mit Espresso und Rahm</i>	klein 10.00

Affogato ^(1/7/8)	7.50
<i>Vanille Glacé mit Espresso und Rahm</i>	

Coupe Dänemark ^(1/7/8/9/13)	14.00
<i>Vanille Glacé mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm</i>	klein 10.00

Coupe Crùna ^(1/4/7/8/9/13)	15.00
<i>Joghurt, Haselnuss und Cookies Glacé, Apfelkompott, Nüsse und Rahm</i> ...	klein 11.00



Vegetarische Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet: 🌿
Für vegane Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Allergien

- 1 Eier
- 2 Erdnüsse
- 3 Fisch
- 4 glutenhaltige Getreide
- 5 Krebstiere
- 6 Lupinen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Schwefeldioxid & Sulfite
- 10 Sellerie
- 11 Senf
- 12 Sesam
- 13 Soja
- 14 Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in **Schweizer Franken und sind inklusive 7,7% MwSt.**

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Schweinefleisch: Schweiz
Geflügel: Schweiz
Crevetten: Vietnam
Rindfleisch: Schweiz
Felchen: Schweiz
Thon: Thailand/MSC