



## 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 einen gelungenen Start

---

<b>Gemischte Blattsalate</b> <sup>(1/7/9/10/11)</sup> 	10.00
<i>nach Wahl mit French- oder Balsamico Dressing</i>	
<b>Gemischter Salat</b> <sup>(1/7/9/10/11)</sup> 	12.00
<i>nach Wahl mit French- oder Balsamico Dressing</i>	
<b>Bündner Plättli</b> mit Fleisch von Bischi's Naturtrocknerei <sup>(4/7/9/10/11)</sup> ...	26.00
<i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse von der Alpkäserei Parpan</i>	
<b>Swiss Alpine Lachs</b> <sup>(1/3/4/9/11)</sup>	21.00
<i>gebeizt mit Wacholder aus dem Domleschg, Honig-Senfsauce und Blattsalat</i>	
<b>Mozzarella</b> von der Bergkäserei Marbach <sup>(7/8/9)</sup> 	19.00
<i>mit leicht getrockneten Tomaten, hausgemachtem Pesto und Rucola</i>	

## Aus dem Suppentopf

---


<b>Tagessuppe</b> .....	10.00
<i>Täglich wechselnd, unser Serviceteam weiss Bescheid</i>	
<b>Thailändische Ochsenschwanzsuppe</b> <sup>(5)</sup> .....	16.00
<i>Ochsenschwanz, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Koriander und Chili</i>	
<b>Bündner Gerstensuppe</b> <sup>(4/7/9/10)</sup> .....	12.00
<i>Gran Alpin Rollgerste, Bündnerfleisch, Schweizer Speck, Bohnen und Gemüse</i>	



## Geschmäcker aus aller Welt

---

**Nasi Goreng** <sup>(1/3/4/5/9/13)</sup> ..... 29.00  
*gebratener Reis, Gemüse, Spiegelei und Saté Spiesschen vom Bündner Poulet*

**Grün-Linsen Curry** <sup>(2/4/6/7/8)</sup>  ..... 27.00  
*Federkohl, Kichererbsen, Kokosmilch und hausgemachtes Naan Brot*

## Crùna Klassiker

---


**Bischi's Churwaldner Hauswurst** <sup>(1/7/9/11)</sup> ..... 29.00  
*«grüne» Wurst, Kartoffelsalat, hausgemachter Senf*

**Brasato** <sup>(7/9/10)</sup> ..... 42.00  
*geschmorte Rindsschulter, Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüsebouquet*

**Cordon Bleu «Crùna»** <sup>(1/4/7/9)</sup> ..... 49.00  
*Schweizer Kalbfleisch, Bündnerfleisch, Parpaner Alpkäse, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet*

**Pizzoccheri von Gran Alpin** <sup>(4/7)</sup>  ..... 24.00  
*mit Waldpilzen und Gemüse*

**Garganelli** <sup>(1/4/7/9/10)</sup> ..... 23.00  
*eine spezielle Pasta, serviert mit grober Rindsbolognese und Reibkäse*

**Hausgemachte Agnolotti** <sup>(1/4/7)</sup>  ..... 26.00  
*gefüllt mit Waldpilzen, Sauerrahm und Kräutern auf Tomatenragout*



## Vom Grill

---

<b>Rindsentrecôte</b> aus der Region <sup>(1/7/9/10)</sup> .....	49.00
<i>mit Café de Paris Butter überbacken</i>	
<b>Bio Pouletbrust</b> vom Clavadetscher Malans <sup>(7/9/10)</sup> .....	36.00
<i>mit Zitronenjus</i>	
<b>Buurekotelett</b> aus der Region <sup>(1/7/9/10)</sup> .....	38.00
<i>Schweinskotelett mit Schwarte, serviert mit Café de Paris Butter</i>	
<b>Forelle</b> von der Ranch Farsox im Albulatal <sup>(3/7/8/9/10)</sup> .....	41.00
<i>im Bergquellwasser aufgezogen, ganz, mit Butter, Kapern, Zitrone und Mandeln serviert</i>	

## Beilagen

---


<b>Ostschwiizer Frites</b> .....	6.00
<b>Garganelli à la Crème</b> <sup>(1/4/7/9/10)</sup> .....	6.00
<b>Bündner Bergrisotto</b> <sup>(7)</sup> .....	8.00
<b>Kartoffelstock</b> <sup>(7)</sup> .....	6.00
<b>Spinat</b> .....	6.00
<b>Tagesgemüse</b> .....	6.00



## Focaccia

---

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.

<b>Focaccia Tradizionale</b> <sup>(4)</sup> 	9.00
<i>Olivenöl, Meersalz, Rosmarin</i>	
<b>Focaccia Prosciutto crudo</b> <sup>(4)</sup>	16.00
<i>Olivenöl, Bündner Rohschinken, Rucola, getrocknete Tomaten</i>	
<b>Focaccia Salmone</b> <sup>(3/4/7/9)</sup>	21.00
<i>Hausgeräucherter Lachs, Sauerrahm, getrocknete Tomaten</i>	
<b>Focaccia Formaggio di Capra</b> <sup>(4/7/8)</sup>	20.00
<i>Schweizer Ziegenkäse, gerösteter Wirz mit Zwiebeln, Walnüsse, Heizenberger Honig</i>	
<b>Focaccia Verdura</b> <sup>(4/7/8/9)</sup> 	14.00
<i>Olivenöl, Meersalz, gegrilltes Gemüse, Pesto, Balsamico</i>	
<b>Focaccia Wagyu</b> <sup>(4/7/9)</sup>	26.00
<i>Olivenöl, Meersalz, Rucola, Büffel-Stracciatella, Schweizer Wagyu Carpaccio, Balsamico</i>	



## Pizza

---



*Italianità, lassen Sie sich mit einer unseren frisch gebackenen Pizzen verwöhnen.  
Sie können unseren Pizzaiolo's auch gerne über die Schultern schauen.*

<b>Pizza Margherita</b> <sup>(4/7/9)</sup> 	16.00
<i>Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Verdura</b> <sup>(4/7/8/9)</sup> 	19.00
<i>Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>(4/7/9)</sup>	19.00
<i>Tomatensauce, Schinken, Champignons, Mozzarella, Oregano, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Bufala</b> <sup>(4/7/9)</sup> 	21.00
<i>Tomatensauce, getrocknete Tomaten, Büffel-Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Contadino</b> <sup>(4/7/9)</sup>	24.00
<i>Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Ei, Parpaner Alpkäse, Mozzarella, Oregano, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Prosciutto crudo</b> <sup>(1/4/7/9)</sup>	24.00
<i>Tomatensauce, Bündner Rohschinken, Parmino, Rucola, Mozzarella Balsamico, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Diavola</b> <sup>(4/7/9)</sup>	24.00
<i>Tomatensauce, pikante Rindsstreifen, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella, Oregano, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Crùna</b> <sup>(4/7/9)</sup>	24.00
<i>Tomatensauce, Parpaner Alpkäse, Ziegenkäse, Gruyère Rahm, Johannisbeer-Marmelade, Bündner Rohschinken, Mozzarella, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Calzone</b> <sup>(1/4/7/9)</sup>	23.00
<i>Tomatensauce, Schinken, Champignons, Ei, Mozzarella, Oregano</i>	
<b>Pizza Tonno</b> <sup>(3/4/7/9)</sup>	20.00
<i>Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Mozzarella, Oregano, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Gamberi</b> <sup>(4/5/7/9)</sup>	26.00
<i>Tomatensauce, Black Tiger Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella, Oregano, Olivenöl</i>	
<b>Pizza Parmigiana</b> <sup>(4/7/8/9)</sup> 	20.00
<i>Tomatensauce, gebratene Aubergine, Parmino, Pesto, Mozzarella, Oregano, Olivenöl</i>	



## Für unsere jungen Gäste

---

<b>Buechstabe-Suppe</b> <sup>(1/4/7/10)</sup> .....	4.50
<i>Bouillon mit Teigwaren-Buchstaben</i>	
<b>Spaghetti</b> <sup>(1/4/7/10)</sup> .....	12.00
<i>nach Wahl mit Tomatensauce oder Bolognese</i>	
<b>Chicken Nuggets</b> <sup>(1/3/4/9/11/13)</sup> .....	14.00
<i>Knusprige Nuggets serviert mit Pommes Frites</i>	
<b>Äplermagronen</b> <sup>(1/4/7/8)</sup>  .....	12.00
<i>mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	
<b>Schweinsnitzel</b> <sup>(1/4/7/9)</sup> .....	14.00
<i>Paniert, serviert Pommes Frites, Broccoli und Blumenkohl</i>	
<b>Fischstäbli</b> <sup>(1/3/4/7/9/10/13)</sup> .....	15.00
<i>Seelachs paniert, serviert mit Pilaw-Reis, Broccoli, Blumenkohl und Mayonnaise</i>	
<b>Pizza Margherita</b> <sup>(4/7/9)</sup>  .....	12.00
<i>Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum</i>	
<b>Pizza Verdura</b> <sup>(4/7/8/9)</sup>  .....	12.00
<i>Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Mozzarella, frischer Basilikum</i>	
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>(4/7/9)</sup> .....	13.00
<i>Tomatensauce, Schinken, Mozzarella, Oregano</i>	
<b>Glacé</b> <sup>(1/7)</sup> .....	6.00
<i>“Hippo” mit Erdbeerglacé oder “Panda” mit Vanilleglacé</i>	



## Was Süßes zum Schluss

---

<b>Tageskuchen</b> <sup>(1/4/7/8)</sup> .....	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
<b>Gebrannte Crème</b> <sup>(1/4/7/8)</sup> .....	12.00
<i>Caramelcrème mit Birnenkompott und Rahm</i>	
<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> <sup>(1/4/7/8/9)</sup> .....	12.00
<i>Löffelbiscuit, Mascarponecrème, Amaretto und Kaffee</i>	
<b>Nesselrode</b> <sup>(1/4/7/8/9)</sup> .....	14.00
<i>Vermicelles, Meringues, Sauerkirschenkompott, Vanille Glacé und Rahm</i>	
<b>Felchlin Schokolade</b> <sup>(1/4/7/8/13)</sup> .....	15.00
<i>Dunkles Schokoladenmousse, Vanille-Bisquit, Sauerkirschenkompott und Rahm</i>	
<b>Crùna Dessertvariation</b> <sup>(1/2/4/7/8/9/13)</sup> .....	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.

<b>Kugel Glacé</b> <sup>(1/2/7/8)</sup> .....	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*

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

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

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

<b>Coupe Crùna</b> <sup>(1/4/7/8/9/13)</sup> .....	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
Kalbfleisch: .....	Schweiz
Rindfleisch: .....	Schweiz
Lachs: .....	Schweiz/Zucht
Forelle/Egli: .....	Schweiz/Zucht
Crevetten: .....	Vietnam
Thon: .....	Thailand/MSC
Seelachs: .....	FAO Nr. 61/67