



# Festlichkeits-Impressionen

## ab 15 Personen

**Sie sollen sich bei uns zu Hause fühlen...**

Wir wollen nichts Neues erfinden. Unser Ziel ist es, Sie in einem gepflegten und gemütlichen 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 passenden Raum.

Wir verfügen über Räumlichkeiten für 15 - 120 Personen.

**Ski-Stübli:** bis circa 30 Personen

**Grosser Bankettsaal:** bis circa 120 Personen

**Tavetscher-Stube „En Canossa“:** In der Zwischensaison besteht auch die Möglichkeit, unsere alte Bündnerstube aus dem Jahre 1796 für Anlässe bis zu 60 Personen zu reservieren.

### Tischplan und Bestuhlung

Wir zeigen Ihnen gerne unsere Bestuhlungsmöglichkeiten.

Im Bankettsaal können bis zu Maximum 100 Personen auch runde Tische gewünscht werden.

### Preisgestaltung

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei eventuellen Preisschwankungen Anpassungen vorzunehmen.

Kinder bis 12 Jahre bezahlen 2/3 des Menu-Preises. Wir empfehlen Ihnen aber ein spezielles Kindermenu zu wählen.

### Gültigkeit

Vorliegende Menuvorschläge gelten ab Juni 2013. Früher datierte Dokumentationen sind nicht mehr gültig, auch wenn die Reservation vorher getätigt wurde.

### Aperitif

Einen, dem Essen vorangehender Aperitif, erachten wir als optimalen Einstieg. Unsere reizvolle Lobby garantiert für einen lockeren und ungezwungenen Apéro. Im Sommer besteht auch die Möglichkeit im Freien auf der Terrasse oder auf der Wiese oberhalb des Hotels den Aperitif zu geniessen. Einige appetitanregende Ideen finden Sie in unserer Dokumentation.

### Ansprechpartner vor Ort

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns zu Beginn des Anlasses einen Ansprechpartner bekannt geben, an den wir uns bei Fragen wenden können.

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Menuwahl

Der Höhepunkt eines jeden Festes ist das Menu. In unserer Dokumentation finden Sie Menu- und Buffetvorschläge. Vorliegende Gerichte gelten als Anregung und sind ab 10 Personen gültig. Selbstverständlich ist es jederzeit möglich, die Vorschläge abzuändern oder neu zu kombinieren. Vielleicht haben Sie einen besonderen Wunsch, suchen das „Verrückte“ oder müssen sich ganz einfach an ein Budget halten. Dann vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Gemeinsam werden wir es schaffen, aus Ihrem Anlass ein unvergessliches Erlebnis zu machen.

## Getränke

In unserem Weinkeller lässt sich zu jedem Menu der passende Wein finden. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten. Falls Sie doch nicht fündig werden und den Wein lieber selbst mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 27.00 pro 75cl Flasche.

## Bestellung

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Reservation und Bestellung, zusammen mit der provisorischen Personenzahl bis spätestens 14 Tage vor Termin mitteilen. Bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl. Für definitiv gemeldete, aber nicht erschienene Gäste müssen wir Ihnen 50% des Menupreises in Rechnung stellen.

## Tischdekoration

Die Menukarten und Kerzen sind im Preis inbegriffen. Spezielle Wünsche erfüllen wir Ihnen gerne, wir erlauben uns aber allfällige Aufwendungen in Rechnung zu stellen.

Blumenarrangements bestellen wir gerne nach Ihren Vorstellungen. Sie können Ihren Blumenschmuck aber auch selbst mitbringen.

## Unterhaltung/Darbietungen

Eine gelungene und passende Darbietung hilft mit, dass Ihr Anlass unvergessliche Eindrücke hinterlässt. Wir helfen Ihnen gerne beim Engagement von Musikkapellen wie Ein-Mann-Musik, Duo, Ländlerkapellen, Alphornbläser usw. Natürlich können Sie die Musiker auch selbst engagieren.

Wenn Ansprachen oder Darbietungen geschickt eingefügt werden, kommen sie erst richtig zur Geltung. Deshalb sollten diese geplant werden, so dass Sie und wir eine zeitliche Vorstellung des Ablaufs gewinnen. So garantieren wir einen reibungslosen Service und die Qualität der Speisen wird optimal gewährleistet.

## Vegetarier

Auf Vegetarier nehmen wir gerne Rücksicht. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns das bei der Menubestellung mitteilen.

## Hotelreservation

Wenn Sie bei nächstlicher Stunde nicht mehr Autofahren wollen, bieten Ihnen unsere neu renovierten Hotelzimmer eine komfortable und erholsame Übernachtungsmöglichkeit.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen Ihren unvergesslichen Anlass zu organisieren.

**Ihre Gastgeber:  
Familie Russi und Mitarbeiter**

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Apéritif

---

Für einen gelungenen Apéro schlagen wir Ihnen folgende Snacks vor:

Pommes Chips, Nüssli	pro Person	Fr.	1.50
Schinkengipfel / Käseküchlein / Frühlingsrollen mit Dip	pro Stück	Fr.	2.80
Riesencrevetten im Knuspermantel mit süss-sauer Sauce	pro Stück	Fr.	2.80
Mundgerechte Canapées mit Salami, Schinken, Brie, Thon	pro Stück	Fr.	2.50
mit Lachs, Tatar, Bündnerfleisch, Rohschinken	pro Stück	Fr.	3.50
Partybrötchen mit delikaten Füllungen: Salami, Schinken, Brikäse, Thon	pro Stück	Fr.	2.80
Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs	pro Stück	Fr.	3.80

### Etwas für jeden (eignet sich für Apéro bis zu einer ½ Stunde)

Marinierte Oliven			
Gemüestäbchen mit 3 verschiedenen Dips			
Blätterteiggebäck mit Mohn, Käse, Salz	pro Person	Fr.	8.00

### Mediterraner Apéro (eignet sich für Apéro bis zu 45 Minuten)

Marinierte Oliven			
Teufelshörnli			
Parmesan in Stücke gebrochen			
Involtini von gegrillten Zucchetti gefüllt mit Dörrtomaten, Oliven, Frischkäse und Parmaschinken			
Melonenschiffchen mit Rohschinken-Rosette			
Marinierte Mozzarellaerlen mit Kirschentomate	pro Person	Fr.	15.00

### Schweizer Apéritif (eignet sich für Apéro bis zu 45 Minuten)

Schinkengipfeli			
Käseküchlein			
Hausgemachte Pilzterrine im Bündnerfleischmantel auf Cracker			
Mostbröckli gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Rucola	pro Person	Fr.	19.00

### La Cruna-Apéro (eignet sich für Apéro bis zu einer Stunde)

Involtini von gegrillten Zucchetti gefüllt mit Dörrtomaten, Oliven, Frischkäse und Parmaschinken			
Parmesan in Stücke gebrochen			
Frittierte Riesencrevetten im Knuspermantel mit süss-sauer Sauce			
Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce			
Schinkengipfeli			
Melonenschiffchen mit Rohschinken-Rosette			
Mostbröckli gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Rucola	pro Person	Fr.	25.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Unsere saisonalen Menuvorschläge

---

### Frühling 1

Lachstimbale mit Meerrettich-Mascarpone  
auf kleinen Salaten mit Spargelspitzen und Pinienkernen

Fr. 18.50

\*\*\*

Bärlauchrahmsüppchen mit Rucolagriessnocken

Fr. 10.00

\*\*\*

Saftiges Kalbssteak

an Cognacrahmsauce mit Morcheln

serviert mit Kartoffelgratin

zweifarbige Karottenbündeli, grüne und weisse Spargelspitzen

Fr. 44.00

\*\*\*

Pannetone-Tiramisu mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 78.00

### Frühling 2

Spargelravioli mit Morcheln

an Erbsen-Minzeschaum

Fr. 16.50

\*\*\*

Kräuterrahmsuppe mit roten Linsen

Fr. 10.00

\*\*\*

Pangasius-Lachsroulade im Mangoldmantel

auf Noilly Prat Senfsauce

mit Camarquereistimbale und caramelisierten Kirschentomaten

Fr. 17.50

\*\*\*

Lammrückenfilet im Kartoffel-Lauchmantel auf Aceto Balsamicojus

serviert mit Frühkartoffeln

zweifarbige Karottenbündeli, grüne und weisse Spargelspitzen

Fr. 36.00

\*\*\*

Erdbeerbavaroise im Baumkuchenmantel mit Rhabarberstrudel

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 83.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Sommer 1

Auberginen-Terrine mit Dörrtomaten, frischen Kräutern und Kaninchenfilet mit Joghurt-Kräutersauce

Fr. 18.50

\*\*\*

Pastinakencrèmesuppe und Spiess mit geräucherter Entenbrust

Fr. 10.00

\*\*\*

Saftiges Schweinsfilet im würzigen Speckmantel  
gefüllt mit Pilzen und frischen Kräutern

serviert mit Kartoffelgratin

Broccoli mit Ei, Karottenbündeli und caramelisierte Kirschentomaten

Fr. 36.00

\*\*\*

Zitronen-Quarkmousse auf Bisquitboden  
mit Passionsfruchtgelée

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 70.00

## Sommer 2

Terrine von geröstetem Gemüse  
auf Rucola und Pinienkernen mit zweifarbigem Pesto

Fr. 16.50

\*\*\*

Pikante Tomaten Mangosuppe

Fr. 10.00

\*\*\*

Seeteufel-Medaillon mit Salbei und Rohschinken  
serviert auf Safranrisotto

Fr. 19.50

\*\*\*

Rosa gebratenes Herzfilet vom Rind  
auf einer Pfefferrahmsauce mit getrockneten Kirschentomaten  
serviert mit Kartoffelstrudel

und Broccoli mit Ei, Karottenbündeli und Ratatouille

Fr. 46.00

\*\*\*

Passionsfruchtparfait auf Brombeersauce

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 95.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Herbst 1

Pilzterrine im Bündnerfleischmantel mit süss-sauren Kürbiskugeln  
und Frischkäse im Mohnmantel

Fr. 18.50

\*\*\*

Kraftbrühe mit Steinpilzklösschen

Fr. 10.00

\*\*\*

Hirschentrecôte mit Dörrfrüchtekruste  
an Wild-Portweinjus  
serviert mit Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Fr. 36.00

\*\*\*

Hausgemachtes Kastanienmousse auf Waldbeeren

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 70.00

## Herbst 2

Rosa gebratenes Wachtelbrüstchen  
mit Aceto-Balsamico Jus  
auf Thymianrisotto

Fr. 19.50

\*\*\*

Aufgeschlagenes Kürbis-Marronisüppchen mit Trüffelöl

Fr. 10.00

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta  
an Salbeibutter

Fr. 16.50

\*\*\*

Rehrückenfilet  
an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen  
serviert mit Semmelknödelscheiben  
Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

Fr. 48.00

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Dattel-Orangenkompott

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 97.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Winter 1

Hausgemachtes Pfeffermousse  
mit Avocado und Crostini

Fr. 16.50

\*\*\*

Wolfsbarsch auf Wildreisplätzchen  
mit Steinpilzschaum

Fr. 21.00

\*\*\*

Rindsfilet mit Entenstopfleber  
an Honig-Feigensauce  
serviert auf Kartoffelblinis  
Karottenbündeli und Wirsingköpfchen

Fr. 48.00

\*\*\*

Mohnmousse mit Portweinbirne und hausgemachtem Ingweweis

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 92.00

## Winter 2

Tomatenmousse-Törtchen mit Flusskrebse und Schwarzwurzelchips  
an Krebsbutter Schaum

Fr. 17.50

\*\*\*

Köstliche Randensuppe mit Meerrettich-Sauerrahm

Fr. 10.00

\*\*\*

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
auf hausgemachten Kürbisgnocchi mit schwarzem Trüffel

Fr. 21.00

\*\*\*

Kalbsmédailon im Speckmantel mit Dörripflaumen  
auf kräftiger Rotweinsauce mit Tannenschösslignig  
begleitet von Rosmarinpolentaküchlein und Gemüse

Fr. 47.00

\*\*\*

Basler Lächerli Eisparfait  
mit Dörraprikosen-Orangenragout

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 99.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Unsere 3-Gang Menus

---

### Menu 1

Randencarpaccio mit Rucola an Safran-Balsamico  
und Sedruner Frischkäse im Mohnmantel

Fr. 17.00

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Aprikosen-Mandelfüllung  
an Aprikosen-Senfsauce

begleitet von Papardelle und Gemüse

Fr. 27.00

\*\*\*

Passionsfrucht-Kokosnussmousse  
auf Kokosnuss-Mandelbisquit mit Mangofruchtspiegel

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 52.00

### Menu 2

Tomatencremesuppe  
mit marinierten Mozzarellabällchen

Fr. 10.00

\*\*\*

Lammrückenfilet im Blätterteig mit Pilzfarce  
auf köstlicher Ratatouillecreme

serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Fr. 36.00

\*\*\*

Himbeer Panna cotta mit Kokosmilch und Zitronengras

Fr. 10.00

Menu-Preis Fr. 53.00

### Menu 3

Duett vom geräucherten Forellenmousse und Graved Lachs  
mit Meerrettichrosette und Senfrüchtesauce

Fr. 18.50

\*\*\*

Roastbeef englisch gebraten an Trüffel-Rotweinjus  
serviert mit panierten Krokettten und Gemüse

Fr. 40.00

\*\*\*

Hausgemachtes Torrone-Eissoufflé auf Waldbeerenspiegel

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 66.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch





## Unsere 4-Gang Menus

---

### Menu 4

Im Olivenöl sautiertes Felchenfilet  
auf lauwarmem Ratatouille-Salat

Fr. 17.00

\*\*\*

Senfschaumsüppchen  
mit Pestocroûtons

Oliven

Fr. 10.00

\*\*\*

Saftiger Kalbsbraten  
an Whisky-Rahmsauce  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Fr. 38.00

\*\*\*

Erfrischendes Zitronenköpfchen  
auf Himbeersauce mit frischen Beeren

Fr. 10.00

Menu-Preis Fr. 70.00

### Menu 6

Parmaschinkensäcklein gefüllt mit  
Mozzarellaperlen Frühlingszwiebeln &  
Dörrtomaten auf kleinen Salaten

Fr. 15.00

\*\*\*

Zitronengrassuppe  
mit sautierter St. Jakobsmuschel

Fr. 10.00

\*\*\*

Kalbshohrücken rosé gebraten  
an Estragon-Senfrahmsauce  
serviert mit Safrannudeln und Gemüse

Fr. 44.00

\*\*\*

Erdbeeren-Mascarponeschnitte

Fr. 10.00

Menu-Preis Fr. 74.00

### Menu 5

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage  
und Safrannocken

Fr. 10.00

\*\*\*

Würzige Ravioli  
gefüllt mit Artischocken mit Dörrtomaten,  
auf kleinem Ratatouille

Fr. 16.50

\*\*\*

Kalbscarrée im Strudelteigmantel  
mit Wirsing & Kürbiskernen  
an Portweinjus mit Tannenschösslghonig  
serviert Tagliatellen und Gemüse

Fr. 44.00

\*\*\*

Tobleronebavaroise mit frischen Beeren

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 77.00

### Menu 7

Salatbouquet an Melissen-Vinaigrette  
mit Parmaschinken-Fagottini

Fr. 14.50

\*\*\*

Rotzungenfilet mit Riesencrevetten  
an Krebsbutterschaum  
mit Reistimbale

Fr. 18.50

\*\*\*

Schweinsfilet-Medaillons  
an Limonen-Schnittlauch-Hollandaise  
serviert mit panierten Krokettten und Gemüse

Fr. 36.00

\*\*\*

Brombeer-Eisparfait  
mit Sauerrahmsauce und Honig

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 75.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



### Menu 8

Hausgemachte Riesenravioli  
gefüllt mit Ricotta & Limetten  
mit caramelisierten Nüssen  
und Kirschentomaten

Fr. 16.50

\*\*\*

Apfel-Currysüppchen mit Szechuanpfeffer  
und Riesencrevetten im Knuspermantel

Fr. 10.00

\*\*\*

Kalb carrébraten  
im Senfkörner-Kräutermantel  
an Whiskyrahmsauce  
serviert mit Basilikum-Kartoffelmousseline  
und Gemüse

Fr. 44.00

\*\*\*

Orangenmousse auf Brownies  
mit Grand Marnier-Sabayon

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 77.00

### Menu 9

Tagliatelle mit Black Tiger Crevetten  
Rucola, Knoblauch, Peperoncini,  
Dörrtomaten & grünen Oliven

Fr. 17.50

\*\*\*

Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Basilikumflädli

Fr. 10.00

\*\*\*

Rindsfilet-Médallions  
gefüllt mit marinierten Pfifferlingen  
an Thymianrahmsauce  
serviert mit Frühkartoffeln und Gemüse

Fr. 46.00

\*\*\*

Cappuccino-Amaretto Parfait

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 79.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Unsere 5-Gang Menus

---

### Menu 10

Salatbouquet mit Ratatouille-Terrine  
Streifen von der geräucherten Entenbrust

Fr. 17.50

\*\*\*

Klare Safransuppe mit Gemüseeinlage  
Meerrettichrosette  
& kleinem Fenchelflan

Fr. 10.00

\*\*\*

Pangasiusbündel  
mit Kirschentomaten, Kichererbsen,  
Knoblauch & Chili  
auf Limettenschaum mit Safrannüdeli

Fr. 17.50

\*\*\*

Roastbeef an Béarnaise-Sauce  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Fr. 40.00

\*\*\*

Praliné-Eisparfait auf Mandelbisquit  
mit lauwarmer Moccasauce

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 88.00

### Menu 11

Vorspeisenteller „La Cruna“

Pilzterrine im Bündnerfleischmantel

Parmaschinkensäcklein gefüllt mit Mozzarella,  
Frühlingszweibeln, Dörrtomaten und Petersilie

Geräuchertes Forellenmousse mit

Fr. 21.00

\*\*\*

Basilikum-Weinsüppchen

Fr. 10.00

\*\*\*

Roulade vom Steinbutt & Lachs im Spinatmantel  
auf Fenchelrahm mit Pernod  
und Wildreisplätzchen

Fr. 19.50

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet  
im milden Val Maggia-Pfeffermantel

auf kräftigem Merlot-Jus

serviert mit gratinierten Maisnocken  
und Gemüse

Fr. 46.00

\*\*\*

Heidelbeermousse & Heidelbeermuffin mit  
Vanilleeis

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 99.00

## Vegetarische Hauptgänge

---

Tommes im Sesammantel auf Ratatouille mit kleinen Bratkartoffeln

Fr. 23.00

Gebackener Brie auf Dörrtomatenrisotto und kleinem Gemüse

Fr. 23.00

Gemüseteller mit kleinen Kartoffeln und leichtem Limettenschaum

Fr. 23.00

Peperoni gefüllt mit Couscous an pikanter Tomatensauce

Fr. 23.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Bündner Menus

---

### „Viva La Grischa“-1

„Bündner Duo“

Bündnerfleischmantel

Capuns

an leichter Rahmsauce

mit Gemüsebrunoise

und Pizokkels alla Tatta

Fr. 16.50

\* \* \*

Leichte Bündner Gerstensuppe

Fr. 10.00

\* \* \*

Zarte Lammhüftli im Speckmantel

mit Salbei an Malanser Rotweinjus

Äplers beste Bramata-Polenta

und Gemüse

Fr. 34.00

\* \* \*

Bündner Röteli-Eisparfait

mit eingelegten Kirschen

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 66.00

### „Viva La Grischa“-3

Rollgerstensalat

auf Bündnerfleisch Carpaccio

Fr. 15.50

\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck

Fr. 10.00

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons

an köstlicher Steinpilzrahmsauce mit Trüffelöl

serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Fr. 38.00

\*\*\*

Grappa-Quarkküchlein mit Rosinen

mit Vanilleeis und Waldbeerenspiegel

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 69.00

### „Viva La Grischa“-2

Hausgemachte Pilzterrine im

mit Frischkäse im Mohnmantel & süss-sauren

Kürbiskugeln

Fr. 18.50

\*\*\*

Pilzconsommé mit Nuss-Quarkklösschen

Fr. 10.00

\*\*\*

Hirschfiletmédailles mit Lebkuchenkruste

an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren

serviert mit Spätzli und Gemüse

Fr. 36.00

\*\*\*

Bündner Carameldessert

mit Caramelmousse, Nusstörtchen

und Haselnusseis

Fr. 11.00

Menu-Preis Fr. 70.00

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch



## Unsere Buffets

---

### Frühlingsdessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Rhabarberparfait, Sauerrahmmousse, dunkles Schokoladenmousse, Zitronen-Mascarponecreme, Gebrannte Creme, Panna cotta mit Beerensauce, Meringue mit Rahm

Fr. 21.00

### Sommer-Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Passionsfruchtparfait, Himbeermousse, dunkles Schokoladenmousse, Aprikosen-Quarkschnitten, Gebrannte Creme, Panna cotta mit Beerensauce, Meringue mit Rahm

Fr. 21.00

### Herbst- und Winter-Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Marroniparfait auf Bisquitboden, Birnen-Mascarpone-mousse mit Birnen-Ingwerkompott, dunkles Schokoladenmousse, Heidelbeer-Quarkschnitten, Gebrannte Creme, Panna cotta mit Beerensauce, Meringue mit Rahm

Fr. 21.00

### Saisonales Dessertbuffet und Käsevariation mit Spezialbroten

Fr. 24.00

### Salatbuffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet mit verschiedenen gemischten Salaten, Blattsalaten und dreierlei Dressing

Fr. 14.00

### Kaltes Vorspeisenbuffet (ab 20 Personen)

Pastete der Saison, Terrine der Saison, geräuchertes Forellenfilet, Rauchlachs, Crevetten, Melone mit Rohschinken, Roastbeef, verschiedene Dippsaucen

Auswahl an gartenfrischen Salaten

Fr. 26.00

### Salatbuffet mit Beinschinken im Brotteig (ab 20 Personen)

mit verschiedenen Salaten und Kartoffelgratin

Fr. 28.00

### Hochzeitstorte (ab 20 Personen)

Fr. 7.50

Falls Sie Ihre Hochzeitstorte selber organisieren möchten, berechnen wir einen Unkostenbeitrag von

Fr. 3.50

**Ihre Gastgeber: Familie Diana und Josef Russi**

Via Alpsu 65 CH-7188 Sedrun | +41 (0)81 920 40 40 | +41 (0)81 920 40 45 | info@hotelcruna.ch