



Die Speisen unseres Herbst-Menüs
können Sie auch einzeln bestellen.

Herbst Menü

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Ententerrine ^(F)

Apfel – Calvados – 4 Gewürze

Apfel-Randensalat

Fr. 19

* * * * *

Suppen-Duett

Kürbis-Marronsuppe – geräucherte Entenbruststreifen ^(F)

Eierschwämmli - Trüffelöl

Fr. 13

* * * * *

Hirsch-Entrecôte ^(NZL/CH)

Feigen - Zimtschaum

Spätzli - Wildbeilagen

Fr. 39.50

* * * * *

Quarkmousse - Pistazienbiskuit - Blaubeeren

Fr. 11

Menüpreis komplett

Fr. 79

Menüpreis ohne Suppe

Fr. 68

Menüpreis Vorspeise

Fr. 63



Vorspeisen

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Der "La Cruna" Klassiker

Swiss Prime Beef Steak Tatar ^{CH}
rassige Würzsauce - Toastbrot - Butter
Vorspeise Fr. 19.50 / Hauptspeise Fr. 29

Tujetscher Capuns ^{CH}

Rahmsauce – Gemüsebrunoise - Käse
Fr. 16.50

Blattsalat - Kernen - Croûtons

Fr. 9

Gemischter Salat - Kernen - Croûtons

Fr. 10



Hauptgerichte

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Der "La Cruna" Klassiker

Schweins-Cordon bleu „La Cruna“^{CH}

Coppa - Brikäse - Oregano

Pommes Frites - Gemüse

Fr. 31

„La Cruna Burger“^(CH)

im Sesam Bun

Beef & Porc - Speck – Zwiebeln – Tomate – Raclettekäse, Eisbergsalat -
Cocktailsauce

Country Fries - Barbecuesauce

Fr. 26

Tagliata vom Rinds-Entrecôte^(RSA)

Rucola – Parmesan - Kirschentomaten

Frühkartoffeln

Fr. 38

Casarecce

Nudelgericht - Lachs - Black Tiger Crevetten^(NOR/VN)

Limettensauce – Chili – Frühlingszwiebeln

Vorspeise Fr. 19 / Hauptspeise Fr. 29

Tujetscher Capuns^{CH}

Mangoldwickel – Landjäger - Schinken - Petersilie

Rahmsauce – Gemüsebrunoise - Käse

Vorspeise Fr. 16.50 / Hauptspeise Fr. 24.50

„Bündner-Spezialitäten Duo“

Pizzokels alla Tatta - Capuns

Fr. 26

Pizzokels alla Tatta (vegetarisch)

Riesenspätzli – Rosinen - Zwiebelstreifen – Käse

Fr. 19.50



Hauseigene Dessertkreationen

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Der "La Cruna" Klassiker

Crème Catalan

Vanillecrème - abgeflammt

Herrlich gut!

Fr. 11

Nougatmousse - Schoggitörtchen mit flüssigem Kern

Grand Marnier Schaum

Fr. 13

Quarkmousse auf Pistazienbiskuit

Blaubeeren

Fr. 11

Vermicelles

Meringue – Rahm

Klein Fr. 7 Gross Fr. 9

Coupe Nesselrode

Vermicelles – Vanilleeis – Meringue – Rahm

Fr. 11

„Glüschli-Hausdessert“

Fr. 9.50

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. 8,0 % Mehrwertsteuer.
Die Euro-Preise werden anhand des aktuellen Tageskurses berechnet.