

**Crap Haros**  
GASTSTUBE

Schön, sind Sie bei uns!

Geniessen Sie heute Mittag die Aussicht ins Albulatal und lassen Sie sich vom Sporzer Feuer kulinarisch überraschen

Unser Küchenteam

verwöhnt Sie in unserem traditionellen Bündner Restaurant mit klassischen Spezialitäten der Schweizer Küche. Regionalität und Frische stehen bei der Zubereitung unserer Speisen stets an erster Stelle.

Unser Service Team ist bei Fragen zu Menü und Wein beratend an Ihrer Seite.

An Gnata!

# Restaurant Crap Naros

## Snacks

Lenzerheidner Bergkäs frisch vom Lib  18

Fiigäsenf | Essiggmüas

Hirsch-Salsiz vom Hatecke us Scuol 21

Fiigäsenf vo Jumi | Essiggmüas

Crap Naros Plättli, langt zum Snack au für Zwei 36

Brüggers Bündnerfleisch | Brüggers Rohschinka | Beischinka | OMOSO Huuswurst, | Brüggers Huusschpäck |  
Leberwurst | Anderer Bergkäs | Schnittlauchbrot | Essiggmüas

Wurst-Käs-Salat 24

Essiggurka | Schnittlauch | Französische Sausa oder Sporzer Hussdressing

## Suppa

Bündner Gerschtasuppa „Guarda Val Art“ 16/20

Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm

## Vorspiisa

Verschiedeni Blattsalate vom Markt  14

Brotwürfeli mit Chnobl | Radisli | Tomata | Gartäkresse

Nüssli Salat  18

Feigen | Granatöfel | Rusti's Ei | Kerna | Walnuss Dressing

Rassigs Tatar vom Schwiizer Rind 30/36

oder vur Randa „Maiäsäss Art“ 28/34

Belper Knolla vo Jumi | Essiggmüas | Eigelb | Krüttersalat

## Crap Naros Klassiker

Sporzer Cordon Bleu vom Schwii „Dr Crap Naros Klassiker“ 48

Gfüllt mit Audeerer Bergkäs, Zwieblä und Rohschinka | Mischgmüas vom Markt | Pommes frites

Entrecôte vom Schwiizer Rind (220g) serviert im Gussiisa-Pfännli 54

Café de Sporz-Buttersossa | Mischgmüas vom Markt | Pommes frites

Siedfleisch vom Rindshohrücke, 24h gart 50

Gratiniarti Markknochen | Wurzelgmüas | Schlosshärddöpfel | Bouillon | Meerrettichschuum | Kräuter Senf

Hörnli mit gehacktem 29

Öpfelmuass | Bergkäs | Zwiebla

Quarkpizokel  29

Blattspinat | Bruuna Butterschuum | Tomata | Bergkäs

Capuns nach Nonas Art 28

Bündner Fleisch | Bouillon | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch

oder dia vegetarische Capuns  26

Bouillon | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch

oder dia vegana Capuns  24

Bouillon | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Schnittlauch

Raclette vo Jumi us Bärn (250g), im Pfännli serviert  34

Gschwelti | Essiggmüas

## Usm Fondue - Topf

### Chäs - Fondue

Huusgmachtü Mischig usm Dorflada in Lain 

Alli Fondue sind serviert mit Gschwelti | Essiggürkli | Silberzwiebeli | Cherry Tomata | Radisli

Mez e mez, dr Klassiker pro Person 38

Trüffel mit igleitem Summertrüffel pro Person 48

Nid vu Lain, aber drfür vegan pro Person 34

## Süßes

Caramelchöpfli „s'Original“ Schlagrahm / Brezeli	14
Waffla mit Saisonalem Frucht Kompott Vanill-Glace / Schoggisossa	18
Nussturta Sporzer Art Karamel / Baumnuss / Buttercrumble	18

## Üsi Uswahl vo «Gletsch Bafnot» us Surava

Rahm Glace: Vanille / Schoggi / Ovomaltinä / Eierecognac	Pro Chugla	4
Sorbet: Erdbeer / Zitrona Serviert mit 2 cl Vodka (2 Chugla)	Pro Chugla	4 15
Rahm dazua Schoggi-Sossa		1.5 5

## **Fleisch- und Fischdeklaration:**

Schweiz

Kalb / Rind / Schwein / Poulet

Schweiz

Lachsforelle

## Apéritif

4cl

Martini weiss	16%	9
Ramazotti	30%	9
San Bitter (alkoholfreie)	20cl	6
Bündner Röteli 2cl	22%	9
Cynar	16%	9
Fernet Branca 2cl	38%	9
Appenzeller	29%	9
Braulio 2cl	19%	9

## Gunzwiler Destillate Urs Hecht

2cl

Im Barrique		
Gunzwiler Rosenapfelbrand	40%	12
Gunzwiler Kirsch Teresa	40%	12
Gunzwiler Vieille Prune	40%	12
Gunzwiler Vieille Williams	40%	12
Gunzwiler Vieille Abricot	40%	12

## Lipp Destillerie

2cl

Grand Marc N°5	45%	14
Bianco	41%	14

## Portwein

4cl

Graham's Porto Reserve Six Grapes	16%	9
-----------------------------------	-----	---

## Bier vom Fass

20cl 30cl 50cl

Feldschlösschen	4	5	7
Feldschlösschen Panachè	4	5	

7

## **Bier aus der Flasche**

**33 cl**

Monsteiner Häusträffel Weizenbier	50cl	8
Monsteiner Huusbier		6.50
Feldschlösschen alkoholfrei		5
Feldschlösschen Premium		5.50

## **Saft vom Fass Möhl**

**33 cl**

Trüb		5.50
Trüb ohne Alkohol		5.50

## **Mineral**

Allegra	47cl	5.50
Allegra	77cl	9
Passuger	47cl	5.50
Passuger	77cl	9

## **Süssgetränke**

**33 cl**

Fanta, Sprite, Coca-Cola, Cola Zero		5.50
Icetea Pfirsich & Zitrone		5.50
Rivella rot & blau		5.50
Apfelsaft & Shorley,		5.50
Tonic, Bitter Lemon	20cl	6
Tomatensaft	20cl	5

# Heisse alkoholische Getränke

Guarda Val Kaffee Eierlikör, Kaffee, Schlagsahne	12
Hausgemachter Glühwein	9
Hausgemachter Orangen-Winterpunsch ohne Alkohol mit Rum	9 12
Kaffee Fertig Kernobst, Rohrzucker, Kaffee	12
Kaffee Lutz Zwetschge, Rohrzucker, Wasser, Kaffeepulve	- 12
Schümli Pflümli Pflümli, Rohrzucker, Kaffee, Schlagsahne	12
Kaffee Bailey's oder Amaretto Baileys / Amaretto, Kaffee, Rahm	12

## Heisse alkoholfreie Getränke

Kaffee Crème / Kaffee Hag	5
Espresso / Espresso Hag	5
Doppelter Espresso	6
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / Schokolade	5

## Sirocco Bio Tee

Tee-Tasse	5
-----------	---

Gentle Blue - Earl Grey

Purple Breeze - Darjeeling Ceylon Sunrise - Schwarztee

Black Chai - Schwarztee mit Gewürzen

Camomille Orange Blossoms - Kamille mit Orangenblüte

Moroccan Mint - Pfefferminz

Verbena - Eisenkraut

Piz Palü - Kräutertee

Japanese Sencha - Grüntee

White Silver Needle - Weisser Tee Jasmin

Red Kiss - Früchtetee

Rooibos Tangerine - Rotbusch