Crap Naros
GASTSTUBE

Herzlich Willkommen in unserem Bündner Restaurant Crap Naros

Bei uns im urchigen Crap Naros steht die Gemütlichkeit sowie das Zusammensein im Vordergrund

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 Guata!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8,1 % MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen geben Ihnen gerne unsere Servicemitarbeiter Auskunft

Restaurant Crap Naros

Gnüssend Sie a gselligi Rundi mit Ihrera Familia
oder Ihrna Fründa!
Wia dahai – alles i dr Schüssla in dr Mitti vom Tisch.

Ab 2 Persona dörfend Sie Ihres Gnuss Menü zum selber schöpfa uswähla

Ihras Crap Naros Team wünscht Ihna an Guata !

vegetarisch möglich | vegan möglich

Bündner Gnuss

Ab 2 Persona, zum selber schöpfa

Zur Vorspiis serviarend miar

Bündner Gerschtasuppa „ Guarda Val Art“

Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm

Lenzerheidner Bergkäs frisch vum Lib

Fügäsenf | Essiggmüas

Als Hauptspiisa serviarend miar

Siedfleisch vom Rinder Tafelspitz

Markknochen | Wurzelgmüas | Schlosshärdöpfel | Bouillon | Frischa Meerrettich

Quarkpizokel-Pfanna

Blattspinat | Bruuna Butterschum | Tomata | Bergkäs

Capuns nach Nonas Art

Käss Sosa | Gmüaswürfali | Zwiebelringli

Dessert

Nussturta Sporzer Art

Karamel | Baumnuss | Buttercrumble

72 Sfr pro Person

vegetarisch möglich | vegan möglich

Herbst-Gnuss

Ab 2 Persona, zum selber schöpfa

Zur Vorspiis servierend miar

Nüsslisalat

Speck | Ei | Radiesli | Croûtons

Kürbis Crème Suppa

Öl | Kerna | Suurrahm

Als Hauptspiisa serviarend miar

Hirschrucka Steak

Rotkohl | Preiselbeeri | Gebratene Pizokels | Rahmsossa

Fregola sarda

Steipilz | Marroni | Geissafrischkäs

Dessert

Vermicelles

Vanilleglace | Merengue | Rahm

72 Sfr pro Person

vegetarisch möglich | vegan möglich

Snacks

Lenzerheidner Bergkäs frisch vum Lib 18

Füügäsenf | Essiggmüas

Hirsch-Salsiz vom Hatecke us Scuol 21

Füügäsenf vo Jumi | Essiggmüas

Wurscht-Käs-Salat 24

Essiggurka | Schnittlauch | Französischi Sausa oder Sporzer Hussdressing

Suppa

Bündner Gerschtasuppa „Sporzer Art“ 16/20

Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm

Kürbis Creme Suppa 16/20

Öl | Kerna | Suurrahm

vegetarisch möglich | vegan möglich

Vorspiisa

Bunta Blattsalat — 14
Croûtons | Dressing

Bunta Saison-Salat — 16
Bunti Randa | Hüttakäs | Kerna

Nüsslisalat — 19
Speck | Ei | Radiesli | Croûtons

Rassigs Tatar vum Schwiizer Rind — 30/36
Belper Knolla vom Jumi | Essiggmüas / Toast

Randatatar — 28/34
Belper Knolla vom Jumi | Essiggmüas / Toast

vegetarisch möglich | vegan möglich

Crap Naros Klassiker

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

Gfüllt mit Bergkäs und Bündner Rohschinka | Mischgmüas | Pommes frites

Entrecôte vom Schwiizer Rind (220g) 54

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

Siedfleisch vom Rinder Tafelspitz 48

Gratiniarti Markknochen | Wurzelgmüas | Schlosshärdöpfel | Bouillon | Meerrettichsauce

Hörnli mit gehacktem 29

Öpfelmuass | Bergkäs | Zwiebla

Quarkpizokel 29

Blattspinat | Bruuna Butterschuum | Tomata | Bergkäs

Raclette vo Jumi us Bärn (250g) 34

Gschwelti | Essiggmüas

+ Chlini Portion Bündnerfleisch 40 gr. 8

+ Grossi Portion Bündnerfleisch 80 gr. 16

Capuns nach Nonas Art 32

Bündner Fleisch | Käss Sosa | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Bergkäs

Vegetarischa Capuns 29

Vegana Capuns 29

vegetarisch möglich | vegan möglich

Saisonali Abwechsliga

Gebratenes Doradafilet 48

Spitzkohl | Kürbis - Risotto | Konfierter Knoblauch

Hirschrucka Steak 48

Rotkohl | Preiselbeeri | Gebratene Pizokels | Rahmsossa

Sporzer Krüterbratwurst vum Schwii und Kalb 32

Zwiebelsossa | Härdöpfelstock

Fregola Sarda 34

Steipilz | Marroni | Geissafrischkäs

vegetarisch möglich | vegan möglich

Usm Fondue-Topf

Chäs-Fondue

Huusgmachti Mischig usm Dorflada in Lain

Alli Fondue sind serviart mit Gschwellti | Essiggürkli | Silberzwiebali | Cherry Tomata | Radisli

Mez e mez, dr Klassiker	pro Person	38
Trüffel mit igleitem Trüffel	pro Person	48
+ Chlini Portion Bündnerfleisch 40 gr.		8
+ Grossi Portion Bündnerfleisch 80 gr		16
Nid vu Lain, aber drfür vegan	pro Person	34

Fleisch-Fondue (Ab 2 Persona)

Us dr würziga Suppa, à discrétion	pro Person	64
Räuberteller für Kinder (0-6 Jahre)		15
(7-12 Jahre)		30

Drei Sorta frisch ufgschnittnigs Fleisch vum Rind, Kalb und Poulet

Pommes Frites | Gantner's Famillien - Saucen | Gmüas | Frücht

vegetarisch möglich | vegan möglich

Süasses

Caramelchöpfli „s'Original" 14

Schlagrahm | Brezali

Nussturta Sporzer Art 18

Karamel | Baumnuss | Buttercrumble

Vermicelles 18

Vanilleglacé | Rahm | Merengue

Cheesecake 18

Salzcaramell | Zwetschga

vegetarisch möglich | vegan möglich

Üsi Uswahl vo «Glatsch Bafnot» us Surava

Rahm Glace	pro Kugla	5
Vanille | Schoggi |Ovomaltinä | Eiercognac | Suurahm		
Sorbet	pro Kugla	5
Erdbeer | Zitrona		
Serviert mit 2 cl Vodka (2 Chugla)		15
Rahm dazua		1.5
Schoggi-Sossa		5

Fleisch- und Fischdeklaration:

Schweiz	Kalb | Rind | Schwein | Poulet
Frankreich	Dorade
Östereich	Hirsch
Schweiz	Brot-Backwaren

vegetarisch möglich | vegan möglich

Apéritif

		4 cl
Martini weiss	16%	9
Ramazotti	30%	9
San Bitter (alkoholfreie)	20 cl	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 2 cl

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

vegetarisch möglich | vegan möglich

Lipp Destillerie

		2 cl
Henri	38.5%	18
Bianco	41%	14
Grandioso	41%	14

Grappa

Nonino Chardonnay	41%	12
Nonino Moscato	41%	12

Portwein

		4 cl
Graham`s Porto Reserve Six Grapes	16%	9

Bier vom Fass

	20cl	30cl	50cl
Feldschlösschen	4.50	5.50	8
Feldschlösschen Panachè	4.50	5.50	8

Bier aus der Flasche

		33 cl
Monsteiner Häusträffel Weizenbier	50cl	8.50
Monsteiner Huusbier		6.80
Feldschlösschen alkoholfrei		5.50
Feldschlösschen Premium		6

vegetarisch möglich | vegan möglich

Saft vom Fass Möhl

	33 cl
Trüb	6
Trüb ohne Alkohol	6

Mineral

Allegra	47cl	5.70
Allegra	77cl	9.40
Passuger	47cl	5.70
Passuger	77cl	9.40

Süssgetränke

		33 cl
Fanta, Sprite, Coca-Cola, Cola Zero		5.70
Icetea Pfirsich & Zitrone		5.70
Rivella rot & blau		5.70
Apfelsaft & Shorley,		5.70
Tonic, Bitter Lemon	20cl	6
Tomatensaft	20cl	5.50

vegetarisch möglich | vegan möglich

Heisse alkoholische Getränke

Guarda Val Kaffee 12
Eierlikör, Kaffee, Schlagsahne

Kaffee Fertig 12
Kernobst, Rohrzucker, Kaffee

Zwetschge, Rohrzucker, Wasser , Kaffeepulver

Schümli Pflümli 12
Pflümli, Rohrzucker, Kaffee, Schlagsahne

Kaffee Bailey's oder Amaretto 12
Baileys / Amaretto, Kaffee, Rahm

vegetarisch möglich | vegan möglich

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 - DarjeelingCeylon 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

vegetarisch möglich | vegan möglich