

Bienvenue

chez notre restaurant grisonais Crap Naros

Ici dans notre rustique Crap Naros la convivialité et la rencontre est l'objectif principal.

Notre équipe de cuisine est ravi de cuisiner des plats classiques des Grison et aussi des plats typiques suisses.

Des produits frais de la région sont la priorité pour leur préparation.

Notre équipe de service est avec plaisir à vos côtés pour toute information sur le menu ou le vin.

Bon appétit!

Welcome in our Grison Restaurant Crap Naros

Here in our rustic Crap naros is cousiness and the get together the main purpose.

Our kitchen team will spoil you with classic Grison dishes and also Swiss typical dishes.

Our service team will be at your side for any information concerning the menu or wine.

Enjoy your meal!

**Tous les prix sont en francs suisses et incluent 7,7% de TVA.**

**Notre personnel de service se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions sur les allergènes et les intolérances.**

**All prices are in Swiss Francs and include 7.7% VAT.**

**Our service staff will be happy to answer any questions you may have about allergens and intolerances.**

# Restaurant Crap Naros

*Profitez d'une ambiance chaleureuse à table avec votre  
famille ou vos amis!*

*Comme à la maison - tout au milieu de la table.*

*Enjoy a warm atmosphere at the table with your Family or  
your friends*

*Just like at home - right in the middle of the table*



*L'équipe du Crap Naros vous souhaite "an Guata"*

*The Crap Naros team wishes you "an Guata"!*

# Bündner Gnuss

À partir de 2 personnes vous pouvez choisir votre menu

## Comme entrée nous proposons

Soupe à l'orge des Grisons „ Style Guarda Val”

Viande sèche des Grisons | légumes | crème fraîche

Fromage Lenzerheidner

Moutarde de figues | légumes marinés

## Comme Plat principal

Selle de bœuf bouillie, cuite pendant 24 heures

os de la moelle | légumes racines | pomme de terre | bouillon | raifort frais |

moutarde aux herbes

Pizokel au fromage blanc feuille d'épinards | beurre brun | tomates |

fromage de montagne

Capuns Nona „ Style Grand Mère” | Bouillon | cubes de légumes |

rondelle d'oignon

## Dessert

Gâteau aux noix façon Sporzer caramel / noix / crumble au beurre

68 Sfr par personne



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

# Bündner Gnuss

From 2 persons you can choose your Sharing menu

## For starters we propose

Grisons barley soup „Guarda Val Style“

Dried meat from Grisons | vegetables | cream

Lenzerheidner Cheese

Fig mustard | pickled vegetables

## As Main course

Saddle of beef boiled, 24 h cooked

Marrow bone | root vegetables | potatoes | broth | fresh horseradish | herb

Quark-pizokel spinach leaf | brown butter | tomatoes | mountain cheese

Capuns „Nona Style“ | Broth | vegetables cubes | onion rings

## Dessert

Nut cake Sporzer style Caramel | Tree nut | Butter crumble

68 Sfr per person



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

# Snacks

Fromage Lenzerheidner 

16

Moutarde de figues | légumes marinés


Lenzerheidner Cheese 

Fig mustar / pickled vegetables

Salsiz de chevreuil par Hatecke de Scuol 19

Canneberge à froid | moutarde de figue de Jumi | pain fruité à la poire de chez Weber de Davos

Roe deer Salsiz by Hatecke from Scuol

Cold-stirred cranberries / figa mustard by Jumi / pear bread by Weber from Davos

Planchette Crap Naros 34

Viande des Grisons séchée "Brügger" | jambon cru "Brügger" | Leg ham | OMOSO saucisse maison | Lard fumé "Brügger" saucisse de foie à la truffe | fromage de montagne Andeerer | beurre salé | pain à la ciboulette | légumes marinés

Crap Naros platter

Dried Grison meat "Brügger" / raw ham "Brügger" / Leg ham / OMOSO house sausage / Smoked Bacon "Brügger" Truffle liver sausage / Andeerer mountain cheese / Salted butter / Chive brand / pickled vegetables

Salade de cervelat et de fromage 24

Cornichons | ciboulette | vinaigrette française ou vinaigrette Sporzer

*Cervelat cheese salad*

*Pickles / chives / French dressing or Sporzer dressing*

## Soupes | Soups

Soupe d'orge des grisons "style Maiensäss" 14/18

Viande séchée des grisons | légumes | crème

*Grison barley "Maiensäss style"*

*Dried meat / vegetables / cream*

Crème de petits pois 13/17

Mousse de lard / lard / menthe

*Cream of peas*

*Bacon foam / bacon / mint*

Crème d'asperges blanches  12/16

pain de la rue | Sporzer huile de sapin | oseille des bois

*White Asparagus Cream Soup* 

*Rue bread / Sporzer Fir oil / Wood Sorrel*

# Entrées | Starters

Salade mixte du marché  14

Cubes de pain à l'ail | radis | cresson

Mix salad from the market 

Bread cubes with garlic / radish / garden cress

Salade  19

Oseille | concombre vert | cébettes marinées | cerfeuil

Lettuce 

Sorrel / green cucumber / pickled spring onions / chervil

Nos salades sont servient avec notre sauce fait maison

Our salads are served with our Homemade Dressing

Variation de tomates  26

Tomate cœur de bœuf | essence de tomate | tomates cerises | confiture

Tomato variation 

Ox heart tomato / tomato essence / cherry tomatoes / jam

Tartare de betteraves du feu Sporz  28/36

Belper Knolla vo Jumi | légumes marinés | jaune d'œuf | salade de fines herbes

*Beetroot-tartar from the Sporz fire* 

Belper Knolla vo Jumi | pickled vegetables | egg yolk | herb salad

Tartare de bœuf "style Maiensäss" 28/36

Belper Knolle | légumes marinés | jaune d'œuf | salade d'herbes.

*Beef tartar "Maiensäss style"*

Belper Knolle / pickled vegetables / egg yolk / herb salad

Carpaccio de langue de bœuf 28

Pissenlit | Légumes au vinaigre | Pesto à l'ail des ours | Pignons de pin

*Ox tongue carpaccio*

Dandelion / Vinegar vegetables / Wild garlic pesto / Pine nuts



# Classiques Crap Naros | Crap Naros Classics

Cordon Bleu de porc de Sporz 44

Farci au fromage de montagne Andeerer, oignons et jambon cru | pommes frites | légumes mixtes

*Sporzer Pork Cordon Bleu*

*Filled with Moutain cheese Andeerer, onions and raw ham | French fries | mix vegetables*

Entrecôte de bœuf suisse (220 g) 54

Café de Sporz-sauce au beurre | pommes frites | légumes mixtes

*Swiss beef sirloin (220 g)*

*Café de Sporz-butter sauce | French fries | mix vegetables*

Selle de bœuf bouillie <sup>cuite pendant 24 heures</sup> 47

os à moelle | légumes racines | pomme de terre | bouillon | raifort frais | moutarde aux herbes

*Saddle of beef boiled* <sup>24 h cooked</sup>

*Marrow bone | root vegetables | potatoes | broth | fresh horseradish | herb mustard*

Pâtes | ragoût à la bolognaise de bœuf 29

*compote de pommes / fromage de montagne / oignons*

Pasta | beef ragout à la bolgnese


*Applesauce / Mountain cheese / Onions*

Pizokel au fromage blanc 29

*feuille d'épinards | beurre brun | tomates | fromage de montagne*

Quark-pizokel

*spinach leaf / brown butter / tomatoes / mountain cheese*

Raclette de fromage Jumi de Bern (250g)  32

*Pomme de terre à la vapeur | cornichons*

Raclette of cheese Jumi from Bern (250g) 

*Boiled potatoes | pickles*


Capuns Nona „Style Grand Mère” 26

*Bouillon | cubes de légumes | rondelle d'oignon*

Capuns „Nona Style”

*Broth / vegetables cubes / onion rings*

Variation végétarienne | vegetarian variation 24 

Variation végan | vegan variation 24 

# Classics à venir ou pour varier les plaisirs |

## *Future Classics or some more variety*

Spearribs de porc

46

Oignons de printemps | sauce BBQ | pommes de terre au four | crème acidulée

*Pork Spearribs*

*Spring onions / BBQ sauce / baked potato / sour cream*

Côtelette de veau rôtie

52

Variation de carottes | pommes dauphine | beurre noisette | jus de framboise

*Roasted veal chop*

*carrot variation / pommes dauphine / nut butter / raspberry jus*

Pâtes farcies au blé dur

29/34

Ail des ours | fromage frais | miel de pissenlit

*Filled dumplings made of durum wheat*

*wild garlic / cream cheese / dandelion honey*



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

## Potager

36

Légumes de saison | purée de petits pois | pommes dauphine

## Vegetable garden

Beetroot | roasted lettuce | lentil salad, balsamic beurre blanc | potato foam

## Truite saumonée à la vapeur

46

Purée de petits pois | petits pois marinés - radis sautés - herbes beurre blanc

## Steamed salmon trout

Pea puree | marinated peas | sauteed radishes | herbs beurre blanc

# Servi dans le caquelon | Served in the fondue pot

## Fondue au fromage / Cheese Fondue

Mélange fait maison de Lain  
Homemade blend from Lain



Mez e Mez "Le classique" par personne 36

Mez e mez "the classic" per person

À la Truffe par personne 46

With Truffle per person

Tomate et purée de tomate par personne 39

Tomato and tomato puree per person

Vegan par personne / per person 32

Servi avec pommes de terre bouillies | cornichons | petit oignon |  
tomate cerise | radis

Served with boiled potatoes / pickles / silver pearl onion / cherry  
tomato / radish



Végétarien / vegetarian



végétalien / vegan

## À partir de 2 personnes / From 2 Persons

Fondue chinoise et bouillon épicé par personne 62

*Meat Fondue with hearty bouillon per person*

Trois sortes de viande de bœuf, de veau et de poulet | Pommes frites |

6 sauces Maison | Fruits

Légumes fruits

*Three kinds of freshly cut beef, veal and chicken / french fries /*

*six homemade dips / fruits*

## Déclaration de provenance | declaration of

### provenance:

Suisse:

veau / bœuf / porc | Truite de saumon

Switzerland:

veal / beef / pork / Salmon trout



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

## Sucré / Sweet

Flan Caramel „l' Original“ | crème fouettée 11

*Caramel custard „the Original“ / Whipped cream*

Coupe froide aux baies des bois 15

Sorbet au citron | Vin mousseux Riesling

*Forest berry cold dish*

*Lemon sorbet / Riesling sparkling wine*

Mousse au yaourt 16

Rhubarbe | Fraise | Meringue

*Yogurt mousse*

*Rhubarb | Strawberry | Meringue*

Gâteau aux noix façon Sporzer 18

caramel | noix | crumble au beurre

*Nut cake Sporzer style*

*Caramel / Tree nut / Butter crumble*



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

**Notre sélection de «Glatzsch Balnot» de Surava,  
Grisons**

***Our selection of «Glatzsch Balnot» from Surava,  
Grisons***

*Glace | Ice cream:*

*Vanille | chocolat | ovomaltine | Cognac à l'oeuf    par boule    4*

*Vanilla | Chocolate | Ovomaltine | Egnog    per scoop*

*Sorbet:*

*Fraise | citron    par boule    4*

*Strawberry | lemon    per scoop*

*Servi vec 2 cl de vodka (2 boules)    15*

*served with 2 cl vodka (2 scoops)*

*Crème fouettée | Whipped cream    1.5*

*Sauce au chocolat | Chocolate sauce    5*



## 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



Végétariens / vegetarian |



vegetarian / vegan

## **Lipp Destillerie** **2 cl**

Grand Marc N°5 45% 14

Bianco 41% 14

## **Vin de Porto / Portwine** **4 cl**

Graham's Porto Reserve Six Grapes 16% 9

## **Bière de pression / Draft beer** 20cl 30cl 50cl

Feldschlösschen 4 5 7

Feldschlösschen Panaché 4 5 7

## **Bouteille de bière / Bottle of beer** **33 cl**

Monsteiner Häusträffel (de blé/Wheat) 50cl 8

Monsteiner Huusbier 6.50

Feldschlösschen (sans alcool/without alcohol) 5

Feldschlösschen Premium 5.50

## **Jus Möhl / Juice Möhl** **33 cl**

Trüb 5.50

 **Végétariens / vegetarian** |  **végétaliens / vegan**

Trüb sans alcool / without alcohol 5.50

## **Eau minérale / Mineralwater**

Allegra 47cl 5.50

Allegra 77cl 9

Passuger 47cl 5.50

Passuger 77cl 9

## **Boissons non alcoolisées / Soft drinks**

Fanta, Sprite, Coca-Cola, Cola Zero 5.50

Ice tea Pfirsich & Zitrone 5.50

Rivella rot & blau 5.50

Apfelsaft & Shorley 5.50

Tonic, Bitter Lemon 20cl 6

Tomatensaft 20cl 5

## Boissons chaudes alcoolisées / Hot alcoholic Drinks

Guarda Val Kaffee 12

Liqueur de cognac à l'œuf, café, crème fouettée

Cognac-Egg liqueur, coffee, whipped cream

Homemade Mulled Wine 9

Sans alcool / without alcohol

Homemade Orange-Punsch 7

Sans alcool / without alcohol

Avec rum / with rum 9

Kaffee Fertig 9

Schnaps de fruit de pépin, sucre de canne, café en poudre

Schnapps pome fruit, cane sugar, coffee powder

Kaffee Lutz - 9

Schnaps de prune, sucre de canne, café en poudre

Schnapps plums, cane sugar, coffee powder

## **Boissons chaudes non alcoolisées**

### **Hot non alcoholic Drinks**

Café Crème / Coffee Hag	5
Espresso / Espresso Hag	5
Double Espresso	6
Cappuccino	5.50
Café au Lait / Milk coffee	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / chocolate	5

### **Sirocco Bio Thé / Tea**

Tasse de Thé / tea cup	5
Gentle Blue - Earl Grey	
Purple Breeze - Darjeeling Ceylon Sunrise	
Black Chai - Thé noir aux épices / black tea with spice	
Camomille Orange Blossoms	
Moroccan Mint - à la menthe / mint	
Verveine - verbena	
Piz Palü - thé aux herbes / herbs tea	
Japanese Sencha - thé vert / green tea	
White Silver Needle - Jasmin	
Red Kiss - thé aux fruits / fruit tea	