

Crap Naros
GASTSTUBE

Welcome in our Grison Restaurant Crap
Naros

Here in our rustic Crap Naros, coziness and
get togethers
are the main purpose.

Our kitchen team will spoil you with classic
Grison as well as typical Swiss dishes.

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

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.

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 brard | 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

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 servies avec notre sauce fait maison

Our salads are served with our Homemade Dressing

Tartare de bœuf "style Maiensäss"

30 | 36

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

Beef tartar “Maiensäss style”

Belper Knolle | pickeled vegetables | egg yolk | herb salad

Tartare de betteraves du feu Sporz

28 | 34

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

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 Mountain cheese Andeerer, onions and raw ham | French fries | mix vegetables

Entrecôte de boeuf suisse (220 g) servi dans une casserole

54

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

Swiss beef sirloin (220 g) served in a pan

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

Selle de bœuf bouillie, cuite pendant 24 heures

47

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

Saddle of beef boiled, 24 h cooked

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

Pâtes | ragoût à la bolognese 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), servie
dans une poêle  32

Pomme de terre à la vapeur | cornichons

Raclette of cheese Jumi from Bern (250g), served
in a pan 

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

Déclaration de provenance | declaration of provenance:

Suisse: veau / boeuf / porc

Switzerland: *veal / beef / pork*

Servi dans le caquelon | *Served in the fondue pot*

Fondue au fromage / *Cheese Fondue*

Mélange fait maison de Daniel  Pfeiffer de Lain

Daniel Pfeiffer est un connaisseur de fromage depuis de nombreuses années. Il entretient des contacts intensifs avec les producteurs et est très apprécié en raison de son expérience et de sa formation. Cela permet à Daniel de juger de l'évolution des différents fromages et de développer de nouveaux mélanges et compositions.

Homemade blend from Daniel Pfeiffer from Dorf lade in Lain

Daniel Pfeiffer has been a connoisseur for many years. He maintains intensive contact with the producers and is highly esteemed due to his experience and training. This allows Daniel to judge how the different cheeses develop and to develop new blends and compositions.

Mez e Mez “Le classique”

par personne 36

Mez e mez “the classic”

per person

À la Truffe

personne 46

par

With Truffle

person

per

Tomate et purée de tomate

personne 39

par

Tomato and tomato puree

person

per

Vegan

par personne / per person

32

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

Pain pour fondue de la boulangerie „Aurora“ à Lenzerheide

*Served with boiled potatoes | pickles | silver pearl onion | cherry
tomato | radish*

Fondue bread from bakery „Aurora“ in Lenzerheide

Sucré / Sweet

Flan Caramel „l' Original“ | crème fouettée

11

Caramel custard „the Original“ | Whipped cream

Mousse au yaourt

16

Rhubarbe | Fraise | Meringue

Yogurt mousse

Rhubarb | Strawberry | Meringue

Notre sélection de «Glatsh Balnot» de Surava, Grisons

Our selection of «Glatsh Balnot» from Surava, Grisons

Glace / Ice cream:



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

4

Vanilla | Chocolate | Ovomaltine | Egnog cognac 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 (sans alcool/without alcohol)		20 cl 6
Bündner Röteli 2cl	22%	9
Cynar	16%	9
Fernet Branca 2cl	38%	9
Appenzeller	29%	9
Braulio 2cl	19%	9

Long Drinks

Campari Soda		12
Campari Orange		14
Gin Tanqueray London Dry Tonic		
	17	
Vodka Moskovskaya Lemon		17

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

Lipp Destillerie 2 cl

Grand Marc N°5	45%	14
Bianco	41%	14

Vin de Porto / *Port wine* 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

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
Icetea Pêche /peach & Citron/lemon	5.50
Rivella rouge/red & bleu/blue	5.50
Jus de pomme/apple juice & Shorley,	5.50
Tonic, Bitter Lemon	6
Tomato juice	5

Boissons chaudes alcoolisées /*Hot alcoholic Drinks*

Guarda Val Kaffee	12
Liqueur de cognac à l'oeuf, café, crème fouettée <i>Cognac-Egg liqueur , coffee,whipped cream</i>	
Guarda Val Punsch	
Sans alcool/without alcohol	6
Rum Havana Club especial	9

Kaffee Fertig

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

Schnapps pome fruit, cane sugar, coffee powder

Kaffee Lutz

Schnaps de prune, sucre de canne, café en poudre

Schnapps plums, cane sugar, coffee powder

Skiwasser

Jus de citron, sirup de framboise, eau chaude

Lemon juice, raspberry syrup, hot water



Sans alcool/<i>without alcohol</i>	6
Avec alcool /<i>with alcohol</i>	9
Vin rouge brûlé / <i>Burnt wine</i>	7
Schümli Pflümli	7
schnaps à la prune, café, crème fouettée <i>schnapps plums, coffee , cane sugar, whipped cream</i>	
Irish Coffee	12
Tullamore Dew, sucre de canne, café, crème fouettée Tullamore Dew, cane sugar, coffee, whipped cream	
Coffee Baileys ou Amaretto	12
Bailey's/Amaretto, café, crème fouettée Bailey's/Amaretto, coffee, whipped creamKaffee, Rahm	
Boissons chaudes non alcoolisées <i>Hot non alcoholic Drinks</i>	
Café & Café hag / <i>Coffee & Coffee Hag</i>	5
Espresso	5
Double Espresso	6
Cappuccino / Café au Lait /<i>Milk coffee</i>	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / chocolate	5
Lait froid ou chaud / <i>Milk cold or hot</i>	4
Sirocco Bio Thé /<i>Tea</i>	
Tasse de Thé / <i>tea cup</i>	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
Rooibos Tangerine – Rotbusch

