

Crap Naros
GASTSTUBE

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 mustar | 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



Végétarien / vegetarian



végétalien / vegan

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



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

Entrées | Starters

Salade  19

Oseille | concombre vert | cibettes 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



Végétarien / vegetarian



végétalien / vegan

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 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 ^{cuite pendant, 24 heures} 47

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

Saddle of beef boiled ^{24h cooked}

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

Pizokel au fromage blanc

29

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

Quark-pizokel

spinach leaf / brown butter / tomatoes / mountain cheese

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



Végétarien / vegetarian



végétalien / vegan

Déclaration de provenance | declaration of provenance:

Suisse:

veau / boeuf / porc

Switzerland:

veal / beef / pork



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

Sucré / Sweet

Flan Caramel „l' Original“ | crème fouettée 11

Caramel custard „the Original“ / Whipped cream

Gâteau aux noix façon Sporzer 18

caramel | noix | crumble au beurre

Nut cake Sporzer style

Caramel / Tree nut / Butter crumble



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

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 |



vegetariens / 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

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 Pfirsich & Zitrone		5.50
Rivella rot & blau		5.50
Apfelsaft & Shorley.		5.50
Tonic, Bitter Lemon	20cl	6
Tomatensaft	20cl	5



Végétarien / vegetarian |



végétalien / vegan

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 - verbenas	
Piz Palü - thé aux herbes / herbs tea	
Japanese Sencha - thé vert / green tea	
White Silver Needle - Jasmin	
Red Kiss - thé aux fruits / fruit tea	



Végétarien / vegetarian



végétalien / vegan