

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 Gnata!

**Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen geben Ihnen gerne unsere
Servicemitarbeiter Auskunft**

Restaurant Crap Naros

Gnüssend Sie a gsellige Rundi mit Ihrera Familia
oder Ihrna Fründla!

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 !

Bündner Gnuss

Zur Vorspiis serviarend miar

Bündner Gerschtasuppa „Guarda Val Art“

Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm

Lenzerheidner Bergkäs frisch rum Lib

Figäsenf | Essiggmüas

Als Hauptspiisa serviarend miar

Siedfleisch vom Rindshohrücke, 24h gart

Markknochen | Wurzelgmüas | Schlosshärddöpfel | Bouillon | Frische

Meerrettich | Chrüter Senf

Quarkpizokel-Pfanna

Blattspinat | Bruuna Butterschum | Tomata | Bergkäs

Capuns nach Nonas Art

Bouillon | Gmüaswürfeli | Zwiebelringli

Dessert

Nussturta Sporzer Art

Karamel | Baumnuss | Buttercrumble

72 Sfr pro Person



vegetarisch möglich |



vegan

Sommer - Gnuess

Zur Vorspiis servierend miar

Kopfsalat

Cherry Tomata | Gurka | Rusti's Ei | Gartäkresse

Sporzer Caprese



Ramati Tomaten | Burrata | Basilikum Pesto

Als Hauptspiisa serviarend miar

Schwiizer Kalbssteak

Brot-Härdöpfel mit frische Krüter | Grillegemüse | Kalb-Jus

Pfifferlingsrisotto

Bergkäs | Jüngen Spinat

Dessert

Beericrumble

Vanill-Glace | Rahm

72 Sfr pro Person

Snacks

Lenzerheider Bergkäs frisch vom Lib



Függäseuf / Essiggmüas

Hirsch-Salsiz vom Hetecke us Scuol

Függäseuf vo Juni / Essiggmüas

Cräp Naros Plättli,

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

Wurst-Käs-Salat

Essiggurka / Schnittlauch / Französische Sausa oder Sporzer Hüssdressing

Suppa

Bündner Gerschtasuppa „Sporzer Art“

Bündnerfleisch / Gmüas / Rahm



vegetarisch möglich |



vegan

Vorspiisa



Verschiedeni Blattsalate vum Markt 

14

Brotwürfeli mit Chnobl | Radisli | Tomata | Gartäkresse

Kopfsalat 

18

Cherry Tomata | Gurka | Rusti's Ei | Gartäkresse

Zu üsna Salat, servierend miar Sporzer Huusdressing

Sporzer Caprese



28/34

Ramati Tomaten | Burrata | Basilikum Pesto

Graved Lachs



28/34

Meerrettich-Grème | igleiti Schalotta | Kräutersalat

Rassigs Tatar vum Schwiizer Rind

30/36

Randatatatar

28/34

Belper Knolla vom Juni | Essiggmüas | Kräutersalat



vegetarisch möglich |



vegan

Crap Naros Klassiker

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

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

Entrecôte vom Schwiizer Rind (220g) 54

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

Siedfleisch vom Rindshohrücke, 24h gart 50

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

Hörnli mit gehacktem 29

Öpfelmuass | Bergkäs | Zwiebla

Quarkpizokel  29

Blattspinat | Bruuna Butterschuum | Tomata | Bergkäs

Raclette vo Jumi us Bärn (250g)  34

Gschwelti | Essiggmüas

Capuns nach Nonas Art 28

Bündner Fleisch | Bouillon | Gmüaswürfeli | Zwiebelringli | Bergkäs

Vegetarische Capuns  26

Vegana Capuns  24

Saisonal! Abwechsliga

Pfifferlingasrisotto 

29

Bergkäs | Junga Spinat

Schwiizer Kalbssteak

52

Brot-Hardöpfel mit frische Krüter | Grillgmüas | Kalb-Jus

Sporzer Bodenschätze 

36

Saisonales Gmüas | Polenta

Bachna Pouletschenkel

42

Grillgmüas | Hardöpfelstock | Jus

Brüggli Lachsforella

48

Grillgmüas | Wildris | Rahm-Senf Sossa

Usm Fondue - Topf

Chäs - Fondue

Huusgmacht'i Mischig usm Dorfada in Lain

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

Mez e mez, dr Klassiker pro Person 38

Trüffel mit igleitem Wintertrüffel pro Person 48

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 15

Drei Sorta frisch ufgschnittnigs Fleisch vum Rind, Kalb und Poulet

Pommes Frites | Sechs huusgmacht'i Sossa | Gmüas | Frücht

Süsses

Caramelchöpfli „s'Original“ 14

Schlagrahm / Brezeli

Coupe Sporz 18

Erdbeeri mit Holunder mariniert / Vanill-Glace

Schoggimousse 18

Meringue / frische Erdbeeri

Nussturta Sporzer Art 18

Karamel / Baumnuss / Buttercrumble

Beericrumble 16

Vanill-Glace / Rahm

Üsi Uswahl vo «Glatsch Balnet» us Surava

Rahm Glace pro Kugla 4

Vanille / Schoggi / Ovomaltinä / Eiercognac

Sorbet pro Kugla 4

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 / Zander

Schweiz Lachsforelle

Grossbritannien Graved Lachs

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

Lipp Destillerie

2 cl

Grand Marc N°5

45%

14

Bianco

41%

14

Portwein

4 cl

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
Ice Tea 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 12

Eierlikör, Kaffee, Schlagsahne

Hausgemachter Glühwein 9

Hausgemachter Orangen-Winterpunsch

ohne Alkohol 7

mit Rum 9

Kaffee Fertig 9

Kernobst, Rohrzucker, Kaffee

Zwetschge, Rohrzucker, Wasser , Kaffeepulver

Schümli Pflümli 9

Pflümli, Rohrzucker, Kaffee, Schlagsahne

Kaffee Bailey's oder Amaretto 12

Baileys / Amaretto, Kaffee, Rahm

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 Palù - Kräutertee
Japanese Sencha - Grüntee
White Silver Needle - Weisses Tee Jasmin
Red Kiss - Früchtetee
Rooibos Tangerine - Rotbusch