Crap Naros
GASTSTUBE

Schön, sind Sie bei uns!

Geniessen Sie heute Mittag die Aussicht ins Albulatal und lassen Sie sich vom Sporzer Feuer kulinarisch überraschen

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

Snacks

Lenzerheidner Bergkäs frisch vum Lib 18

Füügäsenf | Essiggmüas

Hirsch-Salsiz vom Hatecke us Scuol 21

Füügäsenf vo Jumi | Essiggmüas

Crap Naros Plättli, Langt zum Snack au für Zwei 36

Brüggers Bündnerfleisch | Brüggers Rohschinka | Beischinka | OMOSO Huuswurst | Brüggers Huusschpäck | Leberwurscht | Andeerer Bergkäs | Schnittlauchbrot | Essiggmüas

Wurscht-Käs-Salat 24

Essiggurka | Schnittlauch | Französischi Sossa oder Sporzer Hussdressing

Suppa

Bündner Gerschtasuppa „Guarda Val Art" 16/20

Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm

Kürbis Creme Suppa 16/20

Öl | Kerna | Suurrahm

Vorspiisa

Bunta Blattsalat 14

Croûtons | Dressing

Bunta Saison-Salat 16

Bunti Randa | Hüttakäs | Kerna

Nüsslisalat

Speck | Ei | Radiesli | Croûtons 19

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

Crap Naros Klassiker

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

Gfüllt mit Raclettekäs und Bündnerfleisch | Mischgmüas vom Markt | 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 | Meerrettichcremme

Hirschrucka Steak 48

Rotkohl | Preiselbeeri | Gebratene Pizokels | Rahmsossa

Hörnli mit gehacktem 29

Öpfelmuass | Bergkäs | Zwiebla

Quarkpizokel 29

Blattspinat | Bruuna Butterschuum | Tomata | Bergkäs

Capuns nach Nonas Art 32

Bündner Fleisch | Käss Sosa | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch

oder dia vegetarischa Capuns 29

Bouillon | Käss Sosa | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch

oder dia vegana Capuns 29

Vegani Käss Sosa | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Schnittlauch

Raclette vo Jumi us Bärn (250g), im Pfännli serviart 34

Gschwelti | Essiggmüas

Sporzer Krüterbratwurst vum Schwii und Kalb 32

Zwiebelsossa | Pommes frittes

Vegetarisch möglich | vegan

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

Nid vu Lain, aber drfür vegan	pro Person	34

Vegetarisch möglich | vegan

Süasses

Caramelchöpfli „s'Original" 14
Schlagrahm | Brezali

Vermicelles 18
Vanilleglacé | Rahm | Merengue

Cheesecake 18
Salzcaramell | Zwetschga

Üsi Uswahl vo «Glatsch Bafnot» us Surava

Rahm Glace: Pro Chugla 5
Vanille | Schoggi | Ovomaltinä | Eiercognac | Suurrahm

Sorbet: Pro Chugla 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
Österreich	Hirsch

Vegetarisch möglich | 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

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

Vegetarisch möglich | vegan

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

Vegetarisch möglich | vegan

Heisse alkoholische Getränke

Guarda Val Kaffee 12
Eierlikör, Kaffee, Schlagsahne

Kaffee Fertig 12
Kernobst, Rohrzucker, Kaffee

Kaffee Lutz - 12
Zwetschge, Rohrzucker, Wasser , Kaffeepulve

Schümli Pflümli 12
Pflümli, Rohrzucker, Kaffee, Schlagsahne

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

Vegetarisch möglich | vegan

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