

Bistro Karte / Carte Bistro / *Bistro Menu*

Täglich von 11:30 bis 17:00 Uhr / Tous les jours de 11:30 à 17h00 / *everyday from 12:00-17:00*

Für unsere Gourmetküche reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch ab 18h30.

Pour notre cuisine gourmet, nous sommes ravis de vous réserver une table à partir de 18h30.

For our gourmet kitchen, we will gladly reserve you a table from 6.30 p.m.

Vorspeisen / Entrées / *Appetizers*

Kopfsalat Herzen

20

Wachswiches Ei | Speck | Bierl's Kräuterdressing

Salade de coeur de laitue | Oeuf mou | bacon | vinaigrette aux herbes „Bierl“

Lettuce heart salad | Soft egg | Bacon | Bierl's herb dressing

Crap Naros Klassiker

Freiland Nüsslersalat

16

Champignons | Schnittlauch | Bierl's Kräuterdressing

Salade de doucette | Champignons | Ciboulette | Vinaigrette aux herbes „Bierl“

Lamb's lettuce salad | Mushrooms | Chives | Bierl's herb dressing

Crap Naros Klassiker

Blattsalate

28

Pouletstreifen | Kürbiskerne | Gartenkresse

Salade verte | Lanières de poulet | Graines de potiron | Cresson du jardin

Leaf salad | Chicken strips | Pumpkin seeds | Garden cress

Brüggers Rauchspeck & Bündnerfleisch

32

Zwiebeln | Cornichons ^{Hauseingelegte} | Birnenbrot ^{Bäckerei Weber}

Lard fumé „Brügger“ et viande séchée des Grisons | Oignons | Cornichons ^{marinés fait maison}

pain aux poires ^{Boulangerie Weber}

Smoked bacon & dried meat from the Grisons | Onions | Pickles ^{homemade}

Pear bread ^{Bakery Weber}

OMOSO Rindstatar

30 | 42

Toastbrot | Käseibutter | Kürbis ^{asiatisch eingelegter}

Tartare de boeuf OMOSO | beurre de fromage | noix de beurre citrouille ^{mariné asiatique}

OMOSO beef tartare | Cheese butter | Butternut pumpkin ^{asian pickled}

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent 7.7% de TVA

All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %.

Suppe / Soupe / Soup

Malanser Weissweinsuppe

16

Diablotins | Trauben fermentiert | Schnittlauch

Classique du Crap Naros Soupe au vin blanc de Malans | Diablotins | Raisins fermentés | Ciboulette

Crap Naros classic Malans white wine soup | Diablotins | Fermented grapes | Chives

Crap Naros Klassiker **Kleine Bündner Gerstensuppe**

12

Classique du Crap Naros Petite soupe d'orge des Grisons

Crap Naros classic Small Grisons barley soup

Pasta

Kalbshaxen Ravioli

33 | 45

Salbei | Trüffel-Butter | Zitrone

Ravioli de jarret de veau | Sauge | Beurre à la truffe | Citron

Veal shank ravioli | Sage | Truffle butter | Lemon

Fusilli Hausgemacht | Schmortomatensauce | Cherrytomaten | Cirone Käse

22

Fusilli fait maison | Sauce de tomate braisé | Tomate cerises | Fromage Cirone

Fusilli Homemade | Braised tomato sauce | Cherry tomatoes | Cirone cheese

Tagliolini

32

Trüffelrahmsauce | Kalbsjus | Kalbsstreifen | Champignons

Taglioni | Crème de truffe | Jus de veau | Lanières de veau | Champignons

Taglioni | Truffle cream sauce | Veal jus | Veal strips | Mushrooms

Riso Nero Venere

28

Birnen | Blauschimmelkäse | Frisee

Riso Nero Venere | Fromage bleu | Frisée

Riso Nero Venere | Pears | Blue cheese | Frisee

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent 7.7% de TVA

All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %.

Hauptgerichte / Plats principaux / Main dishes

The Club 32

Geräuchertes Pouletbrüstchen | Speck | Tomate | Gurke

Mayonnaise ^{Hausgemacht} | getrüffelte Pommes frites

Le Club

Poitrine de poulet fumée | Bacon | Tomate | Concombre | Mayonnaise ^{fait Maison} | Pommes Frites à la truffe

The Club

Smoked chicken breast | Bacon | Tomato | Cucumber | Mayonnaise ^{Homemade} | Truffle french fries

Wienerschnitzel vom Engadiner Kalb 46

Kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone | lauwarmen Kartoffelsalat

Escalope de veau viennoise d'Engadine | Canneberges froides | Citron | salade tiède de pommes de terre

Veal cutlet breaded from Engadin | Cold-stirred cranberries | Lemon | Lukewarm potato salad

Steak vom Engadiner Kalb 54

Trüffel-Rahmsauce | gebratene Steinpilze | frischer Blattspinat | Filini

Steak de veau d'Engadine | Crème de truffe | Cèpes braisés | Feuilles d'épinards frais | Filini

Veal steak from Engadin | Truffle cream sauce | Fried Boletus | Fresh spinach leaves | Filini

Ganze Seezunge gebraten 58

Petersilienbutter | frischer Blattspinat | Filini

Sole entière frite | Beurre de persil | Feuilles d'épinards frais | Filini

Whole sole fried | Parsley-butter | Fresh spinach leaves | Filini

Tagesangebot - Freitag bis Sonntag ab 38

Plat du jour - Du vendredi au dimanche | *Today's special - Friday to Sunday*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.

Tous les prix sont en francs suisses et incluent 7.7% de TVA

All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %.

Dessert

Sporzer Eiskaffee | Sesamhippe ^{gefüllt mit Mokka Mousse} | Schokoladen Späne | Himbeeren 22
Café glacé de Sporz | Sésame ^{garnie à la mousse de mokka} | Chip au chocolat | Framboises
Iced coffee from Sporz | Sesame ^{filled with mocha mousse} | Chocolate chips | Raspberries

Crap Naros Klassiker **Caramelköpfli «das Original»** 12
Flan caramel «L'Original»
Cream caramel «The Original»

Hausgemachte Glace | Erdbeere | Tahiti Vanille | Grand Cru Schokolade 5
Glace „Maison“ |
Homemade ice-cream |
Gerne informiert Sie unser Serviceteam über weitere Aromen nach Tagesangebot
Notre équipe de service se fera un plaisir de vous informer sur les autres saveurs selon l'offre du jour
Our service team will be pleased to inform you about other flavors according to the daily offer

Tages Kuchen oder Torte | Gâteau ou tarte du jour | *Daily cake or pie* 7

mit Schlagsahne | Crème fouettée / *with whipped cream* 1.5
mit Schokoladensauce | à la sauce au chocolat | *with chocolate sauce* 5

Kuchenbuffet (2 Stücke pro person) | 15:00 bis 17:00 Uhr 9
Buffet de gâteaux (2 pièces par personne) | 15:00 à 17:00 heures
Cake buffet (2 pieces per person) | 3 pm to 5 pm

Bier vom Fass	20cl	30cl	50cl
Feldschlösschen	4	5	7
Feldschlösschen Panaché	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
Icetea Pfirsich & Zitrone			5.50
Rivella rot & blau			5.50
Apfelsaft & Shorley,			5.50
Tonic, Bitter Lemon			6
Tomatensaft			5

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7,7 % MwSt.
Tous les prix sont en francs suisses et incluent 7.7% de TVA
All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %.

Heisse Alkoholfreie Getränke

Kaffee Crème / Kaffee Hag	5
Espresso / Espresso Hag	5
Doppelter Espresso	6
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / chocolate	5
Lait froid ou chaud	4

Sirocco Bio Tee

Tee Tasse	5
Tee Kanne	8

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 Palü – Kräutertee
Japanese Sencha – Grüntee
White Silver Needle – Weisser Tee Jasmin
Red Kiss – Früchtetee / Rooibos Tangerine – Rotbusch

Weitere ausserwählte Getränke finden Sie auf unserer Barkarte!