

Crap Haros
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 Gnata!

Restaurant Crap Naros

Snacks

Lenzerheidner Bergkäs frisch vom Lib  18

Fügäsenf | Essiggmüas

Hirsch-Salsiz vom Hatecke us Scuol 21

Fügäsenf vo Jumi | Essiggmüas

Crap Naros Plättli, langt zum Snack au für Zwei 36

Brüggers Bündnerfleisch | Brüggers Rohschinka | Beischinka | OMOSO Huuswurst | Brüggers Huusschpäck |

Leberwurst | Anderer Bergkäs | Schnittlauchbrot | Essiggmüas

Wurst-Käs-Salat 24

Essiggurka | Schnittlauch | Französische Sossa oder Sporzer Hussdressing

Suppa

Bündner Gerschtasuppa „Guarda Val Art“ 16/20

Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm

Spargelsuppa 16/20

Bärlauch | Tomata

Vorspiisa

Verschiedeni Blattsalate vom Markt 16

Blauer Kabis | Croutons | Hüttenkäse

Cesar Salat

Speck | Ei | Croutons | Bergkäs | Tomata 19

mit Poulet Bruscht 28

Rassigs Tatar vom Schwiizer Rind 30/36

oder vom Randa „Maiäsäss Art“ 28/34

Belper Knolla vo Jumi | Essiggmüas

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 | Schlosshürdöpfel | Bouillon | Meerrettichcreme


Hörnli mit gehacktem 29
Öpfelmuass | Bergkäs | Zwiebla

Quarkpizokel  29
Blattspinat | Bruuna Butterschuum | Tomata | Bergkäs

Capuns nach Nonas Art 28
Bündner Fleisch | Käss Sosa | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch


oder dia vegetarische Capuns  26
Bouillon | Käss Sosa | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch

oder dia vegana Capuns  24
Vegani Käss Sosa | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Schnittlauch

Raclette vo Jumi us Bärn (250g), im Pfännli serviert  34
Gschwelti | Essiggmüas

Usm Fondue-Topf

Chäs-Fondue

Huusgmachtji Mischig usm Dorflada in Lain 

Alli Fondue sind serviert mit Gschwelti | Essiggürkli | Silberzwiebeli | 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

Süßes

Caramelchöpfli „s'Original“ 14
Schlagrahm / Brezeli

Nussturta Sporzer Art 18
Karamel / Baumnuss / Buttercrumble

Merengue 18
Erdbeeri / Rahm / Vanille Glace

Üsi Uswahl vo «Gletsch Bafnot» us Surava

Rahm Glace: Pro Chugla 4
Vanille / Schoggi / Ovomaltinä / Eiercognac

Sorbet: Pro Chugla 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

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 Hausbier | | 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 |

Heisse alkoholische Getränke

| | |
|--|----|
| Guarda Val Kaffee | 12 |
| Eierlikör, Kaffee, Schlagsahne | |
| Hausgemachter Glühwein | 9 |
| Hausgemachter Orangen-Winterpunsch ohne Alkohol | 9 |
| mit Rum | 12 |
| Kaffee Fertig | 12 |
| Kernobst, Rohrzucker, Kaffee | |
| Kaffee Lutz | 12 |
| Zwetschge, Rohrzucker, Wasser, Kaffeepulver | |
| Schümli Pflümli | 12 |
| 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 Palü - Kräutertee

Japanese Sencha - Grüntee

White Silver Needle - Weisser Tee Jasmin

Red Kiss - Früchtetee

Rooibos Tangerine - Rotbusch