

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



À partir de 2 personnes vous pouvez choisir votre menu

From 2 persons you can choose your Sharing menu

Nos Menus (Sporzer Bura Gnuss & Bündner Gnuss) sont servis

à partir de 17h30

Our Menus (Sporzer Bura Gnuss & Bündner Gnuss) are served from

17.30 p.m.

L'équipe du Crap Naros vous souhaite "an Guata"

The Crap Naros team wishes you "an Guata"!

Sporzer Bura Gnuss

À partir de 2 personnes vous pouvez choisir votre menu
From 2 persons you can choose your Sharing menu

Comme entrées nous proposons / *For starters we propose*

Salade mixte | Cubes de pain à l'ail | graines de courge | cresson
Tartare de betteraves de la ferme bio Dusch, braisé sur le feu de Sporz

Mixed leaf salads | Bread cubes with garlic | pumpkin seeds | cress
Beetroot tartar by organic farm Dusch, braised on the fire from Sporz

Comme Plat principal / *As Main course*

Poitrine de poulet du Rheintal
jambon cru "Brügger" | Ratatouille de légumes | jus au thym
Entrecôte de bœuf suisse servi dans une casserole
Café de Sporz-sauce au beurre | pommes frites
Risotto de sarrasin crémeux  | chanterelles | Belper Knollen

Chicken from Rheintal stuffed with herb pesto
raw ham "Brügger" | ratatouille vegetables | thyme jus
Swiss beef sirloin served in a pan
Café de Sporz-butter sauce | French fries
Creamy buckwheat risotto  | chanterelle | Belper Knollen

Dessert

Crumble tiède aux baies forestières | Baies sauvages à la cannelle | crumble au beurre | glace à la vanille
Warm forest berries crumble / wild berries with cinnamon / butter crumble / vanilla ice cream

68 Sfr par personne / *per person*

Bündner Gnuss

À partir de 2 personnes vous pouvez choisir votre menu
From 2 persons you can choose your Sharing menu

Comme entrée nous proposons / *For starters we propose*

Soupe à l'orge des Grisons „Style Guarda Val”

Viande sèche des Grisons | légumes | crème fraîche

Salsiz de cerf de chez Hatecke de Scuol

Grisons barley soup „Guarda Val Style”

Dried meat from Grisons | vegetables | cream

Deer salsiz by Hatecke from Scuol

Comme Plat principal / *As Main course*

Selle de bœuf bouillie, cuite pendant 24 heures

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

Malfatti | beurre brun | jeunes épinards | fromage de montagne de Lenzerheider

Capuns Nona „Style Grand Mère” | Bouillon | cubes de légumes | rondelle d'oignon

Saddle of beef boiled, 24 h cooked

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

Malfatti | brown butter | baby spinach | mountain cheese from Lenzerheide

Capuns „Nona Style” | Broth | vegetables cubes | onion rings

Dessert

Meringue géante „comme à Emmental” | glace à la vanille | feuilles d'amandes | crème fouettée

Giant meringue „like in Emmental” | Vanilla ice cream | almond leaves | whipped cream

68 Sfr par personne / per person



Végétarien / vegetarian



végétalien / vegan

Entrées | Starters

Salade mixte du marché 

Cubes de pain à l'ail | radis | cresson

12

Mix salad from the market

Bread cubes with garlic / radis / cress

Salade de laitue 

Champignons | croûtons | sauce caesar

16

Lettuce salad 

Mushrooms / croutons / caesar dressing

Nos salades sont servies avec notre sauce fait maison.

Our salads are served with our Homemade Dressing

Tartare de bœuf "style Maiensäss"

Belper Knolle | salade d'aneth, cresson et cerfeuil | beurre de fromage par Jumi à la ciboulette

27 | 32

Beef tartar "Maiensäss style"

Belper Knolle / dill, cress and chervil salad / cheese butter by Jumi with chives

Tartare aux betteraves ^{de la ferme bio Dusch}, braisé au feu de Sporz 

Fromage New roots "Style Belper" | salade d'aneth, cresson et cerfeuil | beurre au fromage et ciboulette

27 | 32

Beetroot tartar ^{by organic farm Dusch}, braised on the fire from Sporz 

New roots cheese "Belper Style" / dill, cress and chervil salad / cheese butter by Jumi with chives

Snacks

Salsiz de chevreuil par Hatecke de Scuol

Canneberge à froid | moutarde de figue de Jumi | pain fruité à la poire de chez Weber de Davos

16

Roe deer Salsiz by Hatecke from Scuol

Cold-stirred cranberries | figa mustard by Jumi | pear bread by Weber from Davos

Planchette Crap Naros

32

Viande des Grisons séchée "Brügger" / jambon cru "Brügger" / Leg ham / OMOSO saucisse maison / lard fumé "Brügger"
saucisse de foie à la truffe / fromage de montagne Andeerer / beurre salé / pain à la ciboulette / légumes marinés

Crap Naros platter

Dried Grison meat "Brügger" / raw ham "Brügger" / Leg ham / OMOSO house sausage / Smoked Bacon "Brügger"
Truffle liver sausage / Andeerer mountain cheese / Salted butter / Chive bread / pickled vegetables

Soupes | Soups

Soupe d'orge des grisons "style Maiensäss"

11|16

Viande séchée des grisons | légumes | crème

Grison barley "Maiensäss style"

Dried meat / vegetables / cream

Soupe de légumes du marché

11|16

Nouilles | ciboulette

Vegetable soup from the market

Noodles | chives

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

Selle de bœuf bouillie, cuite pendant 24 heures

46

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

Saddle of beef boiled, 24 h cooked

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

Entrecôte de bœuf suisse (220 g) servi dans une casserole

54


Café de Sporz-sauce au beurre | pommes frites | légumes mixtes

Swiss beef sirloin (220 g) served in a pan

Café de Sporz-butter sauce / French fries / mix vegetables

 **Végétarien / vegetarian** |  **végétalien / vegan**

Risotto de sarrasin crémeux  36
Chanterelles | Belper Knollen
Creamy buckwheat risotto 
chanterelle | Belper Knollen

Raclette de fromage Jumi de Bern (250g), servie dans une poêle  32
Pomme de terre à la vapeur | cornichons

Raclette of cheese Jumi from Bern (250g), served in a pan 
Boiled potatoes | pickles

Classics Alpins Crap Naros | Alpine Classics Crap Naros

Pâtes | ragoût à la bolognese de bœuf 29
Tranches de pommes / fromage Sbrienz râpé / rondelle d'oignon

Pasta | beef ragout à la bolognese
Apple slices / grated sbrienz cheese from Kerns / onion ring

Malfatti  29
Beurre brun | jeunes épinards | fromage de montagne Lenzerheidner

Malfatti 
Brown butter / baby spinach / mountain cheese from Lenzerheide

Capuns Nona „Style Grand Mère” 24
Bouillon | cubes de légumes | rondelle d'oignon

Capuns „Nona Style”
Broth / vegetables cubes / onion rings


Variation végétarienne | vegetarian variation  24
Variation végan | vegan variation 

Servi dans le caquelon | Served in the fondue pot

Fondue au Fromage / Cheese Fondue

Mélange fait maison de Daniel Pfeiffer de Lain 

Daniel Pfeiffer est un connaisseur de fromage depuis de nombreuses années. Il entretient des contacts intensifs avec les producteurs et est très apprécié en raison de son expérience et de sa formation. Cela permet à Daniel de juger de l'évolution des différents fromages et de développer de nouveaux mélanges et compositions.

Homemade blend from Daniel Pfeiffer from Dorf Lade in Lain 

Daniel Pfeiffer has been a connoisseur for many years. He maintains intensive contact with the producers and is highly esteemed due to his experience and training. This allows Daniel to judge how the different cheeses develop and to develop new blends and compositions.

Mez e Mez "Le classique" par personne **36**

Mez e mez "the classic" per person

À la Truffe par personne **46**

With Truffle per person

Servi avec pommes de terre bouillies | cornichons | petit oignon | tomate cerise | radis
Pain pour fondue de la boulangerie „Aurora“ à Lenzerheide

Served with boiled potatoes / pickles / silver pearl onion / cherry tomato / radish
Fondue bread from bakery „Aurora“ in Lenzerheide

À partir de 2 personnes / From 2 Persons

Fondue chinoise et bouillon épicé par personne **62**

Meat Fondue with spicy bouillon per person

Deux sortes de viande de bœuf et veau tranchées frais | Pommes frites | 6 sauces Maison
Légumes fruits

Two kinds of freshly cut beef and veal meat / french fries / six homemade dips / vegetables | Fruits

Sucré / Sweet

Flan Caramel „l' Original“ | crème fouettée 9

Caramel custard „the Original“ / Whipped cream

Crumble tiède aux baies forestières 14

Baies sauvages à la cannelle | crumble au beurre | glace à la vanille

Warm forest berries crumble

Wild berries with cinnamon / butter crumble / vanilla ice cream

Meringue géante „comme à Emmental“ 14

Glace à la vanille / feuilles d'amandes / crème fouettée

Giant meringue „like in Emmental“

Vanilla ice cream / almond leaves / whipped cream

Notre sélection de «Glatzch Balnot» de Surava, Grisons Our selection of «Glatzch Balnot» from Surava, Grisons

Glace / Ice cream:

Vanille | chocolat | ovomaltine | Cognac à l'oeuf par boule 4

Vanilla / Chocolate / Ovomaltine / Eggnog cognac per scoop

Sorbet:

Fraise | citron par boule 4

Strawberry / Lemon per scoop

Servi vec 2 cl de vodka (2 boules) 15

served with 2 cl vodka (2 scoops)

Crème fouettée | Whipped cream 1.5

Sauce au chocolat | Chocolate sauce 5

Déclaration de provenance | declaration of provenance:

Suisse: veau / boeuf / porc

Switzerland: veal / beef / pork

 **Végétarien / vegetarian** |  **végétalien / vegan**

Apéritif

4 cl

Martini weiss	16%	9
Ramazotti	30%	9
San Bitter (sans alcool/without alcohol)	20 cl	6
Bündner Röteli 2cl	22%	9
Cynar	16%	9
Fernet Branca 2cl	38%	9
Appenzeller	29%	9
Braulio 2cl	19%	9

Long Drinks

Campari Soda		12
Campari Orange		14
Gin Tanqueray London Dry Tonic		17
Vodka Moskovskaya Lemon		17

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

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 Pêche / peach & Citron/Lemon 5.50

Rivella rouge/red & bleu/blue 5.50

Jus de pomme/apple juice & Shorley, 5.50

Tonic, Bitter Lemon 6

Tomato juice 5

Boissons chaudes alcoolisées / Hot alcoholic Drinks

Guarda Val Kaffee		12
<i>Liqueur de cognac à l'oeuf, café, crème fouettée</i>		
<i>Cognac-Egg liqueur, coffee, whipped cream</i>		
Guarda Val Punsch		
	<i>Sans alcool / without alcohol</i>	6
	<i>Rum Havana Club especial</i>	9
Kaffee Fertig		
<i>Schnaps de fruit de pépin, sucre de canne, café en poudre</i>		
<i>Schnapps pome fruit, cane sugar, coffee powder</i>		
Kaffee Lutz	-	7
<i>Schnaps de prune, sucre de canne, café en poudre</i>		
<i>Schnapps plums, cane sugar, coffee powder</i>		
Skiwasser		
<i>Jus de citron, sirup de framboise, eau chaude</i>		
<i>Lemon juice, raspberry syrup, hot water</i>		
	<i>Sans alcool / without alcohol</i>	6
	<i>Avec alcool / with alcohol</i>	9
Vin rouge brûlé / <i>Burnt wine</i>		7
Schümli Pflümli		7
<i>schnaps à la prune, café, crème fouettée</i>		
<i>schnapps plums, coffee, cane sugar, whipped cream</i>		
Irish Coffee		12
<i>Tullamore Dew, sucre de canne, café, crème fouettée</i>		
<i>Tullamore Dew, cane sugar, coffee, whipped cream</i>		
Coffee Baileys ou Amaretto		12
<i>Bailey's / Amaretto, café, crème fouettée</i>		
<i>Bailey's / Amaretto, coffee, whipped cream Kaffee, Rahm</i>		

Boissons chaudes non alcoolisées **Hot non alcoholic Drinks**

Café & Café hag / Coffee & Coffee Hag	5
Espresso	5
Double Espresso	6
Cappuccino / Café au Lait / Milk coffee	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / chocolate	5
Lait froid ou chaud / Milk cold or hot	4

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