

Schön, sind Sie bei uns!

Geniessen Sie jeweils Mittags die Aussicht von der Restaurantterrasse
ins Albulatal.

Vorbei an der offenen Feuerstelle „Fö“ mit täglich wechselnden
kulinarischen Angeboten von Marc Zickler's Sporzer Feuer.

Der Rest unseres Küchenteams
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  16

Fiigäsenf | Essiggmüas

Hirsch-Salsiz vom Hatecke us Scuol 19

Fiigäsenf vo Jumi | Essiggmüas

Crap Naros Plättli, langt zum Snack au für Zwei 34

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

Leberwurst | Anderer Bergkäs | Schnittlauchbrot | Essiggmüas

Wurst-Käs-Salat 24

Essiggurka | Schnittlauch | Französische Sausa oder Sporzer Hussdressing

Suppa

Bündner Gerschtasuppa „Guarda Val Art“ 14/18

Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm

Wiisi Spargelcremesuppa  12/16

Krüter | Sporzer Tannaöl

Vorspiisa

Verschiedeni Blattsalate vom Markt  14

Brotwürfeli mit Chnobli | Radisli | Tomata | Gartäkresse

Kopfsalat  19

Suurampfer | grüni Gurka | ihgleiti Frühlingszwieble | Kerbel

Rassigs Tatar vom Schwiizer Rind oder vur Randa „Maiäsäss Art“ 28/36

Belper Knolla vo Jumi | Essiggmüas | Eigelb | Krüttersalat

Crap Naros Klassiker

Sporzer Cordon Bleu vom Schwii „Dr Crap Naros Klassiker“	44
<i>Gfüllt mit Anderer Bergkäs, Zwieblä und Rohschinka Mischgmüas vom Markt Pommes frites</i>	
Entrecôte vom Schwüizer Rind (220g) serviert im Gussüsa-Pfännli	54
<i>Café de Sporz-Buttersossa Mischgmüas vom Markt Pommes frites</i>	
Siedfleisch vom Rindshohrücke, 24h gart	47
<i>Gratiniarti Markknochen Wurzelgmüas Schlosshäröpfel Bouillon Meerrettichschuum Kräuter Senf</i>	
Hörnli mit gehacktem	29
<i>Öpfelmuass Bergkäs Zwiebla</i>	
Quarkpizokel 	29
<i>Blattspinat Bruuna Butterschuum Tomata Bergkäs</i>	
Capuns nach Nonas Art	26
<i>Bündner Fleisch Bouillon Gmüaswürfali Zwiebelringli Bergkäs Schnittlauch</i>	
oder dia vegetarische Capuns! 	24
<i>Bouillon Gmüaswürfali Zwiebelringli Bergkäs Schnittlauch</i>	
oder dia vegana Capuns 	24
<i>Bouillon Gmüaswürfali Zwiebelringli Schnittlauch</i>	

Usm Fondue - Topf

Chäs - Fondue

Huusgmächti Mischig usm Dorflada in Lain 

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

Mez e mez, dr Klassiker	pro Person	36
Trüffel mit igleitem Summertrüffel	pro Person	46
Tomate und Tomatenpüree	pro Person	39
Nid vu Lain, aber drfür <u>vegan</u>	pro Person	32

Süßes

Caramelchöpfli „s'Original“ 11
Schlagrahm / Brezeli

Joghurtmousse 16
Rhabarber / Erdbeere / Meringue

Üsi Auswahl vo «Gletsch Bafnot» us Surava

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

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
Schweiz Lachsforelle

Restaurant Crap Naros am Abig

Gnüssend Sie a gselligi Rundi mit Ihrera Familia oder Ihrna Fründä!
Wia dahai - alles i dr Schüssla in dr Mitti vom Tisch.



Ab 2 Persona dörfend Sie Ihres Gnuss Menü zum selber schöpfa uswähla:

Sigs dr Bündner Gnuss, perfekt für a intensivä Bündner Erfahrig, oder dr Sporzer Buura Gnuss mit hervorragenda Gricht us üsera tolla Karta!

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 vom Lib

Fügäsenf | Essiggmüas

Als Hauptspiisa serviarend miar

Siedfleisch vom Rindshohrücke, 24h gart

Markknochen | Wurzelgmüas | Schlosshäröpfel | 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

68 Sfr pro Person

Snacks

- Lenzerheidner Bergkäs frisch vom Lib  16
Fügäsenf | Essiggmüas
- Hirsch-Salsiz vom Hatecke us Scuol 19
Fügäsenf vor Juni | Essiggmüas
- Cráp Naros Plättli, langt zum Snack au für Zwei 34
Brüggers Bündnerfleisch | Brüggers Rohschinka | Beischinka | OMOSO Huuswurst | Brüggers Huusschpäck |
Leberwurst | Anderer Bergkäs | Schnittlauchbrot | Essiggmüas
- Wurst-Käs-Salat 24
Essigurka | Schnittlauch | Französische Sausa oder Sporzer Hussdressing

Suppa

- Bündner Gerschtasuppa „Guarda Val Art“ 14/18
Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm
- Erbsencremesupa 13/17
Speckschaum | Bauchspeck | Minze
- Wiisi Spargelcrèmesupa  12/16
Ruchbrot | Sporzer Tannaöl | Sauerklee

Vorspiisa

Verschideni Blattsalate vum Markt 	14
Brotwürfeli mit Chnobl Radisli Tomata Gartäkresse	
Kopfsalat 	19
Suurampfer grüni Gurka ighleiti Frühlingszwieble Kerbel	
Tomatenvariation 	26
Ochsenherz Tomate Tomatenessenz Cherrytomaten Konfitüre	
Zu üsna Salat, serviarend miar Sporzer Huusdressing	
Randavariation vum Sporzer Fүү 	28/36
Igleiti Randa süass/suur warmes Randapüree Dillemulsiön mariniarti Randa	
Rassigs Tatar vum Schwiizer Rind „Maiäsäss Art“	28/36
Belper Knolla vo Jumi Essiggmüas Eigelb Krüttersalat	
Ochsenzungen carpaccio	28
Löwenzahn Essiggmüas Bärlauchpesto Pinienkerne	

Crap Naros Klassiker

- Sporzer Cordon Bleu vom Schwii „Dr Crap Naros Klassiker“ 44
Gfüllt mit Andererer Bergkäs, Zwieblä und Rohschinka | Mischgmüas vom Markt | Pommes frites
- Entrecôte vom Schwiizer Rind (220g) serviert im Gussiisa-Pfännli 54
Café de Sporz-Buttersossa | Mischgmüas vom Markt | Pommes frites
- Siedfleisch vom Rindshohrücke, 24h gart 47
Grätiniarti 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), im Pfännli serviert  32
Gschwelti | Essiggmüas
- Capuns nach Nonas Art 26
Bündner Fleisch | Bouillon | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch
- oder dia vegetarische Capuns  24
Bouillon | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch
- oder dia vegana Capuns  24
Bouillon | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Schnittlauch

Zuakünftige Klassiker oder zur Abwechslig

Spearribs vom Schwii . Frühlingszwiebla BBQ Sossa Backkartoffel Sauerrahm	46
Kalbsskottlett gebraten Karottenvariation Pommes Dauphine Bruni Butter Himbeerjus	52
Gefüllte Teigtaschen aus Hartweizen  Bärlauch Frischkäse Löwenzahn Honig	29/34
Sporzer Bodenschätze  Saisonales Gemüse Pommes Dauphine	36
Gedämpfte lauwarml Lachsforelle Erbsapüree marinierte Erbsa brotleni Radiesli Kräuter Beurre Blanc	46

Usm Fondue - Topf

Chäs - Fondue

Huusgmachtji Mischig usm Dorflada in Lain 

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

Mez e mez, dr Klassiker	pro Person	36
Trüffel mit igleitem Summertrüffel	pro Person	46
Tomate und Tomatenpüree	pro Person	39
Nid vu Lain, aber drfür <u>vegan</u>	pro Person	32

Fleisch - Fondue (Ab 2 Persona)

us dr würziga Suppa, à discrétion (pro Person)	62
Räuberteller für Kinder	15
Drei Sorta frisch ufgschnittnigs Fleisch vom Rind, Kalb und Poulet	
Pommes Frites Sechs huusgmachtji Sossa Gmüas Frücht	

Süsses

Caramelchöpfli „s'Original“ Schlagrahm / Brezeli	11
Waldbeerenkalttschale Zitronensorbet / Rieslingschaumwein	15
Joghurtmousse Rhabarber / Erdbeere / Meringue	16
Nussturta Sporzer Art Karamel / Baumnuss / Buttercrumble	18

Üsi Uswahl vo «Gletsch Bafnot» us Surava

Rahm Glace: Vanille / Schoggi / Ovomaltinä / Eiercognac	Pro Chugla	4
Sorbet: Erdbeer / Zitrona	Pro Chugla	4
Serviert mit 2 cl Vodka (2 Chugla)		15
Rahm dazua		1.5
Schoggi-Sossa		5

Fleisch- und Fischdeklaration:

Schweiz	Kalb / Rind / Schwein / Poulet
Schweiz	Lachsforelle