

# Maiensüss Familia Bura Gruss

Geniessen Sie eine gesellige Runde mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden!

Wie zuhause, alles in der Schüssel in die Mitte.

Ab 2 Personen dürfen Sie sich bei Ihrem Gruss Menü zum selber schöpfen die Hauptgänge aussuchen.

Wählen Sie bei

2- 3 Personen, 2 Hauptspeisen

4 Personen, 3 Hauptspeisen

5 Personen, 4 Hauptspeisen

Ab 6 Personen, 5 Hauptspeisen

Sie dürfen auch jedes Gericht gerne a la cart bestellen.,

Ihr Crap Naros Team wünscht Ihnen an Guata!

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. Service inbegriffen.  Ohni Fleisch.  
Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

# **Bündner Gnuss**

## **Vorspeisen**

Bergkrütensalat mit Croutons  
Bündner Gerstesuppa

## **Hauptspeisen**

Stroganoff vom Rindsentrecote  
Capuns Val Lumnezia | Vegetarische Capuns  
Krusprige Bergflada mit Speck oder gräucherte Forelle  
Seilers Raclett mit Gschwellti und Cornichons  
Bündnerfleisch auf dem Plättli mit Salzbutte

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen gerne:**

Quarkpizokels | glasiertes Gemüse | Äpfelschnitz

## **Dessert**

Äpfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace

65 Sfr pro Person

# Frankreich zu Gast im Maiensüss

## Moules et frites



### Wählen Sie

Moules au safran  
Moules à la provence  
Moules a la crème  
Moules au pernod

**Zu allen Muschelgerichten servieren wir Ihnen gerne:**

*Pommes Allumettes, Knobibrot, Safran-Mayonnaise*

35 Sfr pro Person

# Vorspeisen

Bergchrüttersalat mit Croutons 	11
Gemischta Salat mit Kerna und Nüsse 	12
<i>Randensalat   Rüeblisalat   Gurkensalat   Chabissalat</i>	
Gemischta Salat mit Kerna , Nüssen und Geisschäs 	19
Nüsslisalat mit gebrotenem Speck, wachswweiches Ei und Croutons	16
Rindstatar vom Maiensäss	25 32
<i>Toastbrot,   Salzbutte</i>	
Hirschsalziz	14
<i>Preiselbeerchutney   Brot   Salzbutte</i>	
Crapp Naros Plättli	29 39
<i>Bündnerfleisch   Rohschinka   Kochschinka   Salsiz   Speck   Leberwurst   Bergkäse   Butte   Schnittlauchbrot</i>	

## Brügger Parpan

Die Familiengeschichte der Brüggers in Parpan ist seit 4 Generationen eng mit der Geschichte der Bündnerfleischproduktion verbunden:

Engelhard Brügger, der Urgrossvater des heutigen Geschäftsführers, gilt sogar als der Begründer der professionellen Fleischtrocknerei.

Die vor über 100 Jahren begonnene Tradition führen Jörg und Marlene Brügger heute mit viel Know-how und Sorgfalt weiter.

# Suppa

Bündner Gärstasuppa ..... 12

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens ist die weit über die Landesgrenze bekannteste. Hiervon gibt es Dutzende von Varianten. In jedem Tal in Graubünden existiert ein anderes Rezept. Wir haben eines davon für Sie ausgewählt.

Butternuss-Hokkaido Kürbissuppa ..... 12

Rahm, geröstete Kerne, Öl

# Hauptgerichte

Sporzer Cordon Bleu vom Schwiin „Der Crap Naros Klassiker“ ..... 44


Gefüllt mit Bergkäs, Rohschinka und Zwiebla | Pommes frites

Stroganoff vom Rindsentrecote ..... 37

Peperonisauce | Quarkpizokels

Saibling gebraten in Nussbutter ..... 39

Bratkartoffeln | grüne Sauce | Mischgemüse

Quark Pizokels  ..... 22

Röstzwiebeln | Bergkäs | Apfelschnitze

Capuns „Val Lumnezia“ Vegi  21 Fleisch ... 23

Rahmbouillon | Gemüsegewürfelchen | Salziz | Preiselbeeren

Älpler Macaroni..... 22

Speck | Kartoffel | Apfelschnitze | Röstzwiebeln

Seilers Raclett «soviel wie du magsch» ..... 25


Gschwelti | Essiggürkli | Silberzwiebeln

Knuspriger Bergflädä Speck, Suurrahm und Zwiebla..... 23

Knuspriger Bergflädä mit geräucherter Forelle, Suurrahm, Meerrettich ..... 21

# Käs-Fondue - «soviel wie du magst»

Huusgmacht! Mischig vom Daniel Pfeiffer us am Dorflada in Lain

Daniel Pfeiffer ist seit vielen Jahren Käseliebhaber und Kenner. Er pflegt einen intensiven Kontakt mit den Herstellern und ist auf Grund seiner Erfahrung und Ausbildung voll anerkannt. So kann Daniel beurteilen wie sich die unterschiedlichen Käse entfalten und neue Mischungen und Kompositionen entwickeln. 

«Mez e mez», der Klassiker (pro Person) .....	36
Trüffel, einfach köstlich (pro Person) .....	46

Serviert mit Gschwelkti, Cornichons und Fonduebrot  
vo dr Bäckerei Aurora vo de Lenzerheide

## Gselligs für zwei Lüt ...

Fleisch-Fondue us dr würziga Suppa (pro Person) .....	59
---	----

Zwei Sorta frisch ufgschnittes Fleisch vom Rind und Kalb  
mit sechs huusgmachta Saucen, Pommes frites oder Gschwelkti.

Fleischherkunft:

Schwein: CH | Rind: CH | Hirschi: CH | Kalb: CH

Bündnerfleisch: CH | Rohschinken: CH | Leberwurst: CH | Schinken: CH

# Süssas & Salziges

Käse Teller .....	22
mit verschiedenen Käse aus unserem Käsekeller	
Tageskuacha .....	6.50
Iskaffi grüahrt mit einem Espresso .....	11
Vermicelle mit Meringue und Vanilleglace .....	14
Grossis Süssmostcreme mit Meringuäbrösmeli.....	11
Öpfelstrudel mit Vanillesossa .....	14

## Unser Glace Corner

Rahm Glace: Vanille | Erdbeer | Schoggi | Mocca

Sorbet : Zitrone | Himbeer

Pro Kugle .....

4
---

Rahm dazua.....

1.50
------

Zitronensorbet mit Vodka 2cl .....

14
----

Dino-Becher.....

6
---

Zum sammla für alli Kind und dia wo's bliba sind