



## Willkommen im Restaurant Crùna

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen.

Unsere Philosophie im Restaurant Crùna und im Hotel Krone in Churwalden ist, Sie so nachhaltig wie möglich verwöhnen zu können.

Es begann schon mit dem Bau des Hotels und wir leben diese Philosophie der Nachhaltigkeit weiter, in dem wir – wann immer möglich – regionale oder Schweizer Produkte veredeln.

Unser Rindfleisch kommt aus der Region Churwalden, unser Schweine- und Kalbfleisch von der Metzgerei Spiess in Lenzerheide und das Bio Poulet von der Familie Clavadetscher in Malans. Milchprodukte und Käse beziehen wir grösstenteils von der Alpkäserei Parpan und der Molkerei Puracenter in Lenzerheide.

Trockenfleisch und Würste beziehen wir von den Naturtrocknereien in der Region und Fische aus Graubünden und der ganzen Schweiz. Spezialitäten aus dem Domleschg, Bündner Getreide von Gran Alpin und Ostschweizer Pommes Frites finden sich genauso auf unserer Karte, wie die nachhaltigen Bäckereiprodukte von Fredy's Backwaren.

Freuen Sie sich auf genussvolle Momente im Restaurant Crùna.

Sie haben Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstige Anliegen?  
Kein Problem – wir sind für Sie da!

**Schön, sind Sie da! - Ihr Hotel Krone Team**

Martin Ries  
Direktor



Frank Widmer  
Küchenchef

Nathalie Köhler  
Chef de Service / F&B



## Für einen gelungenen Start

---

<b>Gemischte Blattsalate</b> <sup>(1/7/9/10/11)</sup> 	10.00
<i>wahlweise mit French- oder Balsamico Dressing</i>	
<b>Gemischter Salat</b> <sup>(1/7/9/10/11)</sup> 	13.00
<i>wahlweise mit French- oder Balsamico Dressing</i>	
<b>Tagessuppe</b>	11.00
<i>Täglich wechselnd, unser Serviceteam weiss Bescheid</i>	

## Focaccia

---

*Unser Pizza- und Focaccia-Teig wird aus speziellem Mehl hergestellt, gemahlen nach alter Tradition in einer Steinmühle. So bleiben Geschmack, Aromen, Ballast- und Nährstoffe besser erhalten. Durch die lange Teigführung, das spezielle Salz und nur wenig Hefe entsteht so unsere einzigartige Basis für die Pizzen und Focaccia's.*


<b>Focaccia Prosciutto crudo</b> <sup>(4/9)</sup>	20.00
<i>Bündner Rohschinken, Rucola, Orangen Marmelade, Parmesan gehobelt, Evo Öl aus Apulien, Meersalz</i>	
<b>Focaccia Salmone</b> <sup>(3/4/7/9)</sup>	21.00
<i>Hausgeräucherter Lachs, Bufala Mozzarella aus Kampanien, gerösteter Bimi und Datterini Tomaten, frittierte Kapern aus Pantelleria und Evo Öl aus Apulien, Meersalz</i>	
<b>Focaccia Caprino</b> <sup>(4/7/8/9)</sup>	20.00
<i>Frischer Ziegenkäse, hausgemachte rote Zwiebel Marmelade, Kochschinken, geröstete Mandeln, Evo Öl aus Apulien, Meersalz</i>	
<b>Focaccia Salame</b> <sup>(4/7/9)</sup>	21.00
<i>Rucola, Salami, Burrata, Oliven Streusel, Evo Öl aus Apulien, Meersalz</i>	




## Pizza

---

*Italianità, lassen Sie sich mit einer unseren frisch gebackenen Pizzen verwöhnen.  
Sie können unseren Pizzaiolos auch gerne über die Schultern schauen.*

**Pizza Margherita** <sup>(4/7/9)</sup>  ..... 18.00

*Tomatensauce San Marzano dop, Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien,  
Parmesan 30 Monate alt, Basilikum und Evo Öl aus Apulien*

**Pizza Marinara** <sup>(4/7/9)</sup>  ..... 19.00

*Tomatensauce San Marzano dop, geröstete Datterini Tomaten, Knoblauch Confit,  
frittierte Kapern aus Pantelleria, Oregano und Knoblauchöl*

**Pizza Prosciutto Cotto** <sup>(4/7/9/10)</sup> ..... 21.00

*Tomatensauce San Marzano dop, Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien, Tessiner  
Hinterschinken gekocht, Oregano und Evo Öl aus Apulien*

**Pizza Prosciutto e Funghi** <sup>(4/7/9/10)</sup> ..... 23.00


*Tomatensauce San Marzano dop, Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien, Tessiner  
Hinterschinken gekocht, kurz gebratene Pilze, Oregano und Evo Öl aus Apulien*

**Pizza Salame** <sup>(4/7/9/10)</sup> ..... 21.00

*Tomatensauce San Marzano dop, Mozzarella Fior die Latte aus Kampanien, Salami, Oregano  
und Evo Öl aus Apulien*

**Pizza Rosa** <sup>(4/7/9/10)</sup> ..... 24.00

*Tomatensauce San Marzano dop, geräucherter Scamorza Käse, hausgemachte rote Zwiebel  
Marmelade, Tessiner Hinterschinken gekocht, gehobelter Parmesan 30 Monate alt,  
Basilikum und Evo Öl aus Apulien*

**Pizza Parmigiana** <sup>(4/7/9)</sup>  ..... 20.00

*Tomatensauce, San Marzano dop, Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien,  
gebratene Auberginen, Parmesan 30 Monate alt, hausgemachtes Basilikum Pesto*

**Pizza Scirocco** <sup>(4/7/9/10)</sup> ..... 26.00

*Tomatensauce San Marzano dop, Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien, Wildschwein Salami,  
frischer Ziegenkäse, hausgemachte Chilipaste, Streusel von schwarzen Leccina Oliven, Oregano*

**Pizza Pulcinella** <sup>(3/4/7/8/9)</sup> ..... 23.00

*Tomatensauce San Marzano dop, Büffel Mozzarella aus Kampanien, Sardellen, geröstete  
Datterini Tomaten, frittierte Kapern aus Pantelleria, Basilikum und Evo Öl aus Apulien*

### Zusätzliche Toppings

Gemüse, Früchte und Saucen (pro Topping) ..... 2.00

Fleisch, Fisch, Ei und Käse (pro Topping) ..... 3.00



## Weisse Pizza

---

*Italianità, lassen Sie sich mit einer unseren frisch gebackenen Pizzen verwöhnen.  
Geniessen Sie die speziellen Kreationen unserer Pizzaiolos.*

**Pizza Crùna** <sup>(4/7/9/10)</sup> ..... 26.00


*Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien, Taleggio dop, Pecorino aus Sardinien,  
Büffel Camembert, hausgemachtes rotes Zwiebelconfit, Prättigauer Bauernspeck  
und schwarzer Pfeffer*

**Pizza Hawaii 2.0** <sup>(4/7/9/10)</sup> ..... 24.00

*Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien, Taleggio dop, gegrillte und karamellierte Ananas,  
Knoblauchconfit und Prättigauer Bauernspeck*

**Pizza Primavera** <sup>(4/7/9/10)</sup> ..... 25.00

*Mozzarella Fior di Latte aus Kampanien, Büffel Camembert, gerösteter Bimi,  
Datterini Tomatenconfit, hausgemachtes Basilikum Pesto und Bündner Rohschinken*

**Pizza Ortolana** <sup>(4/7/9)</sup>  ..... 24.00

*Grünerbsencrème, gerösteter Bimi, gebratene Pilze, Streusel von schwarzen Leccina Oliven,  
hausgemachte Chili Paste, Burrata Stracciatella, Knoblauchöl*

### Zusätzliche Toppings

Gemüse, Früchte und Saucen (pro Topping) ..... 2.00

Fleisch, Fisch, Ei und Käse (pro Topping) ..... 3.00



## Etwas Süßes zum Schluss

---

<b>Tageskuchen</b> <sup>(1/4/7/8)</sup> .....	10.00
<i>Täglich frisch gebacken mit Früchten der Saison, einer Kugel Vanille Glacé und Rahm</i>	
<b>Spanische Gebrannte Crème</b> <sup>(1/4/7/8/9)</sup> .....	12.00
<i>Vanillecrème mit karamellisiertem Zucker serviert mit Birnenkompott</i>	
<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> <sup>(1/4/7/8/9)</sup> .....	12.00
<i>Löffelbiscuit, Mascarponecrème, Amaretto und Kaffee</i>	
<b>Maroni</b> <sup>(1/2/4/7/8/9)</sup> .....	15.00
<i>Mousse im Tartelett, Sauerkirschenkompott, Meringues, Vanille Glacé und Rahm</i>	
<b>Felchlin Schokolade</b> <sup>(1/4/7/8/13)</sup> .....	15.00
<i>Dunkles Schokoladenmousse, Vanille-Bisquit, Sauerkirschenkompott und Rahm</i>	
<b>Crùna Dessertvariation</b> <sup>(1/2/4/7/8/9/15)</sup> .....	19.00
<i>Ein Medley von unseren Desserts, lassen sie sich überraschen</i>	



## Glacella da Valbella

---

Unter dem Credo der Alpin Trend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glacé entstanden. Für Sie, als unseren Gast, ist nur das Beste gut genug!

Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle Alpin Trend Betriebe produziert. **Glacella da Valbella** wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt.

<b>Kugel Glacé</b> <sup>(1/2/7/8)</sup> .....	3.50
mit Rahm .....	+ 1.50
mit Schokoladensauce .....	+ 2.00
mit Vodka .....	+ 5.00

### Aromen

*Zitronensorbet, Mangosorbet,  
Vanille, Schokolade, Mocca, Caramel, Haselnuss, Cookies*

<b>Gerührter Eiscafé</b> <sup>(1/7/8)</sup> .....	14.00
<i>Mocca Glacé mit Espresso und Rahm</i> .....	klein .... 10.00

<b>Affogato</b> <sup>(1/7/8)</sup> .....	7.00
<i>Vanille Glacé mit einem Espresso</i>	

<b>Coupe Dänemark</b> <sup>(1/7/8/9/13)</sup> .....	14.00
<i>Vanille Glacé mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm</i> .....	klein .... 10.00

<b>Coupe Crùna</b> <sup>(1/4/7/8/9/13)</sup> .....	15.00
<i>Caramel, Haselnuss und Cookies Glacé, Apfelkompott, Nüsse und Rahm</i> .....	klein .... 11.00



Vegetarische Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet: 🌿  
Für vegane Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

### **Deklaration**

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

### **Allergien**

- 1 Eier
- 2 Erdnüsse
- 3 Fisch
- 4 glutenhaltige Getreide
- 5 Krebstiere
- 6 Lupinen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Schwefeldioxid & Sulfite
- 10 Sellerie
- 11 Senf
- 12 Sesam
- 13 Soja
- 14 Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in **Schweizer Franken und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

### **Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte (falls nicht anders deklariert)**

Schweinefleisch: ..... Schweiz  
Geflügel: ..... Schweiz  
Rindfleisch: ..... Schweiz  
Lachs: ..... Schweiz/Zucht  
Wildschwein Salami und Salami: ..... Italien  
Sardellen: ..... FAO Nr. 37