



Willkommen im Restaurant Crùna

Aifach sii!

Das sollen Sie als unsere Gäste.

Einfach sein wollen aber auch wir – nicht un kreativ-einfach sondern
vielmehr ehrlich-einfach.

Einfachheit heisst für uns konkret:

Die Produkte aus der Nachbarschaft oder Region zu beziehen.

Übersichtliche und kreative Angebote zu kreieren.

Flexibel zu reagieren.

Vermeiden von komplizierten Erklärungen.

Schön, sind Sie da! - Ihr Hotel Krone Team



Martin Ries
Betriebsleiter

Heidi Lautenbach
Küchenchefin


Diana Büttner
Chef de Service



Für einen gelungenen Start

- Bunter Blattsalat** ^(1/7/9/10/11)  10.00
wahlweise mit French- oder Balsamico Dressing
- Gemischter Salat** ^(1/7/9/10/11)  13.00
wahlweise mit French- oder Balsamico Dressing

Aus dem Suppentopf

- Tagessuppe** 11.00
Täglich wechselnd, unser Serviceteam weiss Bescheid
- Spanische Gazpacho** ^(9/10)  13.00
Die spanische Salatsuppe bestehend aus Tomaten, Salatgurke und Peperoni

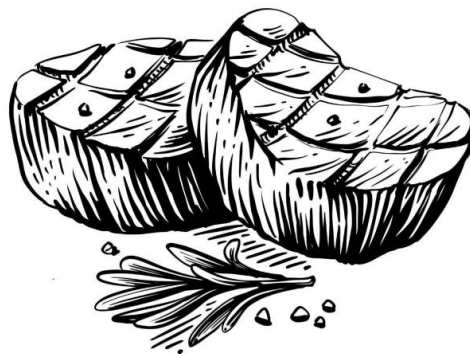
Aus der Pfanne oder vom Grill

- Schweizer Rindsentrecôte** 27.00
mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Rösti

Weil Regionalität kein leeres Versprechen ist...

...arbeiten wir so gerne mit der Metzgerei
Spiess in Lenzerheide zusammen. Zudem
begeistert uns die Mischung aus Tradition
und Innovation immer wieder

metzgerei-spiess.ch





Pizza

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 Focaccias.

Focaccia Tradizionale ⁽⁴⁾ 8.00

Extra Vergine Olivenöl aus Apulien, grobkörniges Salz, Oregano

Pizza Margherita ^(4/7) 🍷 18.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, Ragusano DOP, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Marinara ^(4/7) 🍷 19.00

Tomatensauce San Marzano DOP, geröstete Datterini Tomaten, Knoblauch Confit, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Pulcinella ^(3/4/7) 23.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, Mittelmeer-Sardellen, schwarze Leccina Oliven aus Apulien, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Prosciutto Cotto ^(4/7/9/10) 21.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, gekochter Hinterschinken, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Prosciutto e Funghi ^(4/7/9/10) 23.00

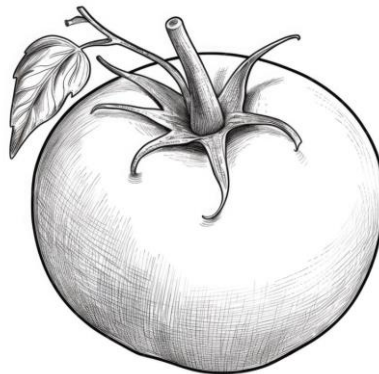
Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, gekochter Hinterschinken, saisonale gebratene Pilze, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Salame ^(4/7/9/10) 21.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, Salami, Oregano

Wenn schon, denn schon...

...sagen wir uns, wenn es um Italianità geht. So kommt uns keine andere als die Salsa aus San Marzano DOP auf den Teig. Wir wissen: man schmeckt den Unterschied.





Pizza Funghi ^(4/7) 23.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, saisonale gebratene Pilze, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

Pizza Parmigiana ^(4/7/8) 🍷 20.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, Ragusano DOP, frittierte Auberginen, Basilikum-Pesto

Pizza Scirocco ^(4/7/9/10) 26.00

Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, scharfe italienische Salami, Ziegenkäse, schwarze Leccina Oliven aus Apulien, Oregano

Pizza Ortolana ^(4/7) 🍷 24.00

Mozzarella aus Aregola, konfiertter Knoblauch, saisonales Bimi, geröstete Datterini Tomaten, schwarze Leccina Oliven aus Apulien, Ragusano DOP, Basilikum

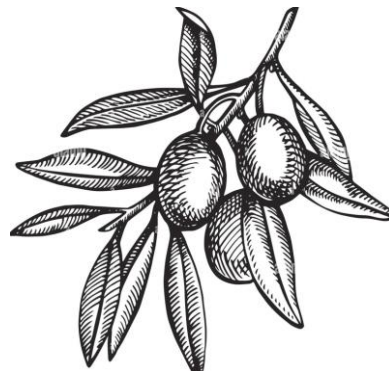
Zusätzliche Toppings

Gemüse, Früchte und Saucen (pro Topping) 2.00

Fleisch, Fisch und Käse (pro Topping) 3.00

**Olivenöl aus dem südlichsten Süden
Italiens**

Die Crùna einer jeden Pizza ist das extra vergine Olivenöl. Das von uns benutzte hat den Weg von Apulien in die wunderschöne Bergwelt Graubündens gefunden.





Glacella da Valbella

Kugel Glacé ^(1/2/7/8)	3.50
mit Rahm	+ 1.50
mit Schokoladensauce	+ 2.00
mit Vodka	+ 5.00

Aromen

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

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

Coupe Dänemark ^(1/7/8)	14.00
<i>Vanille Glacé mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm</i>	klein 10.00

Dolce vita in Valbella

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.

posthotelvalbella.ch






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

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

Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Zander:	Schweiz/Zucht
Salami:	Italien
Hinterschinken:	Italien
Sardellen:	FAO Nr. 37

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