



HOTELKRONE

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.

Was heisst für Sie «aifach sii»? Schreiben Sie uns bitte 1 Stichwort auf die
nächste Seite – wir freuen uns auf Ihre Worte.

Schön, sind Sie da! - Ihr Hotel Krone Team

Martin Ries
Betriebsleiter

Heidi Lautenbach
Küchenchefin

Diana Büttner
Chef de Service






Aifach sii...

Heisst für mich:






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
- Bündner Plättli** von regionalen Naturtrocknereien ^(4/7/8/9/10) 26.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Alpkäse von der Alpkäserei Parpan
- Mozzarella und Apfel** aus der Schweiz ^(7/9)  19.00
mit roten Zwiebeln, Dill-Blüte und Basilikum-Petersilien-Schnittlauchsauce

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

Tradition – Qualität – Nachhaltigkeit

Dies ist die Überzeugung von Ecco-Jäger, unserem Partner für frisches Gemüse und Früchte. Die Rüsterei, Lagerhalle und gar ein eigener Käsekeller stehen in Bad Ragaz, die Ohren der Mitarbeitenden sind für uns jederzeit offen.

ecco-jaeger.ch





Aus der Pfanne oder vom Grill

| | |
|--|-------|
| Nasi Goreng ^(1/3/4/9/10/13) | 29.00 |
| <i>gebratener Reis, Gemüse, Spiegelei und Saté Spiesschen vom Bündner Bio Poulet</i> | |
| Bündner Bergrisotto ^(7/10)  | 28.00 |
| <i>mit gebratenen saisonalen Pilzen</i> | |
| Garganelli ^(1/4/7/9/10) | 29.00 |
| <i>eine spezielle Pasta, serviert mit grober Rindsbolognese und Reibkäse</i> | |
| Cordon Bleu «Crùna» ^(1/4/7) | 43.00 |
| <i>Schweizer Kalbfleisch, Bündnerfleisch, Parpaner Alpkäse dazu Gemüsebouquet und Beilagen ihrer Wahl</i> | |
| Rindsentrecôte aus der Region ^(1/7/9/10/11) | 49.00 |
| <i>mit Kräuterbutter und Beilagen ihrer Wahl</i> | |
| Bio Pouletbrust vom Clavadetscher Malans ^(9/10) | 36.00 |
| <i>mit Zitronenjus und Beilagen ihrer Wahl</i> | |
| Gebratenes Zanderfilet ^(3/7/10) | 37.00 |
| <i>mit Polenta und Lauch Schaum</i> | |

Beilagen

| | |
|--|------|
| Ostschweizer Frites ⁽⁹⁾ | 6.00 |
| Vanille-Kartoffelpüree ⁽⁷⁾ | 6.00 |
| Bündner Bergrisotto ^(7/10) | 6.00 |
| Bratkartoffeln ⁽⁷⁾ | 6.00 |
| Tagesgemüse ⁽⁷⁾ | 6.00 |

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⁾ 9.00

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

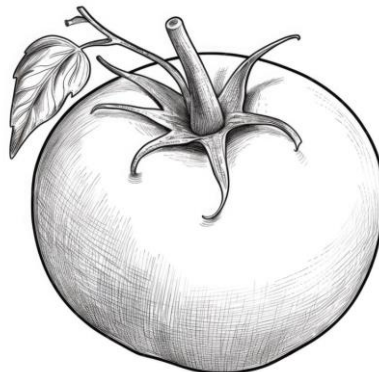
Tomatensauce San Marzano DOP, Mozzarella aus Aregola, gekochter Hinterschinken, saisonale gebratene Pilze, Oregano, Extra Vergine Olivenöl aus Apulien

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

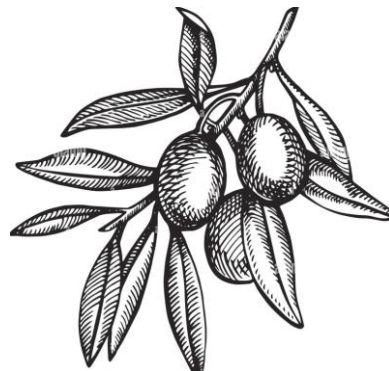
Zusätzliche Toppings

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.





Etwas Süsses zum Schluss

| | |
|--|-------|
| Schokoladenküchlein Amandine ^(1/4/7/8) | 12.00 |
| <i>mit Erdbeersalat und Vanille Glacé</i> | |
| Tageskuchen ^(1/4/7/8) | 10.00 |
| <i>mit einer Kugel Vanille Glacé und Rahm</i> | |
| Spanische Gebrannte Crème ^(1/7) | 12.00 |
| <i>Vanillecrème mit karamellisiertem Zucker</i> | |
| Fruchtsalat ⁽⁹⁾ | 12.00 |
| Affogato ^(1/7/8) | 7.00 |
| <i>Vanille Glacé mit einem Espresso</i> | |

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