



**SPEISE- &
GETRÄNKEKARTE**

CREST'OTA ABEND

Für Euch grilliert unser Küchenchef bestes
Fleisch und frischen Fisch auf dem Holzkohlegrill.

TEILEN MACHT FREU(N)DE

SAISONSALAT	16.00
geschmorter Chicorée mit Birne, Burratina & gerösteten Haselnüssen mit Bündnerfleisch vom Brügger in Parpan	22.00
RANDEN UND ZIEGENKÄSE	16.00
Orange, Honig & Pinienkernen	
SALATSCHÜSSEL MIT GERÖSTETEN KERNEN	18.00
Rüebli, Radiesli, Gurke & Hausdressing	für 2 Personen
VITELLO TONNATO	22.00
mit Sashimi und Sauce vom Thunfisch, Zwiebelringe & Kapern	
KALBSTATAR MIT ONZEN-EI	22.00
Parmesan & Kräuterbutterbrot	
GAMBAS AL AJILLO	18.50
Gebratene Riesencrevetten mit Limettenbutter, Knoblauch & Chili	
SÜSSKARTOFFEL-RÜEBLI-INGWERSUPPE	13.00
mit Riesencrevette	17.00
MANGOLD-SPINAT-CREMESUPPE	16.00
mit Capuns & Bündnerfleisch-Chip	
HAUSGEMACHTE GNOCCHI	28.00
mit frischem Trüffel	

ESSEN

UNSERE HAUPTGÄNGE

FLEISCH, FISCH & GEMÜSE VOM GREEN EGG

BIERSCHWEINKOTELETTE AN SAUGUTER SAUCE 36.00

250 Gramm, mit Spinat-Quarkpizokel & Röstzwiebeln

COSTINE CREST'OTA MIT BBQ-SAUCE 34.00

1 Stück à ca. 200 Gramm, mit getrüffelten Pommes frites & mariniertem Kabissalat

KALBSPAILLARD MIT LIMETTENBUTTER 44.00

160 Gramm, mit Estragon-Gnocchis, Ofengemüse & Kräutersalat

AUS MYANMAR

da, wo unser Küchenchef im Sommer Köche ausbildet

COCONUT-NOODLE-SOUP 34.00

mit Poulet, Curry, Kokosmilch, Koriander, Ei, Chili & asiatische Nudeln

CREST'OTA SPEZIAL – AB 2 PERSONEN

ENTRECÔTE DOUBLE MIT CHIMICHURRI 52.00

360 Gramm / mit 2 Beilagen nach Wahl

pro Person

TAGESFISCH MIT PASSENDER SAUCE TAGESPREIS

je nach Fang / mit 2 Beilagen nach Wahl

pro Person

UNSERE BEILAGEN

Quarkpizokel, Rahmspinat, Pommes frites, Tessiner Risotto, Gnocchis, Ofengemüse, Salatschüssel

UNSERE HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH & VEGAN

SPAGHETTI CINQUE PI MIT BURRATA	24.00
Tomaten, Rahm, Peterli, Pfeffer & Parmesan	
TESSINER RISOTTO	24.00
Gorgonzola, Mascarpone, Birnen & Baumnüsse	
VEGANER BURGER	28.00
mit Zwiebelconfit, Dörrotomaten-Hummus & würzigem Tomatenrelish serviert mit Pommes frites & Cashew-Mayonnaise	

KÄSE · AB 2 PERSONEN

KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG	28.00
mit Brot	pro Person
TRÜFFELFONDUE	36.00
mit Brot	pro Person
ZUM UMS BROT WICKLA	16.00
Bünderfleisch, Salsiz & Rohschinken	für 2 Personen
ZUM TÜNKLA	8.00
Birnen, Trauben & pfeffrige Gewürzmischung	für 2 Personen
ZUM BESSER SKIFAHRA	pro Shot
Kirsch - Kindschi	5.00
Kirsch - Etter	8.00
ZUM UFPUTZA	1.90
ein rohes Ei von «Domenicos» Hühnern	pro Stück

DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

DESSERT

NANAS BEST

Apfelwähe, Karamell & Vanilleglace

14.00

GERÜHRTER EISKAFFEE

mit Braulio

11.00

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Joghurtglace & Birnenkompott

14.00

MANDARINENSORBET

mit Campari

10.00

TAGESDESSERT

da haben wir immer was Feines auf Lager!

APERITIVI CREST'OTA

HENNY-MULE Hennessy, Ginger Beer, Limette & Gurke		14.00
CAMPARI SODA / ORANGE		12.00
APEROL SPRITZ		12.00
BELSAZAR WHITE Tonic & Limette		12.00
TANQUERAY GIN Tonic, Wein & Traube		12.00
ALKOHOLFREI VERTSCHI (ROSÉ)		6.50

MINERAL

PASSUGGER / ALLEGRA	35 CL	5.00
PASSUGGER / ALLEGRA	77 CL	8.00
BERGQUELLWASSER	70 CL	5.00
COCA COLA / ZERO	33 CL	5.00
RIVELLA ROT / BLAU	33 CL	5.00
SHORLEY	33 CL	5.00
ELMER CITRO	33 CL	5.00
SINALCO	33 CL	5.00
HAUSGEMACHTER EISTEE	50 CL	6.50

BIER

HOPFENPERLE	33 CL	5.00
PANACHÉ	33 CL	5.00
BRAUFRISCH Bügel	33 CL	6.00
CHOPFAB AMBER	33 CL	7.00
WEIZENFRISCH ALKOHOLFREI	33 CL	6.00
SAN MIGUEL FRESCA	33 CL	7.00
VALAISANNE PALE ALE	33 CL	7.00
SCHNEIDER WEISSE	50 CL	8.00

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

KAFFEE / ESPRESSO	4.80
DOPPELTER ESPRESSO	6.00
CAPPUCCINO	5.00
TEE AUS DEM HAUSE EILLES	5.00
KAFI LUZ	7.50
HEU TEE	8.50
KAFI FLÄMMLI	9.00
CORETTO GRAPPA	7.50

DIGESTIF & GRAPPA

GRAPPA MAZZETTI	2 CL	43 %	12.00
GRAPPA MONSÚ	2 CL	42 %	12.00
GRAPPA ELITE RISERVA 15 ANNI	2 CL	42 %	12.00
WHISKY OBAN	4 CL	43 %	16.00
WHISKY LAGAVULIN	4 CL	43 %	16.00
WHISKY THE SINGLETON	4 CL	40 %	16.00

SCHAUMWEINE

CHAMPAGNER

VEUVE CLICQUOT BRUT	10 CL	16.00
	75 CL	110.00
	150 CL	235.00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	75 CL	145.00
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME	75 CL	285.00

PROSECCO

PROSECCO SPUMANTE D.O.C	10 CL	8.00
PROSECCO SPUMANTE D.O.C	75 CL	57.00

WEISSWEINE & ROSÉ

SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

MALANSER RIESLING-SILVANER 2019

Riesling-Silvaner · Produzent Von Salis

50 CL

35.00

GRAUBÜNDEN

MALANSER WEISSBURGUNDER 2018|19

Weissburgunder · Produzent Peter Wegelin

75 CL

72.00

GRAUBÜNDEN

CUVÉE BLANC «WE LOVE» 2019

Blanc de Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc · Produzent Von Salis

75 CL

52.00

SCHAFFHAUSEN

LINDENGELB 2018

Chardonnay · Produzent Weingut Lindenhof

75 CL

56.00

ITALIEN

PIEMONTE

ROERO ARNEIS 2019

Arneis · Produzent Casa Negro Giuseppe

75 CL

48.00

PIEMONTE

MONSÚ ROSÉ 2019

Nebbiolo · Produzent Casa Negro Giuseppe

75 CL

56.00

SPANIEN

CASTILLA Y LEÓN

VERDEJO RUEDA 2019, BIO

Verdejo · Produzent Bodegas Menade

75 CL

49.00

CASTILLA Y LEÓN

LA MISIÓN DE MENADE 2016|17, BIO

Verdejo · Produzent Bodegas Menade

75 CL

68.00

ÖSTERREICH

KAMPTAL

GRÜNER VELTLINER 2019, BIO

Grüner Veltliner · Produzent Fred Loimer

75 CL

54.00

ROTWEINE

SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

MAIENFELDER PINOT NOIR 2019

Pinot Noir · Produzent Von Salis

50 CL **35.00**

GRAUBÜNDEN

FLÄSCHER PINOT NOIR 2018

Pinot Noir · Produzent Jürg Marugg

75 CL **58.00**

GRAUBÜNDEN

MAIENFELDER PINOT NOIR LEVANTI 2017|18

Pinot Noir · Produzent Von Salis

75 CL **78.00**

GRAUBÜNDEN

MAIENFELDER PINOT NOIR BARRIQUE 2016|17

Pinot Noir · Produzent Markus Stäger

75 CL **82.00**

ITALIEN

PIEMONTE

PULIN 2018

Barbera d'Alba · Produzent Negro Giuseppe

75 CL **58.00**
150 CL **124.00**

LOMBARDEI

«WE LOVE» AROSA LENZERHEIDE 2018

Sforzato, Syrah · Produzent Casa Pietro Triacca

75 CL **52.00**

VENETO

RIPASSA VALPOLICELLA 2016

Corvina, Rondinella, Sangiovese · Produzent Casa Zenato

75 CL **66.00**
150 CL **138.00**

TOSKANA

PINEA BOLGHERI SUPERIORE 2017

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc · Produzent Ceralti

75 CL **69.00**
150 CL **146.00**

TOSKANA

L'URLO 2017

Merlot · Produzent Azienda Agricola Urlari

75 CL **89.00**
150 CL **186.00**

TOSKANA

BRANCAIA «IL BLU» 2016|17

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon · Produzent Casa Brancaia

75 CL **118.00**
150 CL **238.00**

TOSKANA

SASSICAIA 2014

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot · Produzent Tenuta San Guido

75 CL **285.00**

ROTWEINE

SPANIEN

RIBERA DEL DUERO

CEPA 21 2015|16

Tempranillo
Produzent Cepa 21

75 CL **72.00**
150 CL **148.00**
300 CL **298.00**

RIBERA DEL DUERO

MALLEOLUS 2017|18

Tempranillo
Produzent Bodegas Emilio Moro

75 CL **88.00**
150 CL **180.00**
300 CL **360.00**

RIBERA DEL DUERO

FLOR DE PINGUS 2017

Tempranillo, Syrah · Produzent Dominio de Pingus

75 CL **165.00**

CASTILLA Y LEÓN

MAURO TINTO COSECHA 2017

Tempranillo, Syrah · Produzent Bodegas Mauro

75 CL **82.00**
150 CL **168.00**

PRIORAT

NEGRE DE NEGRES 2016|17

Garnacha, Carinena, Syrah · Produzent Bodegas Portal del Priorat

75 CL **76.00**
150 CL **158.00**

RIOJA

RAIZA RESERVA 2015

Tempranillo · Produzent Bodegas Viñedos de Aldeanueva

75 CL **49.00**

TORO

TERMES 2016

Tempranillo · Produzent Bodegas Numanthia

75 CL **67.00**

NAVARRA

LA DAMA 2016|17

Garnacha · Produzent Domaines Lupier

75 CL **87.00**
150 CL **180.00**

BERGGASTHAUS

CREST OTA

LENZERHEIDE

WIR ARBEITEN MIT

Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Kalbfleisch & Trockenfleisch aus der Region/Schweiz, Zander aus isländischer Zucht & Riesencrevetten aus Vietnam (ACC zertifiziert)

Allergiker können sich beim Service direkt über die Gerichte erkundigen.

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch - Metzgerei Spiess, Lenzerheide · Traber Edelschwein - Region Lachen SZ
Huder's Hirsch Kalb aus Heimischer Jagd · frischer Tagesfisch und Riesencrevetten - Bianchi Comestibles, Zufikon
Zander - Zahner Fischhandel AG, Gommiswald · Glace von Glatsch Balnot Surava
Milchprodukte, Obst & Gemüse - Hauptlieferant Pura-Center, Lenzerheide · Eier - von «Domenicos» Hühnern

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt