

BERGGASTHAUS

CREST  
OTA

LENZERHEIDE

---

# TAGESKARTE

---

HERZLICH WILLKOMMEN IM CREST'OTA

Das bewusst einfach gehaltene Angebot schafft Platz für das,  
was wirklich zählt im Leben:

DER PURE GENUSS

Wir wünschen euch „*Prost*“ und „*a Guata*“

Eure Gas(t)geber

*Inken, Urs & Joris und das ganze Crest'ota-Team*

Vom 25. Juli bis zum 11. August findet in unserem Garten das  
Festival „*Secret Garden*“ statt – wir freuen uns auf euch.

SCAN DEN CODE FÜR MEHR INFOS



Folgt uns auf



---

# VORSPEISEN

---

<b>CREST'OTA PLÄTTLI</b> (zum Aperio für 2-3 Personen)	<b>36</b>
Bündnerfleisch und Rohschinken vom Brügger in Parpan, Salsiz und Bergkäse aus der Lenzerheide, „Urs“ Käse aus Splügen	
<b>KÄSE PLÄTTLI</b>	<b>30</b>
5 verschiedene Sorten Käse von extra hart bis weich mit Trüffelhonig	
Unsere Plättli servieren wir mit Brot, Früchten und Nüssen, Urs-Lee's verkohltem Senf und Whisky-Gurken	
<b>SECRET GARDEN PLÄTTLI</b>	<b>28</b>
Gemügesticks, Hummus und Paprika-Dip, Melonenschnitt, Focaccia mit Kräuteröl und mariniertes Frischkäse	
<b>KALBSTATAR</b>	
Kalbfleisch mariniert mit Kräuter und Olivenöl, Kapern, Cornichons serviert mit einem Eigelb, Parmesan und getoastetem Brot.	
80 / 160 gr	<b>22 / 36</b>
<b>PANZANELLA</b>	<b>14</b>
Brotwürfel mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Basilikum angemacht garniert mit Lauchstroh	
<b>TOMATEN-PFIRSICH-BURRATA-SALAT</b>	<b>16</b>
mit gerösteten Haselnusskernen	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	<b>13</b>
bunter Blattsalat mit Apfel, Gurken, Radiesli, Röstzwiebeln, mit Huusdressing oder Balsamico Dressing	
<b>WURST-SALAT</b>	<b>18</b>
Cervelat mit Ei, roten Zwiebeln, Schnittlauch, Röstzwiebeln auf einem Salatbett mit Hausdressing	
<b>WURST-KÄSE-SALAT</b>	<b>22</b>
mit Lenzerheidner Bergkäse	



---

## HAUPTSPEISEN

---

<b>QUARKPIZOKEL</b>	<b>22</b>
mit gebratenen Aprikosen und Parmino	
<b>HEIDELBEER-RISOTTO</b>	<b>25</b>
mit Mascarpone, Parmesan und frischen Beeren	
<b>HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI</b>	<b>26</b>
in Tomaten-Rahm-Sauce, mit frischem Madagascar-Pfeffer, Peterli und Burrata	
<b>FISCHKNUSPERLI</b>	<b>28</b>
Zanderfilets im Chopfab-Bierteig, Erbsen, Tartarsauce mit Super Dipper Frites oder Salat	
<b>CREST'OTA's OPEN BURGER</b> (ohne Deckel)	<b>28</b>
Rindfleischburger mit hausgemachter Milch-Mayonnaise und Ketchup, rotes Zwiebelconfit, Ei und Bergkäse, garniert mit Salat Serviert mit Super Dipper Frites oder Salat	
<b>GEROLLTES CORDON BLEU VOM SCHWEIN</b>	<b>33</b>
mit Taleggio und Rohschinken, dazu Kartoffelsalat mit Zucchini, eingelegten roten Zwiebeln und Peterli	
<b>ALPSTEINER POULARDENBRUST MIT MANU'S SPINAT-TAGLIOLINI</b>	<b>36</b>
dazu eine würzige Currysauce und konfierte Cherrytomaten	
<b>PINSA</b>	<b>18</b>
mit Tomaten, Burrata, Pesto und Parmesan	<b>24</b>
+ Rohschinken	
La Bianca mit Trüffel, Ricotta, Parmesan und Rosmarinöl	<b>22</b>
+ Lardo	<b>28</b>

---

## KINDERKARTE

---

<b>CHICKEN NUGGETS</b> mit Pommes	15
<b>SCHNITZEL</b> mit Pommes und Erbsen	15
<b>SPAGHETTI NAPOLI</b>	15
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	15
<b>KINDERPORTION POMMES</b>	8.5
<b>PORTION POMMES</b>	13

---

## DESSERT

---

<b>LA BOMBA "der Klassiker"</b>	12
<b>MILLE FEUILLE</b> Creme von weisser Schokolade im Blätterteig, garniert mit frischen Beeren	14.5
<b>SCHOKOLADEN-ESPUMA</b> auf Zimt-Crumble, mit Erdbeeren	12
<b>MARINIERTE FRÜCHTE UND BEEREN</b>	8
<b>GERÜHRTER EISKAFFEE</b> mit Crest'ota-Hausmischung	8 14.5
<b>HEISSE LIEBE</b> Vanilleglace mit warmer Himbeersauce und Rahm	13
<b>COUPE DÄNEMARK</b> Vanilleglace mit warmer Schoggisauce, Mandelsplitter und Rahm	14
<b>HAUSGEMACHTES GLACE pro Kugel</b> Rahmglace: Schoggi, Vanille, Joghurt, Nuss, Stracciatella, Mocca Sorbet: Erdbeer, Himbeer, Mango + Rahm	4.5 1.5

---

# ABENDKARTE

---

## VORSPEISEN

<b>CREST'OTA SALATSCHÜSSEL p.P.</b> Blattsalat mit Apfel, Kernen, Röstzwiebeln und unserem Hausdressing	<b>9.5</b>
<b>CREST'OTA PLÄTTLI MIT "TORTA FRITTA"(zum Apero für 2-3 Personen)</b> Bündnerfleisch und Rohschinken vom Brügger in Parpan, Salsiz und Bergkäse aus der Lenzerheide, „Urs“ Käse aus Splügen, eingelegtes Gemüse	<b>36</b>
<b>TOMATEN-PFIRSICH-BURRATA-SALAT</b> mit gerösteten Haselnusskernen	<b>16</b>
<b>KALBSTATAR 80 / 160 gr</b> Kalbfleisch mariniert mit Kräuter und Olivenöl, Kapern, Cornichons serviert mit einem Eigelb, Parmesan und getoastetem Brot.	<b>22 / 36</b>

## HAUSGEMACHTE PASTA

<b>MANU'S RAVIOLI</b> mit Ricotta und Spinat, Butter und Parmesan	<b>26</b>
<b>MANU'S TAGLIATELLE</b> mit Rahmsauce, frischem Trüffel und Onsen-Ei	<b>36</b>
<b>MANU'S KARTOFFELGNOCCHI</b> mit Gorgonzola-Sauce, garniert mit Birnen und gerösteten Baumüssen	<b>28</b>

## VOM GREEN EGG

<b>KOTELETTE VOM SCHWEIZER BIRSCHWEIN</b> ca. 250 gr	<b>38</b>
<b>SCHWEIZER KALBSSTEAK</b> pro 100 gr (mind. 150 gr)	<b>28.5</b>
<b>«SWISS SECRET CUT»</b> ca. 180 gr	<b>48</b>
<b>ENTRECÔTE DOUBLE</b> 360 gr (7 Wochen am Knochen gereift)	<b>104</b>
<b>ALPSTEINER SUPREME MAISPOULARDENBRUST</b> ca. 200 gr	<b>36</b>
<b>BRATWURST</b> mit 2 Senfsorten	<b>19</b>
<b><i>jeweils serviert mit</i></b> mit Grillgemüse / Super Dipper Frites Chimichurri / Rotwein Jus / Kräuterbutter	

## DESSERT

<b>LA BOMBA</b>	<b>12</b>
<b>MILLE FEUILLE</b> Creme von weisser Schokolade im Blätterteig, garniert mit frischen Beeren	<b>14.5</b>
<b>SCHOKOLADEN-ESPUMA</b> auf Zimt-Crumble, mit Erdbeeren	<b>13</b>
<b>HAUSGEMACHTES GLACE pro Kugel</b> Rahmglace: Schoggi, Vanille, Joghurt, Nuss, Stracciatella, Mocca Sorbet: Erdbeer, Himbeer, Mango	<b>4.5</b>
<b>GERÜHRTER EISKAFFEE</b> mit Crest'ota-Hausmischung	<b>8</b> <b>14.5</b>
 <i>Für die, die schon satt sind: unser flüssiges Dessert</i>	
<b>«BIG ROCCO»</b> Espresso mit Kahlua, Vodka und Eis, geschüttelt nicht gerührt	<b>13</b>

## KINDERKARTE

<b>CHICKEN NUGGETS</b> mit Pommes	<b>15</b>
<b>RAHMSCHNITZEL</b> mit hausgemachten Nudeln	<b>16.5</b>
<b>SPAGHETTI NAPOLI</b>	<b>15</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	<b>15</b>
<b>KINDERPORTION POMMES</b>	<b>8.5</b>

## UNSERE PARTNER:

Kleidung von **RUKKA**

Schuhe von **KANDAHAR**

Brillen von **SWISSFLEX**

und die **gute Laune** vom CREST'OTA

Wir dürfen das **Flagship** sein von:

VEUVE CLICQUOT

und

FEVER TREE

## WIR ARBEITEN MIT

Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Kalbfleisch & Trockenfleisch aus der Region/Schweiz,  
Zander aus isländischer Zucht, Wild – Zucht, Österreich

## UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch - Metzgerei Spiess, Lenzerheide · Traber Edelschwein – Region Lachen SZ  
Zander – Zahner Fischhandel AG, Gommiswald · Trüffel Fleischkäse – Metzgerei Fässler, AI  
Milchprodukte, Obst & Gemüse - Hauptlieferant Ecco - Jäger, Bad Ragaz · Eier - von «Domenicos» Hühnern

Grill: Kalbsbratwurst vom Spiess in Lenzerheide, Chili-Käse-Wurst von Metzgerei Lehmann

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wendet euch an unsere Servicemitarbeitenden.