

**Crap Haros**  
GASTSTUBE

Schön, sind Sie bei uns!

Geniessen Sie heute Mittag die Aussicht ins Albulatal und lassen Sie sich vom Sporzer Feuer kulinarisch überraschen

Unser Küchenteam


verwöhnt Sie in unserem traditionellen Bündner Restaurant mit klassischen Spezialitäten der Schweizer Küche. Regionalität und Frische stehen bei der Zubereitung unserer Speisen stets an erster Stelle.

Unser Service Team ist bei Fragen zu Menü und Wein beratend an Ihrer Seite.

An Guata!

# Restaurant Crap Naros

## Snacks

Lenzerheidner Bergkäs frisch vom Lib  18

Fügäsenf | Essiggmüas

Hirsch-Salsiz vom Hatecke us Scuol 21

Fügäsenf vo Jumi | Essiggmüas

Crap Naros Plättli, langt zum Snack au für Zwei 36

Brüggers Bündnerfleisch | Brüggers Rohschinka | Beischinka | OMOSO Huuswurst | Brüggers Huusschpäck |

Leberwurst | Anderer Bergkäs | Schnittlauchbrot | Essiggmüas

Wurst-Käs-Salat 24

Essigurka | Schnittlauch | Französische Sossa oder Sporzer Hussdressing

## Suppa

Bündner Gerschtasuppa „Guarda Val Art“ 16/20

Bündnerfleisch | Gmüas | Rahm

Händöpfelsuppa 16/20

Wienerli | Schnittlauch

## Vorspiisa

Bunta Blattsalat 16

Gurka | Tomata | Kerna | Croitons

Saison-Salat  17

Gepickeltem Kürbis | Kerna | Hüttakäs

Nüssli Salat 19

Ei | Radisli | Speck | Croitons

Rassigs Tatar vom Schwiizer Rind 30/36

oder vom Panda „Maiäsäss Art“ 28/34

Belper Knolla vo Jumi | Essiggmüas

## Crap Naros Klassiker

Sporzer Cordon Bleu vom Schwii „Dr Crap Naros Klassiker“ 48  
Gfüllt mit Bergkäs und Bündner Rohschinka | Mischgmüas vom Markt | Pommes frites

Entrecôte vom Schwiizer Rind (220g) 54  
Café de Sporz-Buttersossa | Mischgmüas vom Markt | Pommes frites

Siedfleisch vom Rinder Tafelspitz 48  
Gratiniarti Markknochen | Wurzelgmüas | Schlosshärddöpfel | Bouillon | Meerrettichcremme


Hörnli mit gehacktem 29  
Öpfelmuass | Bergkäs | Zwiebla

Quarkpizokel  29  
Blattspinat | Bruuna Butterschuum | Tomata | Bergkäs

Capuns nach Nonas Art 28  
Bündner Fleisch | Käss Sosa | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch


oder dia vegetarische Capuns  26  
Bouillon | Käss Sosa | Zwiebelringli | Bergkäs | Schnittlauch

oder dia vegana Capuns  24  
Vegani Käss Sosa | Gmüaswürfali | Zwiebelringli | Schnittlauch

Raclette vo Jumi us Bärn (250g), im Pfännli serviert  34  
Gschwelti | Essiggmüas

## Usm Fondue-Topf

### Chäs-Fondue

Huusgmachtigi Mischig usm Dorflada in Lain 

Alli Fondue sind serviert mit Gschwelti | Essiggürkli | Silberzwiebeli | Cherry Tomata | Radisli

Mez e mez, dr Klassiker pro Person 38

Trüffel mit igleitem Trüffel pro Person 48

Nid vu Lain, aber drfür vegan pro Person 34

## Süßes

Caramelchöpfli „s'Original“ Schlagrahm / Brezeli	14
Nussturta Sporzer Art Karamel / Baumnuss / Buttercrumble	18
Öpfelstrudl Vanillesossa / Rahm	18

## Üsi Uswahl vo «Gletsch Bafnot» us Surava

Rahm Glace: Vanille / Schoggi / Ovomaltinä / Eiercognac	Pro Chugla	4
Sorbet: Erdbeer / Zitrona Serviert mit 2 cl Vodka (2 Chugla)	Pro Chugla	4 15
Rahm dazua		1.5
Schoggi-Sossa		5

## Fleisch- und Fischdeklaration:

Schweiz Kalb / Rind / Schwein / Poulet

## Apéritif

4 cl

Martini weiss	16%	9
Ramazotti	30%	9
San Bitter (alkoholfreie)	20 cl	6
Bündner Röteli 2cl	22%	9
Cynar	16%	9
Fernet Branca 2cl	38%	9
Appenzeller	29%	9
Braulio 2cl	19%	9

## Gunzwiler Destillate Urs Hecht

2 cl

Im Barrique		
Gunzwiler Rosenapfelbrand	40%	12
Gunzwiler Kirsch Teresa	40%	12
Gunzwiler Vieille Prune	40%	12
Gunzwiler Vieille Williams	40%	12
Gunzwiler Vieille Abricot	40%	12

## Lipp Destillerie

2 cl

Grand Marc N°5	45%	14
Bianco	41%	14

## Portwein

4 cl

Graham's Porto Reserve Six Grapes	16%	9
-----------------------------------	-----	---

## Bier vom Fass

20cl    30cl    50cl

Feldschlösschen	4.50	5.50	8
Feldschlösschen Panachè	4.50	5.50	8

## **Bier aus der Flasche**

**33 cl**

Monsteiner Häusträffel Weizenbier

50cl

8.50

Monsteiner Huusbier

6.80

Feldschlösschen alkoholfrei

5.50

## **Saft vom Fass Möhl**

**33 cl**

Trüb

6

Trüb ohne Alkohol

6

## **Mineral**

Allegra

47cl

5.70

Allegra

77cl

9.40

Passuger

47cl

5.70

Passuger

77cl

9.40

## **Süßgetränke**

**33 cl**

Fanta, Sprite, Coca-Cola, Cola Zero

5.70

Icetea Pfirsich & Zitrone

5.70

Rivella rot & blau

5.70

Apfelsaft & Shorley,

5.70

Tonic, Bitter Lemon

20cl

6

Tomatensaft

20cl

5.50

# Heisse alkoholische Getränke

Guarda Val Kaffee	12
Eierlikör, Kaffee, Schlagsahne	
Hausgemachter Glühwein	9
Hausgemachter Orangen-Winterpunsch	
ohne Alkohol	9
mit Rum	12
Kaffee Fertig	12
Kernobst, Rohrzucker, Kaffee	
Kaffee Lutz	12
Zwetschge, Rohrzucker, Wasser, Kaffeepulver	
Schümli Pflümli	12
Pflümli, Rohrzucker, Kaffee, Schlagsahne	
Kaffee Bailey's oder Amaretto	12
Baileys / Amaretto, Kaffee, Rahm	

## Heisse alkoholfreie Getränke

Kaffee Crème / Kaffee Hag	5
Espresso / Espresso Hag	5
Doppelter Espresso	6
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / Schokolade	5

## Sirocco Bio Tee

Tee-Tasse	5
-----------	---

Gentle Blue - Earl Grey

Purple Breeze - Darjeeling Ceylon Sunrise - Schwarztee

Black Chai - Schwarztee mit Gewürzen

Camomille Orange Blossoms - Kamille mit Orangenblüte

Moroccan Mint - Pfefferminz

Verbena - Eisenkraut

Piz Palü - Kräutertee

Japanese Sencha - Grüntee

White Silver Needle - Weisser Tee Jasmin

Red Kiss - Früchtetee

Rooibos Tangerine - Rotbusch