

MENÜVORSCHLÄGE

RESTAURANT & PIZZERIA

Cresta Run

BY SCHRAEMLI



CRESTARUN.CH

INHALTSVERZEICHNIS

- 01 RÄUME
- 02 ZUM STARTEN
- 03 HAUPTGÄNGE & DESSERTS
- 04 GUT ZU WISSEN

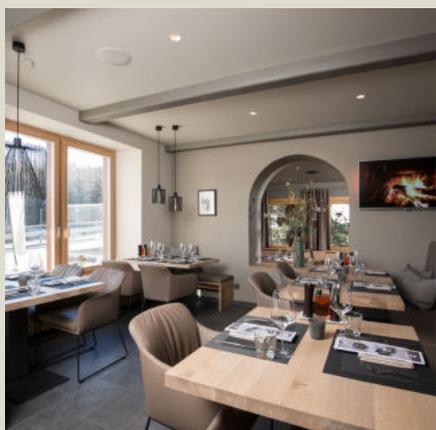
RÄUME

GEMÜTLICHES AMBIENTE

DAS RESTAURANT CRESTA RUN IST DIE PERFEKTE LOKALITÄT IM ENGADIN UM IHREN ANLASS ZU FEIERN WELCHEN WIR BESONDERS UND UNVERGESSLICH MACHEN. WAS AUCH IMMER SIE FEIERN MÖCHTEN, IN UNSEREM "ALPEN CHIC" AMBIENTE SORGEN WIR FÜR WOHLFÜHLMOMENTE

RESTAURANT OBEN

CA. 60 SITZPLÄTZE

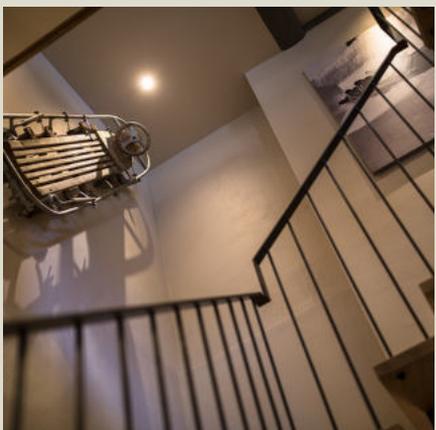


UNSERE PHILOSOPHIE

ES IST UNS WICHTIG, DASS SIE IN UNSEREN BETRIEBEN WOHL FÜHLEN WIR BIETEN IHNEN QUALITÄT, ZU EINEM FAIREN PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

RESTAURANT UNTEN

ESSBEREICH CA. 25 SITZPLÄTZE



ZUM STARTEN

APÉRO-HÄPPCHEN

FOCACCIA
AUFGESCHNITTEN  9.00 / STK.

PIZZA (À LA CARTE)
AUFGESCHNITTEN AB 15.00

MINI FRÜHLINGSROLLEN  4.00 / STK.

BRUSCHETTA
MIT TOMATEN & BASILIKUM 4.00 / STK.

GEMÜSESTICKS MIT KRÄUTERDIP 4.00 / STK.
KAROTTEN, GURKEN, PEPPERONI

GEMISCHTES
BLÄTTERTEIG-GEBÄCK  4.00 / STK.

SCHINKENGIPFELI 4.00 / STK.

TOMATEN-MOZZARELLA
SPEISSLI MIT BASILIKUM  4.00 / STK.

RINDSTATAR
AUF GERÖSTETEM BROT 6.00 / STK.

LACHSTATAR
AUF GERÖSTETEM BROT 6.00 / STK.

YAKITORI POULETSPIESSLI
MIT ERDNUSS-SAUCE 6.00 / STK.

CREVETTEN IM
KARTOFFELMANTEL
MIT SÜSS-SAUER SAUCE 6.00 / STK.

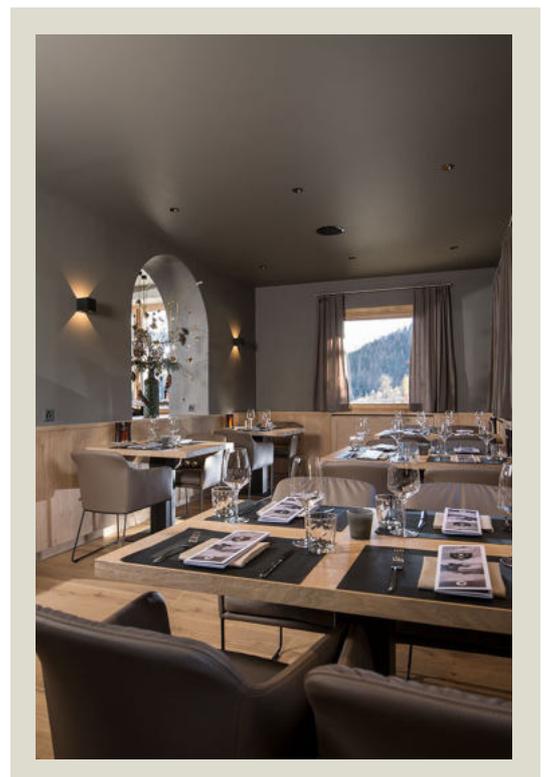
 VEGETARISCH



“PLÄTTLI”

BÜNDNERTELLER 24.00 / p.P.
MIT ROHSCHINKEN, SALAMI,
BRESAOLA, SPECK, SALSIZ,
BERGKÄSE, ESSIGGEMÜSE

DAZU SERVIEREN WIR:
BROT & BUTTER



ZUM STARTEN

VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT		9.50
GEMISCHTER SALAT		11.50
NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI & CROUTONS		14.50
CAPRESE MIT BÜFFELMOZZARELLA		16.50
VITELLO TONNATO		19.50
BRESAOLA-CARPACCIO MIT STEINPILZEN, RUCOLA & PARMESAN		19.50

PASTA

PIZZOCCHERI VELTLINER ART		HAUPTGANG 21.50 VORSPEISE 17.50
LINGUINE MIT GARNELEN & ZUCCHINI		HAUPTGANG 26.50 VORSPEISE 21.50
BÜNDNER CAPUNS SPÄTZLITEIG MIT MANGOLDBLATT, BÜNDNERFLEISCH & BERGKÄSE		HAUPTGANG 24.50 VORSPEISE 19.50

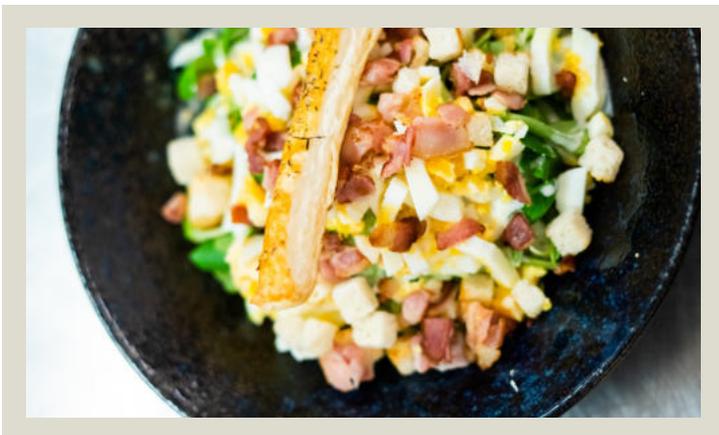
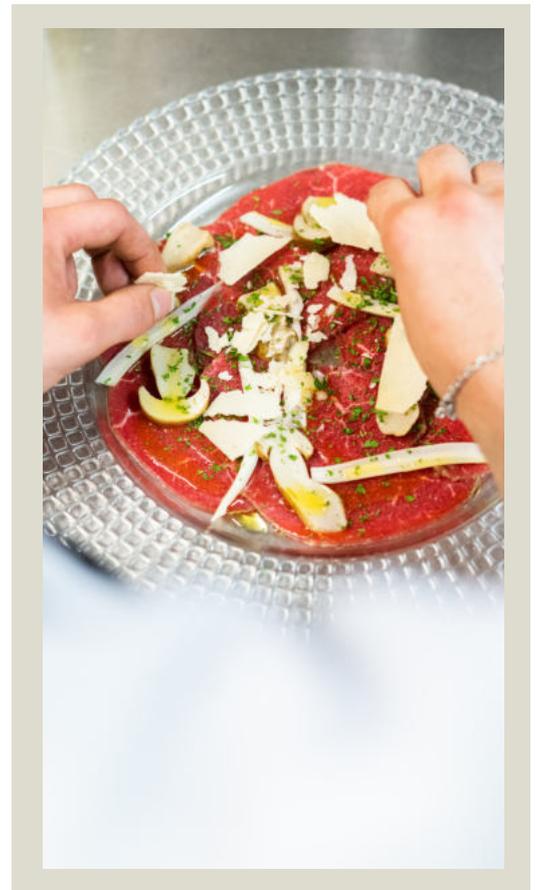
 **VEGETARISCH**

SUPPEN

TOMATENCRÈMESUPPE		9.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE		10.50
MINISTRONE		10.50

RISOTTO

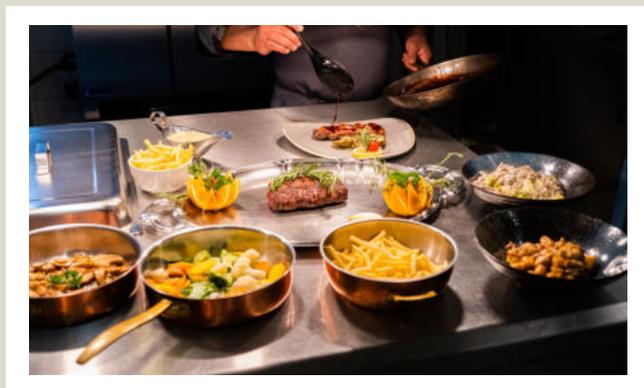
STEINPILZRISOTTO		HAUPTGANG 26.50 VORSPEISE 21.50
ROTWEINRISOTTO MIT BRESAOLA & SCAMORZA		HAUPTGANG 22.50 VORSPEISE 19.50



HAUPTGÄNGE & DESSERTS

FLEISCH

GRÜNES POULET-CURRY POULETGESCHNETZELTES AN CURRYSAUCE MIT REIS	26.50
SCHWEINEBRATEN AN SENFSAUCE MIT OFENKARTOFFELN & THYMIAN-KAROTTEN	28.50
KALBSGESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART MIT BUTTERNUEDELN	36.50
KALBS-SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT SAFRANRISOTTO	38.50



FLEISCH

RINDSSCHMORBRATEN MIT POLENTA TARAGNA & SPECKBOHNEN	32.50
RINDSTAGLIATA AN BALSAMICOSAUCE MIT TAGLIATELLE & GEMÜSE	36.50
CHATEAUBRIAND AN SAUCE BÉRNAISE MIT REIS, POMMES FRITES & GEMÜSE (EIN SERVICE)	58.50

FISCH

WOLFSBARSCHFILET IM KARTOFFELMANTEL MIT GEMÜSE	36.50
LACHSTRANCHE VOM GRILL AN ZITRONENSAUCE MIT SALZKARTOFFELN	33.50

DESSERTS

KAFFEE-PARFAIT	9.50	SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT WEICHEM KERN & VANILLEGLACE	12.50
SCHOKOLADEMOUSSE	10.50	TIRAMISU	10.50
CRÈME BRULÉE	10.50	HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	10.50
ZITRONENSORBET MIT WODKA	12.50		

GUT ZU WISSEN

RAUMMIETE

(MINDESTKONSUMATION)

BEI EXKLUSIVER NUTZUNG DES RESTAURANTS, ZU BEISPIEL HOCHZEITEN, GEBURTSTAGSFEIERN ETC. 12'000

DER BETRAG BEINHÄLTET DIE KONSUMATION VON GETRÄNKEN UND MENUS ALLE EXTRAS WERDEN IN DER PAUSCHALE MIT EINGERECHNET

STANDART TISCHWÄSCHE, TISCHSETS, STOFFSERVIETTEN, & DEKO

WERDEN DEM GAST KOSTENLOS ZUR VERFÜGUNG GESTELLT

BLUMENARRANGEMENTS

SPEZIELLE WÜNSCHE KÖNNEN DIREKT ÜBER DIE FLORISTIN GEBUCHT WERDEN. (SEPARATE KOSTENSTELLE) KONTAKT KANN VERMITTELT WERDEN.

MENUS AB 10 PERSONEN

SIE KÖNNEN SICH DAS MENU (AB ZWEI GÄNGE UND MEHR) NACH IHREM GUSTO SELBER ZUSAMMENSTELLEN. EINFACH DIE EINZELPREISE ADDIEREN UND SCHON HABEN SIE DEN MENUPREIS. BEVORZUGEN SIE NUR EINEN GANG. BEHALTEN WIR ES VOR, DEN EINZELPREIS ANZUPASSEN

LEBENSMITTELUN- VERTRÄGLICHKEIT

NEHMEN SIE MIT UNS KONTAKT AUF UND WIR WERDEN IHNEN PASSENDE ALTERNATIVEN OFFERIEREN

BESTÄTIGUNG PERSONEN

DIE PERSONENANZAHL MUSS SPÄTESTENS DREI TAGE VOR ANLASS BESTÄTIGT WERDEN.

ZAPFENGELD PRO PERSON 25.00

WENN SIE IHREN WEIN SELBST MITBRINGEN

KUCHEN PRO PERSON 5.00

WENN SIE IHREN KUCHEN MITBRINGEN (FÜR GESCHIRR, SERVICE, REINIGUNG)

NACHTZUSCHLAG

AB 00.30 BIS 02.00 UHR PRO/STD. 180.00
AB 02.00 JEDE WEITERE STUNDE 250.00

SPERRSTUNDE

04:00 UHR BEI EXKLUSIVER NUTZUNG

ANSONSTEN GELTEN DIE NORMALEN RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN

RECHNUNG

DIE BESTÄTIGTE PERSONENANZAHL WIRD IN RECHNUNG GESTELLT. BEI MENUÄNDERUNGEN HALTEN WIR UNS VOR. DEN PREIS ANZUPASSEN

VORKASSO VON 50% AB 30 PERSONEN

GUT ZU WISSEN

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

IN RECHNUNG GESTELLTZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:
SIE KÖNNEN IHRE RECHNUNG BAR, MIT EC-MAESTRO, VISA, MASTERCARD,
AMEXCO ODER PER EINZAHLUNGSSCHEIN BEGLEICHEN.

LEIDER KÖNNEN WIR KEINE RECHNUNGEN INS AUSLAND VERSENDEN

ANNULATIONSBEDINGUNGEN:
BIS 5 TAGE VOR ANLASS KOSTENLOS
5-3 TAGE VOR ANLASS
50% DES BESTÄTIGTEN MENÜPREISES & DER BESTÄTIGTEN PERSONENANZAHL
3-0 TAGE VOR ANLASS
80% DES BESTÄTIGTEN MENÜPREISES 6 DER BESTÖTIGTER PERSONENANZAHL

