



RESTAURANT & PIZZERIA

Cresta Run

BY SCHRAEMLI

MENÜ

VORSCHLÄGE

INHALTSVERZEICHNIS

- 01 RÄUME
- 02 FINGERFOOD
- 03 APÉRO INSPIRATION
- 04 STARTERS
- 05 HAUPTGÄNGE & DESSERTS
- 06 GUT ZU WISSEN

RÄUME

GEMÜTLICHES AMBIENTE

DAS RESTAURANT CRESTA RUN IN CELERINA IST DER PERFEKTE ORT, UM BESONDERE MOMENTE ZU ERLEBEN. OB FESTLICHER ANLASS ODER GENUSSVOLLER ABEND, WIR SORGEN FÜR EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS. IN UNSEREM MODERNEN UND GEMÜTLICHEN AMBIENTE FÜHLEN SIE SICH RUNDUM WOHL.

RESTAURANT OBEN

CA. 60 SITZPLÄTZE



UNSERE PHILOSOPHIE

UNS IST ES WICHTIG, DASS SIE SICH IN UNSEREN BETRIEBEN RUNDUM WOHLFÜHLEN.

WIR BIETEN IHNEN ERSTKLASSIGE QUALITÄT ZU EINEM FAIREN PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS.

RESTAURANT UNTEN

ESSBEREICH CA. 25 SITZPLÄTZE



FINGERFOOD

APÉRO-HÄPPCHEN

BEI 4 KOMPONENTEN 16.00 / p.Pers.

JEDES ZUSÄTZLICHE HÄPPCHEN 3.00

TOMATEN-MOZZARELLA IM GLAS

ROHES GEMÜSE "CRUDITÉS" MIT DIP

MINI-FRÜHLINGSROLLEN
MIT SWEET AND SOUR SAUCE

TOMATEN-BRUSCHETTA

ZUCCHNI-BRIE AUF PUMPERNICKEL

RINDSTATAR
MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

THUNFISCHTATAR

YAKITORI POULETSPIESSLI

GARNELEN IN REISWOLKE
MIT ASIAGEMÜSE
SWEET-CHILI-SAUCE

RAUHLACHS
AUF BLINIS MIT MEERETTICHTRAHM

ROASTBEEF-WRAP

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BÜNDNERPLÄTTCHEN 24.00 / p.Pers.
ROHSCHINKEN, SALAM, BRESAOLA, SPECK,
SALSIZ, BERGKÄSE, ESSIGGEMÜSE, BUTTER, BROT

KÄSEPLÄTTCHEN 19.50 / p.Pers.
VERSCHIEDENE HART-& WEICHKÄSE, BROT

KLASSIKER

CHIPS & NÜSSLI

SCHINKENGIPFELI

KÄSEKÜCHLEIN

MINI PIZZETTE

MINI FLAMMKUCHEN KLASSISCH

MINI SANDWICHES
SCHINKEN, KÄSE, SALAMI, GEMÜSE

AUS DEM HOLZOFEN

FOCACCIA 9.00 / STK.
AUFGESCHNITTEN

PIZZA (À LA CARTE) AB 16.00 / STK.
AUFGESCHNITTEN

SUPPEN

GERSTENSÜPPCHEN

TOMATENCRÈMESÜPPCHEN

KARTOFFELCRÈMESÜPPCHEN



APÉRO INSPIRATION

VITELLO TONNATO



RAUHLACHS AUF BLINIS



GARNELEN IN REISWOLKE



TOMATEN-MOZZARELLA IM GLAS



STARTERS

VORSPEISEN

GRÜNER SALAT 	10.50
GEMISCHTER SALAT 	12.50
NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI & CROÛTONS	16.50
CAPRESE  MIT BÜFFELMOZZARELLA	16.50
VITELLO TONNATO	19.50
BRESAOLA-CARPACCIO MIT STEINPILZEN, RUCOLA & PARMESAN	19.50

PASTA

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

VEGAN

LINSEN-GEMÜSE-DAL MIT KOKOSNUSSCRÈME & BASMATI-REIS	26.50
SOJA GESCHNETZELTES AN THAI-CURRY-SAUCE & BASMATI-REIS	26.50



VEGETARISCH

SUPPEN

TOMATENCRÈMESUPPE 	11.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE	12.50
MINESTRONE 	12.50

RISOTTO

STEINPILZ RISOTTO 	HAUPTGANG 28.50
	VORSPEISE 23.50
ROTWEINRISOTTO	HAUPTGANG 26.50
MIT BRESAOLA & SCAMORZA	VORSPEISE 21.50



HAUPTGÄNGE & DESSERTS

FLEISCH

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



FLEISCH

RINDSSCHMORBRATEN MIT POLENTA TARAGNA & SPECKBOHNEN	34.50
RINDSSTROGANOFF MIT KARTOFFELSTOCK	38.50
CHARNIGNA ENGIADINAISA RINDGESCHNETZELTES MIT WALDPILZEN BRAMATA POLENTA & GEMÜSE	36.50
RINDSTAGLIATA AN BALSAMICOSAUCE MIT TAGLIATELLE & GEMÜSE	38.50
CHATEAUBRIAND AN SAUCE BÉRNAISE MIT REIS, POMMES FRITES & GEMÜSE (EIN SERVICE)	58.50

FISCH

WOLFSBARSCHFILET IM KARTOFFELMANTEL MIT GEMÜSE	38.50
LACHSTRANCHE VOM GRILL AN ZITRONENSAUCE MIT SALZKARTOFFELN	33.50

DESSERTS

KAFFEE-PARFAIT	9.50	SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT WEICHEM KERN & VANILLEGLACE	12.50
SCHOKOLADENMOUSSE	10.50	TIRAMISU	10.50
CRÈME BRULÉE	10.50	HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	11.50
ZITRONENSORBET MIT WODKA	12.50		

GUT ZU WISSEN

RAUMMIETE

(MINDESTKONSUMATION) CHF 8'000

Bei exklusiver Nutzung des Restaurants, bspw. für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern oder ähnliche Anlässe, wird ein Pauschalbetrag verrechnet.

Der Pauschalbetrag beinhaltet die Konsumation von Getränken und Menüs. Zusätzliche Leistungen, Sonderwünsche und Extras sind nicht im Pauschalbetrag enthalten und werden separat verrechnet.

STANDART TABLE TOP, TISCHSETS, STOFFSERVIETTEN, & DEKO, RESTAURANT CRESTA RUN

Standard-Tischdekoration, Tischsets, Stoffservietten sowie die Dekoration im Restaurant Cresta Run sind im Preis inbegriffen.

Für Stofftischwäsche wird ein Aufpreis von **CHF 7.- pro Person** verrechnet.

BLUMENARRANGEMENTS

Spezielle Wünsche können direkt bei der Floristin gebucht werden. Die Kosten werden separat verrechnet. Der Kontakt kann gerne vermittelt werden.

MENUS & APERITIF AB 10 PERSONEN

Sie können Ihr Menü ab zwei Gängen individuell zusammenstellen. Addieren Sie einfach die Einzelpreise – das ergibt den Menüpreis. Bei einem einzelnen Gang behalten wir uns vor, den Preis anzupassen.

LEBENSMITTEL- UNVERTRÄGLICHKEIT

Bitte kontaktieren Sie uns bei Lebensmittelunverträglichkeiten. Gerne bieten wir Ihnen passende Alternativen an.

BESTÄTIGUNG PERSONEN

Die definitive Personenzahl ist spätestens drei Tage vor dem Anlass zu bestätigen.

ZAPFENGELD

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, wird folgendes Zapfengeld verrechnet:

Bis 20 Personen: **CHF 40.– pro Flasche**

Ab 20 Personen: **CHF 20.– pro Person**

KUCHEN

Wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen, wird für Geschirr, Service und Reinigung **CHF 5.– pro Person** verrechnet.

NACHTZUSCHLAG

ab 00.00 bis 02.00 UHR pro/Std. **CHF 200.00**

ab 02.00 jede weitere Stunde **CHF 300.00**

SPERRSTUNDE

Bei exklusiver Nutzung ist das Restaurant bis **04:00 Uhr** geöffnet. Ansonsten gelten die regulären Restaurant-Öffnungszeiten.

RECHNUNG

Die bestätigte Personenzahl wird vollumfänglich in Rechnung gestellt. Bei Änderungen am Menü behalten wir uns eine entsprechende Anpassung des Menüpreises vor.

Ab 30 Personen ist eine Anzahlung von 50 % erforderlich.

EXTERNE ABKLÄRUNGEN

Für Abklärungen und die Koordination mit externen Dienstleistern wird eine Gebühr von **CHF 65.– pro Stunde** verrechnet.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Rechnung kann bar, mit EC-/Maestro-Karte, Visa, Mastercard oder per Rechnung bezahlt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Rechnungen ins Ausland versenden können.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Bis 5 Tage vor dem Anlass

Kostenlose Annullation.

5–3 Tage vor dem Anlass

50 % des bestätigten Menüpreises für die bestätigte Personenzahl werden verrechnet.

3–0 Tage vor dem Anlass

100 % des bestätigten Menüpreises für die bestätigte Personenzahl werden verrechnet.



RESTAURANT
Piste 21

Loft 99

RESTAURANT & PIZZERIA
Cresta Run

CAMPING
Gravatscha


Alpine Catering