

SPEISEN

11.30 – 22.30 Uhr | ore 11.30 – 22.30

| | |
|---|----|
| Cäsar Salat mit Reggiano Chips, Kunspeck und Croûtons | 18 |
| "Caesar salad" con chips al formaggio, pancetta croccante e crostini <i>Caesar salad with reggiano cheese crisp, pancetta crisp and croûtons</i> | |
| mit Tandoori Pouletstreifen | 25 |
| con strisce di pollo "tandoori" <i>with "tandoori" chicken strips</i> | |
| Lauwarmer Grillgemüse-Salat mit Feta | 21 |
| Insalata tiepida di verdure alla griglia con feta <i>Tepid grilled vegetables salad with feta</i> | |
| Caprese-Salat mit bunten Tomaten, Burrata, Zitronenöl und Basilikum | 24 |
| Insalata caprese con pomodori colorati, burrata, olio al limone e basilico <i>Caprese salad with colorful tomato, burrata, lemon oil and basil</i> | |
| Rindstatar mit Toast und Butter | 28 |
| Tartare di manzo con pane tostato e burro <i>Beef tartar with toast and butter</i> | |
| Vegetarisches Tatar mit Toast und Butter | 26 |
| Tartare vegetariana con pane tostato e burro <i>Vegetarian tartar with toast and butter</i> | |
| Cresta Bündner-Platte | 29 |
| Bündnerfleisch, Bresaola, Bergeller Rohschinken, Kaminspeck, Salametti, Salsiz, reifer Alpkäse und Birnbrot | |
| Piatto dei Grigioni Variazione di carne dei Grigioni, bresaola, prosciutto crudo, lardo affumicato, salametti, salsiz, formaggio delle Alpi e pane alle pere <i>Local Grison platter</i> <i>Variation of air-dried meat from Grisons, bresaola, cured ham, smoked bacon, salametti, salsiz, Alpine cheese and pear bread</i> | |
| Bündner Gerstensuppe | 13 |
| Zuppa d'orzo dei Grigioni <i>Barley soup Grison style</i> | |
| Zuppa Pavese - Kraftbrühe mit Ei und Parmesan-Toast | 13 |
| Zuppa pavese - brodo con uovo e pane tostato al parmigiano <i>Zuppa pavese - broth with egg and parmesan toast</i> | |



| | |
|--|----|
| Portion Farmer Fries mit Trüffel-Mayonnaise | 14 |
| Patate fritte "farmer" con maionese al tartufo <i>Farmer fries with truffle mayonnaise</i> | |
| Bündner Sushi mit eingelegtem Apfel und Birnel-Dip | 18 |
| Sushi dei Grigioni con mela sott'aceto e salsa di birnel <i>Grison sushi with pickled apple and birnel dip</i> | |
| Croque Monsieur: Schinken-Raclette-Toast mit Mixed Pickles | 14 |
| Croque monsieur: toast con raclette e prosciutto cotto, verdure sott'aceto <i>Croque monsieur: grilled toast with raclette cheese and ham, mixed pickles</i> | |
| Spaghetti mit Tomatensauce oder Pesto | 18 |
| Spaghetti con salsa al pomodoro o pesto <i>Spaghetti with tomato sauce or pesto</i> | |
| Penne all'arrabbiata mit Riesencrevetten | 26 |
| Penne all'arrabbiata con gamberoni <i>Penne all'arrabbiata with prawns</i> | |
| The Cresta Club | 27 |
| Clubsandwich mit Poulet, Speck, Ei und Minisalat | |
| Club sandwich con petto di pollo, pancetta, uovo e insalatina <i>Club sandwich with chicken breast, bacon, egg and mini salad</i> | |
| Cresta Palace Prime Beef Burger | 29 |
| mit Käse, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Eisberg Salat, Barbecuesauce, Speck, Cole Slaw und Pommes Frites | |
| Prime burger di manzo "Cresta Palace" con formaggio, pomodoro, cipolla, cetriolo sott'aceto, insalata, pancetta, salsa barbecue e patate fritte <i>Prime beef burger "Cresta Palace" with cheese, tomato, onion, pickles, bacon, lettuce, barbecue sauce and French fries</i> | |
| Auch als vegetarischer Burger erhältlich! | 27 |
| Anche disponibile come burger vegetariano! <i>Also available as vegetarian burger!</i> | |
| Norwegisches Lachssteak mit Reis und Saisongemüse | 38 |
| Salmone norvegese con riso e verdure di stagione <i>Norwegian salmon steak with rice and seasonal vegetables</i> | |
| Kalbpaillard mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse | 45 |
| Paillard di vitello con burro alle erbe, patate fritte e verdure di stagione <i>Veal paillard with herb butter, French fries and seasonal vegetables</i> | |
| Entrecôte mit Café de Paris, Pommes Frites und Saisongemüse | 45 |
| Entrecôte con burro "Café de Paris", patate fritte e verdure di stagione <i>Entrecôte "Café de Paris", French fries and seasonal vegetables</i> | |



DESSERTS

| | |
|--|------|
| Eiskaffee "Kahlua" (alkoholhaltig) | 14 |
| Vanilleglacé mit Kahlua Kaffelikör, Kaffee und Schlagrahm Gelato alla vaniglia con Kahlua, caffè e panna montata <i>Vanilla ice cream with Kahlua coffee liquor, coffee and whipped cream</i> | |
| Hausgemachtes Schokoladenmousse | 13 |
| Mousse al cioccolato fatta in casa <i>Home-made chocolate mousse</i> | |
| Klassisches Tiramisu | 14 |
| Tiramisù classico <i>Classic tiramisu</i> | |
| Gebackene Apfelküchlein mit Zimtglacé und Vanillesauce | 16 |
| Frittelle di mele con gelato alla cannella e salsa alla vaniglia <i>Apple fritters with cinnamon ice cream and vanilla sauce</i> | |
| Kugel hausgemachtes Glacé / Sorbet nach Ihrer Wahl | 4 |
| Vanille, Zimt, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Haselnuss, Salzkaramell Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango, Cassis | |
| Schlagrahm | 1.50 |