




SUPPA | SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	10.50
BIO Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl  VEGI oder VEGAN	9.50

PRESPISAS | VORSPEISEN

Gemischter Salat oder Grüner Salat  VEGI oder VEGAN	10.50
Grüner Salat mit Speck Sedruner Pfifferlinge Trauben	16.50
Capuns "Sursilvans"	16
Raviuls da Trin Ravioli mit Dörrbirnenfüllung  VEGI	17


SPECIALITADS GRISCHUNAS

Polenta mit Bergkäse überbacken Gedörrte Birne und Gemüsebouquet  VEGI	28
Capuns "Sursilvans"	27

KRÜZLI KLASSIKER | BIO & SCHWEIZER FLEISCH


Schweins Cordon bleu Lyoner Kartoffeln Gemüsebouquet	38
Sedruner Hackbraten Bizochels mit buntem Gemüse und Käse überbacken	28
Rindsfilet mit Kräuterbutter Lyoner Kartoffeln Gemüsebouquet	53

WILDSPEZIALITÄTEN AUS EINHEIMISCHER JAGD

Sedruner Hirschpfeffer	37
Rehpfeffer "Val Lumnezia"	37
Rehschnitzel "Val Lumnezia" an Pfifferling-Rahmsauce	45
Sedruner Wildgeschnetzeltes an Pfifferling-Rahmsauce	43
Wild Vegi Teller  VEGI oder VEGAN	32
Sedruner Gems Côtelettes mit Waldkräuterkruste	47

Unsere Wildgerichte servieren wir mit gebratenen Spätzli oder Bündner Polenta mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Preiselbeerapfel & Rotweibirne

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Crème fraîche Speck Lauchzwiebeln	22
Flammkuchen mit Crème fraîche Gorgonzola Birne Lauchzwiebeln  VEGI	22
Flammkuchen mit Crème fraîche Bündner Rohschinken	28

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

www.kruezli.ch

Besuchen Sie uns auch auf Facebook oder Instagram.