



Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie bei uns in der Crasta Halt gemacht haben
und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Dear guests

We are very pleased to welcome you to our family hotel and wish
you a pleasant stay.

Chers visiteurs

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre auberge et nous
vous souhaitons un bon séjour.

Gentili ospiti

Ringraziandovi per la vostra preferenza, la pensione Crasta,
vi augura di passare momenti felici e indimenticabili da noi.

Wir akzeptieren folgende Karten als Zahlungsmittel:

EC-Direct & Postcard

Keine Kreditkarten!

Euro wird gerne angenommen.

Danke für Ihr Verständnis!



Pensiun Crasta 7514 Fex

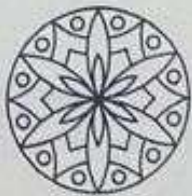
Familie Arturo Padrun
Telefon 081 826 53 92
Telefax 081 826 50 12

Salate

Grüner Salat	8.50
Karottensalat	8.50
Tomatensalat	11.--
Gemischter Salat	14.50
Kleiner gemischter Salat	9.50
Crasta Fitness, gemischter Salat mit Bündnerfleisch	19.50
Cäsar Salat, Blattsalat, Brotcroûtons, Tomaten, Käsewürfel und Pouletstreifen	19.50

Salads · Salades

Green salad	Salade verte	8.50
Carrot salad	Salade de carottes	8.50
Tomato salad	Salade de tomates	11.--
Mixed salad	Salade mêlée	14.50
Small mixed salad	Petite salade mêlée	9.50
Crasta Fitness, mixed salad with cured beef	Crasta Fitness, salade mêlée avec viande des grisons	19.50
Caesar Salad, green salad, bread croutons, tomatoes, cheese and slices of chicken	Salade César, salade verte, croutons, tomates, fromage et émincé de poulet	19.50



Hausgemachte Suppen

Bouillon	5.50
Bündner Gerstensuppe	9.50
Kürbissuppe	9.50
Gemüsesuppe	9.00

Home made soups · Consommés maison

Consommé soup	Consommé nature	5.50
Grison barley soup	Potage de Grison	9.50
Pumpkin soup	Potage de citrouille	9.50
Consommé soup with vegetables	Consommé de légumes	9.00



Kalte Speisen

Carpaccio vom Bündner Trockenfleisch mit Parmesan-Streifen		29.-
Salsiz		13.-
Bündner Trockenfleisch	halbe Portion	14.-
Bündner Trockenfleisch	Portion	25.-
Gemischter Bündnerteller		25.50
Rohschinken		22.-
Alpkäse	Portion	13.50

Cold dishes · Plats froids

Cured beef Carpaccio	Carpaccio de viande séchée		29.-
Cured Engadina style sausage	Salsiz saucisse		13.-
Cured beef	Viande séchée	½ portion	14.-
Cured beef	Viande séchée	portion	25.-
Cured beef and ham on plate	Assiette séchée		25.50
Naturally cured ham	Jambon crû		22.-
Cheese from the Alp	Fromage des Alpes	portion	13.50



Crasta Rösti

Rösti	12.--
Rösti mit Käse überbacken	22.--
Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei	24.--
Rösti mit Steinpilzen	35.--
Rösti mit Schinkenwürfeli	18.--
Rösti mit Schinkenwürfeli und Käse überbacken	26.--

Crasta Rösti

Rösti	Rösti	12.--
Rösti with melted cheese	Rösti gratinés au fromage	22.--
Rösti with melted cheese and fried egg	Rösti gratinés au fromage, à l'oeuf	24.--
Rösti with wild mushrooms	Rösti aux cépes	35.--
Rösti with ham	Rösti aux jambon	18.--
Rösti with ham and melted cheese	Rösti aux jambon gratinés au fromage	26.--

Kinderteller

Chicken Nuggets mit Rösti	15.--
---------------------------	-------

Children's meal • Menu pour enfants

Chicken Nuggets with Rösti	Chicken Nuggets aux Rösti	15.--
----------------------------	---------------------------	-------



Kleine warme Speisen

Spinatplätzli mit Salat	16.--
Spiegeleier natur	5.50
Spiegeleier mit Rösti	15.--
Polenta mit frischen Kräutern	14.--
Polenta mit Käse überbacken	22.--
Polenta mit Steinpilzen	35.--

Little hot dishes • Petits plats chauds

Crêpes filled with spinach and salad	Crêpes aux épinards avec une salade	16.--
Eggs	Oeufs sur le plat	5.50
Eggs with Rösti	Oeufs sur le plat au Rösti	15.--
Polenta with fresh herbs	Polenta aux herbes fraîches	14.--
Polenta with melted cheese	Polenta gratiné au fromage	22.--
Polenta with wild mushrooms	Polenta aux cèpes	35.--



Warme Spelsen

Engadinerwurst mit Rösti	19.50
Bratwurst mit Rösti	18.50
Engadinerwurst mit Rösti und Sauerkraut	25.--
Pouletgeschnetzeltes mit Rösti und Salat	26.--
Fexer Steak mit gemischtem Salat	45.--
Fexer Steak mit Kräuterbutter und Rösti	45.--
Fexer Steak mit Steinpilzen	48.--
Hackbraten mit Polenta	28.--

Hot dishes · Plats chauds

Sausage Engadina with Rösti	Saucisse engadinoise	19.50
Sausage with Rösti	Saucisse à rôlir avec Rösti	18.50
Sausage Engadina with Rösti and sauerkraut	Saucisse engadinoise au Rösti et choucroute	25.--
Hashed meat with Rösti and Salad	Émincé de poulet avec Rösti e salade	26.--
Grilled steak with salad	Entrecôte et salade	45.--
Grilled steak with herb butter and rösti	Entrecôte au beurre aux fines herbes et rösti	45.--
Grilled steak with mushrooms	Entrecôte avec cèpes	48.--
Meat loaf avec Polenta	Rôti de viande hachée avec Polenta	28.--



Wildspezialitäten

Gämsrücken garniert *	ab 2 Personen je	66.--
Rehrücken garniert *	ab 2 Personen je	68.--

*nur auf Vorbestellung

Hirsch-Entrecôte mit Früchtegarnitur, Preiselbeeren und Polenta oder Spätzli		58.--
--	--	-------

Venison specialties Spécialités de gibier

Roast saddle of venison (chamois) *	minimum 2 people, per person	
Selle de chamois *	à partir de 2 personnes, la portion	66.--
Roast saddle of venison (deer) *	minimum 2 people, per person	
Selle de chevreuil *	à partir de 2 personnes, la portion	68.--

*with previous notice only / *sur commande seulement

Venison entrecote with fruits, cranberries and polenta or spätzli		
Entrecôte de cerf aux fruits, airelles et polenta ou frisettes		58.--



Fondues · Raclette

Fondue Chinoise (200 g) mit Rösti und Salat	ab 2 Personen je	58.--
Käsefondue	ab 2 Personen je	26.--
Käsefondue mit Steinpilzen	ab 2 Personen je	35.--
Käsefondue mit Birnen	ab 2 Personen je	32.--
Käsefondue mit Kartoffeln in der Schale	ab 2 Personen je	32.--
Raclette mit Salat und Kräuterquark	ab 2 Personen je	32.--

Fondues · Raclette

Fondue Chinoise (200 g) with rösti and salad	minimum 2 people, per person	
Fondue Chinoise (200 g) avec rösti et salade	à partir de 2 personnes, la portion	58.--
Cheese fondue	minimum 2 people, per person	
Fondue au fromage	à partir de 2 personnes, la portion	26.--
Cheese fondue with wild mushrooms	minimum 2 people, per person	
Fondue au fromage aux cèpes	à partir de 2 personnes, la portion	35.--
Cheese fondue with pears	minimum 2 people, per person	
Fondue au fromage aux poires	à partir de 2 personnes, la portion	32.--
Cheese fondue with potatoes	minimum 2 people, per person	
Fondue au fromage avec pommes de terre	à partir de 2 personnes, la portion	32.--
Raclette with salad and special fresh cheese with herbs		
Raclette avec salade et fromage blanc aux herbes, la portion		32.--