



HOTEL ★★★
CRUSCH ALBA



Biosfera
Val Müstair

Partner

graubünden

Biosfera Genuss-Menü

Heimat auf dem Teller

Der Naturpark Biosfera Val Müstair hat gemeinsam mit seinen Partnerhotels spezielle Gerichte zusammengestellt, die zu mindestens 80 Prozent aus regionalen Zutaten bestehen (= im Val Müstair angebaut oder von lokalen Produzenten hergestellt, wo möglich mit Biosfera-Label*). Wo die nötigen Zutaten nicht aus dem Tal generiert werden konnten, wurde auf Produkte / Lieferanten aus Graubünden zurückgegriffen.

Ausgesuchte regionale Köstlichkeiten im Partnerhotel Crusch Alba:

Hafersuppe oder Gerstensuppe



Hausgemachte Hirschwurst mit Hirsch aus einheimischer Jagd,
serviert mit Rösti



Rösti Val Müstair überbacken mit Bio-Käse und Spiegelei vom eigenen Hühnerhof



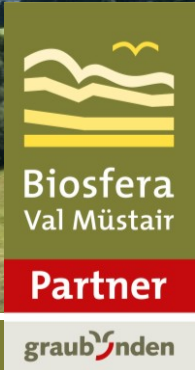
Hausgemachtes Fruchteis mit Obst aus dem eigenen Garten

[Appetit bekommen? Hier geht es direkt weiter zum Hotel Crusch Alba ↗](#)

Bun appetit!

Infos & Zutaten ↓





Infos & Zutaten

Hafersuppe

- Mit Bio-Berg-Hafer* aus dem Val Müstair von [Gran Alpin](#)

Gerstensuppe

- Mit Gerste aus dem Val Müstair von der [Muglin Mall](#)

Hirschwurst & Rösti

- Hausgemachte Hirschwurst mit Hirschfleisch aus einheimischer Jagd
- IP Suisse Kartoffeln von Jon Jachen Flura (Müstair)

Rösti «Val Müstair»

- IP Suisse Kartoffeln von Jon Jachen Flura (Müstair)
- Bio-Käse* von der [Chascharia Val Müstair](#) (Müstair)
- Ei vom eigenen Hühnerhof

Hausgemachtes Fruchteis

- Obst aus dem eigenen Garten
- Bio-Rahm* und Bio-Milch* von der [Chascharia Val Müstair](#) (Müstair)

Echt Biosfera: Produkte mit * sind mit dem [Naturpark-Produktlabel](#) ausgezeichnet. Es garantiert die Werte Nachhaltigkeit und lokale Herkunft.

