The top fish of St. Moritz

Aris – Murtaröl AG

Ristorante Murtaröl – Hotel Cristallina – Aris Plaun da Lej
Antonio Walther und Team

7517 Plaun da Lej

Fischladen / Pescheria / Seafood shop

Unser Fischladen ist ausser montags jeden Tag offen:
La nostra pescheria è aperta tutti i giorni senza il lunedì:
Our fish shop is open every days. Only closed on Mondays

10.30 – 19.00

Take away und delivery

Ist ausser montags jeden Tag offen:
È aperto tutti giorni senza il lunedì:
Is open every day. Closed on Mondays:

11.00 – 20.00

Ruderboote / Pedalos / SUP

Ruderboote	**1 h**	**–**	**15.00 Fr.**	**(2h + 10.00 Fr.)**
Pedalos	**1 h**	**–**	**20.00 Fr.**	**(2h + 10.00 Fr.)**
SUP	**1 h**	**–**	**20.00 Fr.**	**(2h + 10.00 Fr.)**

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Austern aus Frankreich
Ostriche dalla Francia
Oyster from France

Creuses de Bretagne	**Nr. 4**	**3.00**
Creuses de Bretagne	**Nr. 3**	**4.00**
Creuses de Bretagne	**Nr. 2**	**5.00**
Fin de Claire Oléron	**Nr. 2**	**7.00**
Tsarskaya	**Nr. 2**	**9.00**
Gillardeau	**Nr. 2**	**9.00**
Belon	**00**	**6.00**
Belon	**000**	**8.00**
Belon	**0000**	**10.00**

Alle unsere Zucht-Austern werden mit Schwarzbrot
und einer Schalotten Vinaigrette serviert

Tutte le nostre ostriche d'allevamento sono servite con pane integrale e una vinaigrette di scalogno.

All our farmed oysters are served with black bred and shallot vinaigrette.

Kaviar aus Italien - Giaveri
Caviale italiano - Giaveri
Caviar from Italy - Giaveri

Beluga Siberian "Imperial"	**30 g**	**126.00**
(Beluga-Hybrid-Stör)	**50 g**	**210.00**
	100 g	**420.00**
Oscietra "Imperial"	**30 g**	**84.00**
(Russischer Stör)	**50 g**	**140.00**
	100 g	**280.00**
Siberian "Imperial"	**30 g**	**74.00**
(Sibirischer Stör)	**50 g**	**123.00**
	100 g	**245.00**

Unser Zucht - Kaviar wird mit Blinis und Sauerrahm serviert
Il nostro caviale d'allevamento è servito con dei blinis e della creme fraîche
Our farmed caviar is served with blinis and sour cream

Piatti con Caviale Giaveri /
Gerichte mit Giaveri Caviar /
Dishes with Caviar Giaveri

60.00

Triologie von Giaveri Caviar mit 4 gr Beluga, 4 gr Oscietra und 4 gr Siberian Imperial auf Wachteldotter, blinis und creme fraiche, Süsskartoffeln
Triologia Imperiale di caviale Giaveri con 4 gr Beluga, 4 gr Oscietra e 4 gr Siberian Imperial su tuorlo di quaglia, blinis e creme fraiche, schiacciata di patata dolce

38.00

Lauwarmer Spaghettino mit Kalamari, gelbe Paprika und eine Haube von Oscietra
Spaghettino tiepido con calamari cotti a bassa temperatura, gocce di peperone giallo e corona di caviale Oscietra Imperial

58.00

Gedämpfter Dorsch (Baccalà) auf Erbsencreme und Siberian Caviar Imperial
Cuore di Baccalà al vapore su crema di piselli e Caviale Siberian Imperial

Die größte Auswahl Jahrgangs – Sardinen der Alpen
La più grande scelta di Sarde millesimate delle Alpi
The biggest choice of Vintage Sardines of the Alps

1 Dose Sardinen oder Sardellen aus Frankreich nach Wahl
mit frischem Engadiner Baguette
und einem grünen Salat mit grobkörnigem,
schwarzem Salz

1 scatola a scelta di sarde o alici dalla Francia
con pane baguette fatto in Engadina
una insalata verde con sale nero grosso

1 tin of French sardines or anchovies of your choice
with Engadin baguette bread
and a green salad with black coarse salt

Jahrgangsardinen / Sardine millesimate / Vintage Sardines
Thunfisch aus den Azoren / Tonno delle Azzorre
Bacalhau aus Portugal / Baccalà del Portogallo
Dorschleber / Fegato di merluzzo francese

18.00

Suppen
Zuppe
Soups

Leichte Suppe von Süßwasserfischen mit Lauch und Rahm
Zuppa di pesce d'acqua dolce con pezzi di pesce, porro e panna
Freshwater fish soup with pieces of fish, leek and cream **12.50**

Pikante Vongolesuppe (Muscheln) aus dem Adriatischen Meer
unter einer Blätterteighaube
Zuppetta di vongole dell'Adriatico piccante
sotto un cappuccio di pasta sfoglia
Spicy mussel soup (vongole) from the Adriatic Sea
covered with a pastry crust **16.50**

Sommerliche kalte Gurkensuppe mit Joghurt
Zuppa estiva di cetrioli con joghurt (fredda)
Cucumber soup with yogurt (cold) **12.50**

Frische Brennesselsuppe aus Grevasalvas
Zuppa di ortiche fresche di Grevaslvas
Fresh nettle-soup from Grevasalvas **12.50**

Salate
Insalate
Salad

Rucolasalat mit lauwarmen Artischocken und Parmesan Scheiben
Insalata di rucola con carciofi tiepidi e scaglie di parmigiano reggiano
Rucolasalad with warms artichokes and scails of Parmigiano cheese **16.00**

Zarter Nüsslisalat mit lauwarmen Hummerscheiben,
frischen Sprossen an Baumnussöl und Sherrydressing
Insalata di songino con astice tiepido e
germogli freschi all'olio di noci e aceto di sherry
Lamb's lettuce salad with warm lobster, fresh sprouts,
nut oil and sherry-vinegar **29.50**

Spinatsalat mit Seeteufel-Tranchen auf Tomatenscheiben an Safrandressing
Insalatina di spinaci novelli con bocconcini di coda di rospo
su un letto di pomodori allo zafferano
Spinach salad with monkfish on tomatoes and saffron dressing **18.50**

Ramati Tomaten mit Geisskäse aus dem Bergell und frischem Basilikum
Pomodori ramati con formaggio di capra della Bregaglia e basilico fresco
Ramati tomatoes with goatcheese from Bregaglia and fresh basil **18.50**

Sommersalate mit lauwarmen Crevettenschwänzen, Olivenöl und Balsamicoessig
Insalate estive con code di gambero tiepido, olio d'oliva e aceto balsamico
Summersalads with warm shrimpstails, olive oil and balsamico vinegar **16.50**

Fleischgerichte
Carne
Meat

Paniertes Bergeller Schweineschnitzel mit marktfrischem Gemüse
und hausgemachten Pommes frites
Paillard di maiale bregagliotto impanata
con verdure e patatine fatte in casa
Breaded pork paillard from the Val Bregaglia
with French fries and vegetables **28.50**

Rindsfilet vom Grill ummantelt im Speck
mit Pilzen, Pommes frites und Gemüse (Import)
Filetto di manzo alla griglia avvolto nella pancetta,
funghi, patatine fritte e verdura (Import)
Beef filet from the grill wrapped in bacon, with
French fries and vegetables (Import) **42.50**

Wild - aus eigener Jagd
Selvaggina - da propria cacciagione
Venison - own hunting

Hirschschnitzel vom Grill mit Steinpilzen, Spätzle, Rotkraut,
Maroni und Apfel mit Preiselbeeren
Bistecca di cervo alla griglia con porcini, spätzli,
cavoli rossi, castagne e mela con mirtilli rossi
Grilled Red deer schnitzel with mushrooms, spätzle, red cabbage,
chestnut and apple with cranberry **48.50**

Wildpfeffer mit Spätzle, Rotkraut,
Maroni und Apfel mit Preiselbeeren
Salmi di selvaggina con spätzli, cavoli rossi,
castagne e mela con mirtilli rossi
Venison goulash with spätzle, red cabbage,
chestnut and apple with cranberry **32.50**

Kalte Vorspeisen
Antipasti freddi
Cold starters

Symphonie von Schottischen Lachs und Thunfisch aus Asien als Carpaccio
an kaltgepresstem Italienischem Olivenöl, Basilikumstreifen und Toast
Sinfonia di carpaccio di salmone scozzese e tonno asiatico
con olio extravergine italiano, strisce di basilico e toast
Symphony of Scottish salmon and Asian tuna carpaccio
with Italian olive oil, basil leaves and toast **19.50**

Carpaccio vom Pulpo aus dem Mittelmeer
an biologischem Olivenöl aus Andria (Italien)
Carpaccio di piovra del Mar Mediterraneo
con olio d'oliva biologico di Andria (Italia)
Octopus carpaccio from the Mediterranean Sea
with organic olive oil from Andria (Italy) **16.50**

Rauchfischteller Murtaröl mit hausgeräuchertem Lachs-, Schwert-
und Thunfisch dazu Toast, Butter, Merrettichsauce, Zwiebeln und Kapern
Piatto di pesce affumicato Murtaröl con salmone affumicato in casa,
pesce spada e tonno accompagnato con toast, burro,
salsa al rafano, cipolle e capperi
Smoked fishplate Murtaröl with home smoked salmon, tuna
and swordfish toast, butter, horseradish sauce, onions and capers

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion **17.50**
Ganze Portion **/ porzione intera** / full portion **24.50**

Rose von hausgebeiztem schottischer ZuchtLachs (Graved Lachs)
Mit feiner Dillsenfsauce, Toast und Butter
Rosa di salmone scozzese d'allevamento marinato in casa
con una delicata salsa alla senape e aneto, toast e burro
Rose of home marinated farmed Scottish salmon
with a dill-mustard sauce, toast and butter **26.50**

Selbstgeräucherter Schottischer BIO-Zucht Lachs
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter
Salmone scozzese d'allevamento biologico, affumicato in casa
con spuma di rafano, toast e burro
Home smoked organic farmed Scottish salmon
with horseradish foam, toast and butter **26.50**

Kalte Vorspeisen
Antipasti freddi
Cold starters

Thunfischtartare zum selber würzen, begleitet von Toast und Butter
Tartare di tonno da condire, accompagnato di toast e burro
Tuna tartare with toast and butter **38.00**

Sashimi von fangfrischen Meeresfischen vom Mailänder Fischmarkt
Sashimi di pesce di mare fresco del mercato di Milano
Sashimi of fresh fish from the fish market in Milan

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion **38.50**
Ganze Portion **/ porzione intera** / full portion **56.50**

Sashimi von rohen Scampi mit Sojasauce, Wasabi und mariniertem Ingwer
Sashimi di scampi crudi con salsa soja, wasabi e zenzero marinato
Sashimi of raw langoustines with soja, wasabi and marinated ginger
pro 100 gr 20.00

Degustation von Thunfisch-, Forellen- und Lachstartare, Miesmuscheln, Lachseiern, mariniertem Saibling, Jakobsmuscheln und Hummer
Degustazione di antipasti al cucchiaio con tartare di tonno, tartare di trota, tartare di salmone, cozze, uova di salmone, salmerino marinato, cappasanta, e astice
Choice of antipasti with tuna tartare, trout tartare, salmon tartar, black mussel, salmon egg, marinated char, scallop and lobster **39.50**

Fangfrischer Fisch aus dem Mittelmeer als Carpaccio serviert,
auf feingeschnittenen Rotzwiebeln, Olivenöl extra vergine,
Bio-Zitronen und Meersalz
Carpaccio di un pesce pescato nel Mediterraneo, su un letto di cipolle rosse, olio d'oliva extra vergine, limoni bio e sale marino
Fish carpaccio from a fresh fish from the Mediterranean Sea,
on red onions, olive oil extra vergine, organic lemon and sea salt

pro 100 grammi **18.00**

Warme Vorspeisen
Antipasti caldi
Warm starters

Bio-Geisskäse aus Isola und Entenbrust aus Frankreich
in der Pfanne gebraten mit einem Salatbouquet
Caprino biologico di Isola e petto d'anatra francese
saltati in padella con bouquet d'insalate
Goat cheese from Isola and duck breast from France
fried in the pan with a salad bouquet **19.50**

Gebratene Riesenkrevetten (Friend of the Sea)
im Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl aus Apulien.
Gamberoni arrostiti (Friend of the Sea) all'aglio
e peperoncino nell'olio d'oliva Pugliese
Prawns tails (Friend of the Sea) fried in garlic flavoured
oil from Puglia and chilli **26.50**

Warmgeräuchertes Forellenfilet aus dem Trentino
mit leichtem Meerrettichschaum, Toast und Butter
Filetto di trota proveniente dal Trentino affumicato caldo
con una leggera salsa di rafano, toast e burro
Hot smoked trout filet from the Trentino
with horseradish foam, toast and butter **16.50**

Kleine, gerollte Eglifilets in der Schneckenpfanne serviert
mit zerlassener Kräuterbutter
Filettini di pesce persico arrotolati e serviti nel pentolino
delle lumache con burro alle erbe
Small perch fillets served on a snail plate with butter and fine herbs **12.50**

Jakobsmuschel aus dem Pazifik vom Grill
serviert auf einem Zucchinibett und Tomatenwürfeln
Capasanta del pacifico alla griglia,
scaloppata su un letto di zucchine e concassè di pomodoro fresco
Fresh scallop from the pacific on the grill on a bed of zucchini
and chopped tomatoes **14.50**

Miesmuscheln aus dem Mittelmeer alla marinara
Cozze del mediterraneo alla marinara
Black mussels from the Mediterranean Sea with tomatoes, white wine and garlic

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion **16.50**
Ganze Portion **/ porzione intera** / full portion **28.50**

Hausgemachte Teigwaren
Pasta fatta in casa
Homemade noodles

Nudeln an Butter und Taubenkropf aus Splüga
Tagliatelle al burro con erba Schlopin (Bubbolini) di Splüga
Noddles with butter and bladder campion from Splüga

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion	**14.50**
Ganze Portion **/ porzione intera** / full portion	**21.50**

Gnocchi an einer Rahmsauce und frischem Sauerampfer aus Buaira
Gnocchi alla panna e acetosella di Buaira
Gnocchi with cremsauce and sorrelleaf from Buaira

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion	**14.50**
Ganze Portion **/ porzione intera /** full portion	**21.50**

Bergeller Kastanien-Nudeln an einer feinen Nusssauce
Tagliatelle di castagne bregagliotte con delicata salsa alla noci
Chestnut noodles with a fine walnut sauce

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion	**14.50**
Ganze Portion **/ porzione intera** / full portion	**21.50**

Pizzoccheri (Buchweizennudeln) nach Veltliner Art mit Gemüse, geschmolzenem Käse und Knoblauch
Pizzoccheri alla valtellinese con verze e patate, con formaggio fuso e aglio
Pizzoccheri, buckwheat noodles with Savoy cabbage, potatoes, melted cheese and garlic

Halbe Portion / **mezza porzione** / half portion	**14.00**
Ganze Portion **/ porzione intera** / full portion	**19.50**

Teigwaren mit Fisch
Pasta con pesce
Noodles with fish

Rahmnudeln mit Krevetten-Schwänzen und frischem Basilikum
Tagliatelle alla panna con code di gamberi e basilico fresco
Noodles with shrimps, basil and cream sauce **26.50**

Spaghetti mit frischen Vongole veraci aus Goro (Venedig)
an rohen Tomatenwürfeln und Peperoncino
Spaghetti con vongole veraci di Goro (Venezia)
al pomodoro fresco e peperoncino
Spaghetti with Italian white mussels,
fresh tomatoes and chilly **22.50**

Scharfe Spaghetti mit Krevettenschwänzen aus San Remo
Spaghetti piccanti alla code di gambero rosso di San Remo
Spicy spaghetti with red San Remo prawns **32.50**

Risotto alla pescatora mit Muscheln, Weichtieren,
Crevetten und frischem Fisch
Risotto alla pescatore con conchiglie, molluschi,
gamberi e pesce fresco
Seafood risotto with mussels, prawns,
calamari and fish **28.50**

Süsswasserfische
Pesci d'acqua dolce
Freshwater fish

Goldbraun gebratene Saiblinge aus den Oberengadiner Seen
mit Butter und Salbei, Salzkartoffeln und Gemüsen
Salmerini dei laghi Engadinesi al burro e salvia
con patate lesse e verdure
Char from the Engadin Lake baked in butter and sage,
served with potatoes and vegetables

pro 100 g 16.50

Saiblinge aus den Oberengadiner Seen in der Folie,
Salzkartoffeln und Gemüsen
Salmerini dei laghi Engadinesi al cartoccio
con patate lesse e verdure
Char from the Engadin Lake cooked in foil,
served with potatoes and vegetables

pro 100 g 16.50

Forelle aus Bündner Gewässern in der Folie
mit frischen Kräutern und Olivenöl extra vergine, Salzkartoffeln und Gemüsen
Trota dai fiumi grigionesi al cartoccio
con erbe fresche e olio extra vergine, patate lesse e verdure
Trout from the Grison rivers cooked in foil with
fresh herbs and extra virgin olive oil, boiled potatoes and vegetables **34.50**

Filet vom Saibling aus dem Norden Europas
an einer feinen Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und Gemüse
Filetti di salmerino del nord Europa con una delicata salsa all'aneto,
patate lesse e verdure
Char filets from the north of Europe with a delicious dill sauce,
potatoes and vegetables **38.00**

Tranche von heissgeräuchertem schottischem BIO-Lachs
mit Meerrettichschaum, Wildreis und Gemüse
Trancio di salmone scozzese BIO affumicato a caldo
con riso selvatico e verdure
Hot smoked organic Scottish salmon filet
served with wild rice and vegetables **36.50**

Meeresfische
Pesce di mare
Sea fish

Fischcurry aus verschiedenen frischen Fischfilets mit Wildreis
Curry di diversi filetti di pesce fresco con riso selvatico
Fish curry with different fresh fishes and wild rice **32.50**

Duett von Wolfsbarsch- und Goldbrassenfilet mit getrockneten Tomaten an biologischem Olivenöl sowie Wildreis und Gemüse
Duetto di filetto di branzino e orata con pomodorini secchi in olio d'oliva biologico accompagnato con riso selvatico e verdure
Duet of sea bream and sea bass fillet with dried tomatoes, olive oil, wild rice and vegetables **42.50**

Schottischer Seeteufel vom Grill auf einer feinen Olivensauce, Bratkartoffeln und Gemüse
Coda di rospo scozzese su una salsa di olive, patate saltate e verdure
Grilled Scottish monkfish with on olive sauce, with baked potatoes and vegetables **42.50**

Nordsee-Seezunge gebraten in Butter mit frischem Salbei, Salzkartoffeln und Gemüse
Sogliola del mare del Nord al burro e salvia fresca, patate lesse e verdure
Common sole from the North Sea fried in butter and sage, boiled potatoes and vegetables **pro 100 g** **12.50**

Tagliata vom Thunfisch aus dem Indischen Ozean auf Rucolasalat
Tagliata di tonno dell'oceano indiano su un letto di rucola
Tuna fillet from the Indian Ocean sliced on a rocket salad **48.50**

Fritto misto mit verschiedenen Fischen, Krevetten und Weichtieren aus dem Mittelmeer
Fritto misto con diversi pesci, gamberi, molluschi del Mediterraneo
Fritto misto with different fish, prawns, squids and calamari from the Mediterranean Sea

42.50

Meeresfische **für Zwei oder mehrere Personen**
Pesce di mare **per due o più persone**
Sea fish **for two or more persons**

Steinbutt / Rombo / Turbot

Ganzer wilder Steinbutt aus dem Atlantik im Ofen gegart mit Gemüsestreifen, Kartoffeln, Tomatenwürfeln, Weißwein und Olivenöl.

Rombo selvaggio dell'Atlantico cotto nel forno con julienne di verdura, patate, pomodoro fresco, vino bianco e olio d'oliva

Whole wild Atlantic turbot cooked in the oven with julienne vegetables, potatoes, fresh tomatoes, white wine and olive oil

pro 100 g 15.00

Wolfsbarsch / Branzino / Sea bass

Wolfsbarsch von der französischen Atlantikküste in Salzkruste gegart
mit warmem Olivenöl und frischem Basilikum,
Salzkartoffeln und Gemüse

Branzino dalle coste francesi dell'Atlantico, cotto in crosta di sale servito con olio d'oliva caldo e basilico fresco
patate al vapore e verdure

Sea bass of the French Atlantic coast cocked in salt crust
with warm olive oil and fresh basil,
boiled potatoes and vegetables

Zucht Wolfsbarsch aus Italien oder Griechenland
Branzino d'allevamento dall'Italia o Grecia
Farmed sea bass from Italy or Greece **pro 100 g 10.00**

Wilder Wolfsbarsch
Branzino selvaggio
Wild sea bass **pro 100 g 15.00**

Krustentiere
Crostacei
Seafood

Ganzer Hummer aus USA oder Kanada
vom Grill oder aus dem Gemüsesud mit Kartoffeln und Gemüse
Astice intero americano o canadese cotto alla griglia
o al vapore con patate e verdure
Steamed or grilled lobster from the USA or Canada
with boiled potatoes and vegetables

(500 – 800 g) **pro 100 g** **12.00**

Bretonischer Hummer vom Grill oder im Sud gegart, begleitet
von einer Cocktailsauce, einer warmen Zitronenrahmsauce,
gedämpftem Gemüse und Salzkartoffeln
Astice blu della Bretagna cotto alla griglia o bollito,
accompagnato da una salsa aurora, una salsa calda
alla panna e limone, verdure e patate lesse
Blue lobster from the Bretagne grilled or steamed
with cocktail sauce, warm lemon sauce, vegetables and potatoes

(400 – 1200 g) **pro 100 g** **22.00**

Rosa Languste von den Kapverdischen Inseln (Portugal)
nach katalanischer Art mit Zwiebeln und frischen Tomaten
Aragosta rosa del Capo verde (Portogallo) alla catalana
con cipolle e pomodoro fresco
Crayfish from the Cap verde islands (Portugal)
the catalana way with onions and tomatoes

(500 – 2000 g) **pro 100 g** **26.00**

Gedämpfte Königskrabbe aus Alaska mit Wildreis und Gemüse
Granchio reale dall'Alaska cotto al vapore e servito
con riso selvatico e verdure
Steamed king crab from Alaska with wild rice and vegetables

(2 – 5 kg) **pro 100 g** **42.00**

Bouillabaisse - Bouillabaisse – Fish soupe

Reichhaltige Fischsuppe mit Knurrhahn, Drachenkopf, Meerbarben, Krevetten, Scampi, Weichtiere und Muscheln serviert mit Knoblauchbrot und Sauce Rouille
Ricca zuppa di pesce con gallinella, scorfano, triglia, gamberoni, scampi, molluschi e conchiglie accompagnata da crostini all'aglio e salsa rouille
Rice soup of fish with red mullet, gurnard, scorpion fish, prawns, langoustines, squids and mussels served with garlic bread and sauce rouille

Per persona / pro Person (minimum 2) **68.50**

Fischpaellia - Paellia di pesce - Fishpaellia

Paellia mit Fisch, Muscheln, Krustentieren und Weichtieren
Paellia con pesce, conchiglie, crostacei e molluschi
Paellia with fish, mussels, shellfish and squid

Per persona / pro Person (minimum 2) **46.00**

Fischfondue - Fondue pesce - Fishfondue

Unser traditionelles Fischfondue (Fisch und Krustentiere) serviert mit verschiedenen hausgemachten Saucen und Kartoffeln, Wildreis und Gemüse
La nostra tradizionale fondue di pesce (pesce e crostacei) servita con diverse salse fatte in casa, patate lesse, riso selvatico e verdure
Our traditional fish fondue (fish and seafood) served with different sauces, boiled potatoes, wild rice and vegetables

Per persona / pro Person (minimum 2) **65.00**

Fischgrigliata - Grigliata di pesce – Grilled fish

Reichhaltige Fisch- und Krustentier-Grigliata mit Kartoffeln und Gemüse vom Grill
Ricca grigliata mista di pesce e crostacei con patate e verdure alla griglia
Rich plate of mixed grilled fish and seafood, potatoes and grilled vegetables

Per persona / pro Person (minimum 2) **58.00**

Spezielle Grigliata mit Hummer, King Crab, Languste und Fisch
Grigliata speciale con astice, granchio reale, aragosta e pesce
Special grigliata with lobster, king crab, crayfish and fish

Per persona / pro Person (minimum 2) **108.00**

Hotel Cristallina **Ristorante Murtaröl**

Zimmerpreise

Einzelzimmer	**60.00 CHF**	
Dusche / WC auf der Etage		als Einzelbenutzung
Zweibettzimmer	**60.00 CHF**	**80.00 CHF**
Dusche / WC auf der Etage		als Einzelbenutzung
Doppelzimmer	**85.00 CHF**	**120.00 CHF**
Dusche / WC / TV / Radio		

Preise pro Person / Nacht **inkl. Frühstücksbuffet, Service, MwSt, Taxen**

Ab 2 Nächte:

Halbpension	**4 Gang Menü**	**Zuschlag**	**40.00 CHF**
Im Sommer	**> ÖV und Bergbahnen inklusive**		
Im Winter	**> Bergbahnen und ÖV Zuschlag**		**35.00 CHF**
Im Winter	**> ÖV inklusive**		