

Abendkarte ab 18.00 Uhr



Restaurant St. Cassian

Lantsch/Lenz

VORSPEISEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion	29.00
	½ Portion	20.00
Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris (Geheimrezept) serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot	12 Stück	27.00
	6 Stück	15.00
Gemischter Salat (Vorspeise)		10.50
Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)		8.50

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept		12.00
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert		10.50
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli		9.50

FISCH & VEGETARISCH

Zander Fischknusperli mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion	32.00
	½ Portion	26.00
Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		24.00
Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Rahm und Käse		23.50

Liebe Gäste

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

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Geflügel, Rind, Kalb	Schweiz
Wild	Graubünden, DE, AT
Fisch	EU

Abendkarte ab 18.00 Uhr



Restaurant St. Cassian

Lantsch/Lenz

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion	25.00
	Vorspeise (2 stk.)	14.00
Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		24.00
Plain in Pigna Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		22.00
"Bündner Teller" Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischrocknerei Bischofberger, Churwalden	Portion	28.00
	Vorspeise	24.00

UNSERE KLASSIKER

Rindsfilet an kräftiger Steaksauce mit Champignons und Estragon dazu servieren wir Ihnen Saisongemüse, Café de Paris und eine Beilage nach Wahl	150g	45.00
	200g	51.00
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse von der Alp d'Err serviert mit Pommes frites und Saisongemüse		39.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweihnrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	Portion	37.00
	½ Portion	29.00
Saftiges Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris mit Pommes frites und Saisongemüse oder als Fitnesssteller mit gemischten Salaten		26.00
Rösti St. Cassian Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken dazu ein Spiegelei		23.00