

VORSPEISEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion ½ Portion	29.00 20.00
Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris (Geheimrezept) serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot	12 Stück 6 Stück	27.00 15.00
Bündner Arancini (knusprige Risottobällchen mit Salsiz-Würfel) mit buntem Blattsalat		15.50
Gemischter Salat (Vorspeise)		10.50
Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)		8.50

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept		12.00
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli		9.50

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
Fisch	Schweiz
Wild	Graubünden, DE, AT

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte saisonale Capuns	Portion	26.00
(gerne informiert Sie unser Mitarbeiter über das aktuelle Angebot)	Vorspeise (2 Stk.)	15.00
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		23.00
Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		
Scarpatscha		23.00
Bündner Spezialität mit Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, dazu servieren einen Tomatensalat		
"Bündner Teller"	Portion	28.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz	Vorspeise	24.00
dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischrocknerei Bischofberger, Churwalden		

FISCH & VEGETARISCH

Forellen-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion	32.00
	½ Portion	26.00
Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		24.00
Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		24.00

UNSERE KLASSIKER

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 Weissweinrahmsauce 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



Restaurant St. Cassian

Lantsch/Lenz

WILDKARTE

VORSPEISEN

Maroni Birnensuppe mit Wachholder-Grissini	10.00
Lenzer Steinpilz-Cremesuppe	10.00
Waldpilz-Crostini serviert mit Blattsalaten und süss-saurem Kürbis	15.50

HAUPTGÄNGE

Beilagen Teller mit Eierschwämmli-Rahmsauce	26.00
Traditioneller Hirschpfeffer „St. Cassian“ Sauce auf Wunsch mit Blut abgebunden	29.50
Wildgeschnetzeltes an Whiskey-Wildrahmsauce	34.00
Mungga-Schmortopf (je nach Jagderfolg unserer Jäger)	37.00
Wild Trio ; Schnitzel vom Hirsch, Reh und Wildschwein auf einem Teller vereint	39.00
Zarte Rehschnitzel an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce	39.00
Hirsch Entrecote zartrosa gebraten an würziger Tannenschössling-Sauce	46.00
Rehnüsschen mit Thymian-Bienenhonigkruste Wir bitten Sie um ca. 20 Minuten Geduld. Es lohnt sich...	48.00

***Alle Wildgerichte werden mit folgenden hausgemachten Beilagen serviert:
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel***

***Wählen Sie dazu Ihre Lieblings-Stärkebeilage:
Spätzli, Pizokels oder Brotknödel nach Art des Hauses***

Rehrücken

Reich garniert und am Tisch flambiert
(ab 2 Personen, auf Vorbestellung (24h))
pro Person 57.00