



Restaurant St. Cassian

Lantsch/Lenz



11.30 bis 19.00 Uhr,
bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten auf der Homepage

VORSPEISEN & SUPPEN:

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons an Hausdressing	10.50
für Geniesser zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeli	12.50
Gemischter Salat	8.50
Marktfrischer Blattsalat	6.50
Scarpatscha (3 Stück) Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse	8.00
Hausgemachte Quiche (vegetarisch) mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse	8.00
Bündner Gerstensuppe 3 dl nach Grossmutter's Rezept	9.50
Kürbiscremesuppe 3dl mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert	8.00

SNACKS

Arancini (3 Stück) knusprige Risottobällchen mit Salsiz-Würfel	7.00
Portion Pommes	7.00
Portion Pommes mit 6 Chicken Nuggets	15.00
Flammkuchen , mit Speck und Zwiebeln	11.00

«PULLED HIRSCH BURGER» IM BRIOCHE BUN

FLEISCH AUS HEIMISCHER JAGD

mit Country fries



17.00

24.00

HAUPTGÄNGE:

Tatar vom SwissPrimBeef , mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	
160g inkl. 4 Scheiben Toastbrot	Portion 21.00
90g inkl. 2 Scheiben Toastbrot	½ Portion 17.00
Maluns (vegetarisch)	19.50
Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err und feines, hausgemachtes Apfelmus und zusätzlich mit Rohessspeck	21.50
Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm Auch Vegetarisch möglich	19.50



HAUPTGÄNGE: 11.30-BIS 13.45 UHR UND 17.45 BIS 19.00 UHR

Hirsch-Bratwurst mit Fleisch aus eigener Jagd an kräftiger Zwiebelsauce dazu eine knusprige Butterrösti		16.00
Rösti St. Cassian Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken dazu ein Spiegelei		19.50
Hausgemachte Capuns mit Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion ½ Portion	20.00 17.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweinsrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti		29.50
« Kalbs Cordon Bleu » unser Original nur auf Vorbestellung (<u>ansonsten Wartezeit ca.30 Minuten</u>) gefüllt mit Bündnerfleisch und Alpkäse von der Alp d'Err, dazu Pommes frites und Saisongemüse		32.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Wienerli mit Pommes frites	10.00
Chicken Nuggets (4 Stück) mit Pommes frites	12.00
Buchstabensuppe	5.00

SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.00
Warme Waffel mit Schlagrahm und Schokoladensauce mit einer Kugel Vanilleglace dazu	10.00 12.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.00
Apfelküchlein an Vanillesauce (3 Stück)	9.00
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	7.80

GLACE UND COUPE AUSWAHL

Ice Café Spezial (alkoholhaltig) lassen Sie sich von unserem Hausrezept überraschen	9.50	
Ice Café unser Hausrezept ohne Alkohol	9.50	
Coupe Baileys Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör und Schlagrahm	9.50	
Coupe Danmark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	9.50	
Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Caramel, Baumnuss Zwetschge, Zitrone, Himbeer	Kugel Rahm	3.30 1.50