



Restaurant St. Cassian

Lantsch/Lenz

KLEINE, LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion 29.0 ½ Portion 20.0
Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris serviert mit feinem Ruchbrot	12 Stk. 27.0 6 Stk. 15.0
Warmes Siedfleisch „Carpaccio“ an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion 18.5 ½ Portion 15.5
Wurst-Käse-Salat einfach (100g Schweizer Cervelat) mit verschiedenen Salaten garniert	15.5 18.5
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons an Hausdressing für Geniesser zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeli	13.0 14.5
Gemischter Salat (Vorspeise)	11.0
Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)	9.0

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept	12.0
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert	11.0
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.5

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

Fleischdeklaration
Schwein, Geflügel, Rind, Kalb Schweiz
Wild Graubünden/Deutschland

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

"Bündner Teller" Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischtrocknerei Bischofberger, Churwalden	Portion 30.0 ½ Portion 26.0
Bündner Alpkäse von der Alp d'Err im Parc Ela mit Birnenbrot aus Lantsch/Lenz	15.0
Bündner Salsiz aus Churwalden hauchdünn aufgeschnitten	12.5
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck	25.0
Hausgemachte Capuns mit Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion 26.0 ½ Portion 22.0
Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	24.0
Scarpatscha Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, serviert mit verschiedenen gemischten Salaten	24.0
Plain in Pigna Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	24.0

VEGETARISCH

Hausgemachte Quiche mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	24.0
Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	24.0
Maluns Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err, feines, hausgemachtes Apfelmus	24.0
Spaghetti Napoli	16.0

UNSERE KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Kalb begleitet von Pommes frites und Saisongemüse	39.0
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweinsrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	Portion 38.0 ½ Portion 30.0
Saftiges Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris dazu Pommes frites und Saisongemüse oder als Fitnessteller mit gemischten Salaten	26.0
Rösti St.Cassian Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken dazu ein Spiegelei	23.0
Pulled Hirsch Burger im Brioche Brötli mit Country Fries Das Hirschfleisch wird mit unserem hauseigenen Kräuter-Rub mariniert, lange und schonend gegart und danach mit einer würzigen BBQ-Sauce verfeinert. Zusammen mit unserem hausgemachten Coleslaw-Salat ist es einfach nur «Lecker».	19.0 26.0

SÜSSE VERFÜHRUNG

Vermicelles* mit Rahm	10.0
Vermicelles* mit Vanilleglace und Rahm	11.5
Coupe Nesselrode Vermicelles* mit Vanilleglace, Meringue, Rahm *alle Vermicelles sind mit Kirschwasser verfeinert	12.5
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.0
Warme Waffel mit Schlagrahm und Schokoladensauce mit einer Kugel Vanilleglace dazu	11.0 14.0
Apfelküchlein an Vanillesauce (3 Stück)	10.0
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	8.0
Hausgemachte Nusstorte	6.8

Für Coupes fragen Sie nach unserer Glacekarte



APERITIFS MIT & OHNE ALKOHOL

Aperol Spritz	10.0
Hausaperitif (Aperol mit Bitter Lemon)	9.0
Cüpli Prosecco	pro dl 8.0
Gespitzter Weisswein (süss oder sauer)	6.0
«Gin Tonic» ohne Alkohol	25cl 6.5
Crodino mit Eis (alkoholfrei)	10cl 4.7

SPEZIALBIERE

Monsteiner Wätterguoge (Amber, 5.0% vol.)	33cl 5.8
Appenzeller Holzfass Bier (5.2% vol.)	33cl 6.2
Appenzeller Ginger Beer (2.4%vol)	33cl 6.2
Gran Alpin Bio (5.0% vol.)	33cl 5.8
Bier vom Fass: Calanda Edelbräu	30cl 4.7 50cl 5.7

OFFENWEINE

Weiss Schweiz:	
Bündner Blanc de Noir AOC , Von Salis, Pinot Noir	pro dl 5.7
Féchy Le Terroir , Hammel, La Côte AOC, Chasselas	pro dl 5.0
Rot Graubünden:	
Malanser AOC Blauburgunder , Von Salis, Pinot Noir	pro dl 5.5
Rot Italien:	
Serpaiole IGP Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Cantina Endrizzi, Maremma	pro dl 7.0

Für unsere Weinkarte wenden Sie sich bitte
an unsere Servicemitarbeiter