



Restaurant St. Cassian

Lantsch/Lenz



11.30-BIS 13.45 UHR UND 18.00 BIS 20.00 UHR
bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten auf der Homepage

Bestellen Sie bitte bis spätestens 30 min. vor der gewünschten Abholzeit.

VORSPEISEN & SUPPEN:

Gemischter Salat	9.00
Marktfrischer Blattsalat	7.00
Bündner Gerstensuppe 3 dl nach Grossmutter's Rezept	9.50

HAUPTGÄNGE:

Tatar vom SwissPrimBeef , mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen 160g inkl. 4 Scheiben Toastbrot 90g inkl. 2 Scheiben Toastbrot	Portion 23.00 ½ Portion 18.00
Maluns (vegetarisch) Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err und feines, hausgemachtes Apfelmus und zusätzlich mit Rohessspeck	20.00 22.00
Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm Auch Vegetarisch möglich	20.00
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 Coleslow-Salat ist er einfach nur «Lecker».	17.00 24.00
Rösti St.Cassian Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken dazu ein Spiegelei	20.00
Hausgemachte Capuns mit Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion 20.00 ½ Portion 17.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweinsrahmsauce serviert mit knuspriger Buttermösti	29.50
<u>nur am Abend ab 18.00 Uhr erhältlich</u> «Kalbs Cordon Bleu» unser Original 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



Restaurant St. Cassian

Lantsch/Lenz



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
Portion Pommes	7.00

SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.00
Apfelküchlein an Vanillesauce (3 Stück)	10.00
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	Kugel 3.30
Zwetschge, Zitrone, Himbeer	Rahm 1.50