



## Restaurant St. Cassian

Lantsch / Lenz

### KALTE KÖSTLICHKEITEN

<b>Marktfrischer Blattsalat*</b> (Vorspeise)		10.5
<b>Gemischter Salat*</b> (Vorspeise)		12.5
*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing		
<b>Hirsch-Salametti</b> mit Fleisch aus eigener Jagd, mit Birnenbrot		13.0
<b>Bündner Salsiz</b> hauchdünn aufgeschnitten, mit Birnenbrot		13.0
Warmes <b>Siedfleisch „Carpaccio“</b> an Vinaigrette	Portion	19.5
garniert mit verschiedenen Salaten	½ Portion	17.0
<b>"Bündner Teller"</b>	Portion	30.0
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz und	½ Portion	26.0
Hirsch-Salametti, dazu ein Stück Alpkäse und Birnenbrot		
<b>Tatar vom SwissPrimBeef</b> mit Toast und Butter	Portion	29.0
mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	½ Portion	20.0

### WARME KÖSTLICHKEITEN

<b>Tagessuppe</b>		9.5
<b>Portion Pommes frites</b>		9.5
<b>Scarpatscha</b> Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Rohessspeck, Salami und Käse, serviert mit verschiedenen gemischten Salaten		25.0
<b>Hausgemachte Quiche</b> mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern, Käse begleitet von gemischten Salaten		26.0
<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion	27.0
	½ Portion	24.0
<b>Hausgemachte Gemüse-Capuns</b> mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion	27.0
	½ Portion	24.0
<b>Forellen-Knusperli (CH) im Bierteig</b> mit hausgemachter Tartarsauce	Portion	35.0
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	½ Portion	29.0

### NACHMITTAGSKARTE 13.45 UHR -17.00 UHR

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachter <b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	13.0
Warme <b>Waffel</b> mit Schokoladensauce und Schlagrahm mit einer Kugel Vanilleglace dazu	11.0 14.0
<b>Apfelküchlein</b> an Vanillesauce (3 Stück)	11.0
<b>Gebrannte Creme</b> nach Grossmutter's Art	8.5
Hausgemachte <b>Nusstorte</b>	6.9

## COUPE AUSWAHL

<b>Coupe St. Cassian</b> Himbeersorbet und Vanilleglace mit heissen Himbeeren	12.0
<b>Ice Café Spezial</b> (alkoholhaltig) lassen Sie sich von unserem Hausrezept überraschen	12.0
<b>Ice Café</b> unser Hausrezept ohne Alkohol	11.0
<b>Coupe Baileys</b> Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör und Schlagrahm	11.0
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	10.5
<b>Coupe Nussknacker</b> Baumnuss- und Vanilleglace mit Caramelsauce, Baumnüssen und Schlagrahm	10.5
<b>Coupe Dulcinea</b> Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	10.5

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.  
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

<b>Meringues Glace</b>	10.5
Vanille- und Erdbeerglace mit Meringue und Rahm	
<b>„Zwetschgen Lisi“</b>	10.0
eingelegte Zwetschgen in Vieille Prune mit Zwetschgensorbet	
<b>Sorbet Colonel</b>	10.0
Zitronensorbet mit Vodka	
<b>Sorbet Vieille Prune</b>	10.0
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	

## GLACE



Vanille      Erdbeer      Schokolade      Mocca      Stracciatella



Caramel      Baumnuss      Zwetschge      Zitrone      Himbeer

pro Kugel      3.5  
 Rahm          1.5

Frapée Wählen Sie Ihr Aroma CHF 10.0

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.  
 Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.



## Restaurant St. Cassian

Lantsch / Lenz

### APERITIFS MIT ALKOHOLO

<b>Aperol Spritz</b> , Schaumwein, Aperol, Orange, Soda		12.0
<b>Hugo</b> , Schaumwein, Holunder, Minze, Limette, Soda		12.0
<b>Hausaperitif</b> (Aperol mit Bitter Lemon)		10.0
<b>Cüpli Prosecco</b>	pro dl	9.0
<b>Gespritzter Weisswein</b> (süss oder sauer)		8.0

### APERITIFS OHNE ALKOHOLO

<b>Aperol Spritz</b>		10.0
<b>Cüpli Zero'si</b> (alkoholfreier Schaumwein, CH)	pro dl	9.0
« <b>Gin Tonic</b> » ohne Alkohol	25cl	7.5
<b>Crodino</b> mit Eis	17.8 cl	5.7

### SPEZIALBIERE

<b>Monsteiner Wätterguoge</b> (amber, 5.0% vol.)	33cl	6.3
<b>Biera Engiadinaisa – Edelweissbier</b> (5.0% vol.)	33cl	6.3
<b>Gran Alpin Bio</b> (5.0% vol.)	33cl	6.3

### BIER VOM FASS

<b>Calanda Edelbräu</b>	30cl	4.8
	50cl	6.4

### OFFENWEIN

#### WEISSWEINE SCHWEIZ

<b>Bündner Blanc de Noir AOC</b> Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.0
<b>Féchy</b> Le Terroir, Hammel, La Côte AOC, Chasselas	pro dl	5.5

#### ROTWEIN GRAUBÜNDEN

<b>Hauswein, Malanser Pinot Noir AOC</b> , Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.0
--	--------	-----

#### ROTWEIN SPANIEN

<b>Tempore Terrae Tinto</b> , Bodegas Tempore, Garnacha, Tempranillo	pro dl	7.2
--	--------	-----

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.