



Restaurant St. Cassian

Lantsch / Lenz

KALTE KÖSTLICHKEITEN

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

WARME KÖSTLICHKEITEN

Tagessuppe		9.5
Portion Pommes frites		9.5
Scarpatscha Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Rohessspeck, Salami und Käse, serviert mit verschiedenen gemischten Salaten		25.0
Hausgemachte Quiche mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern, Käse begleitet von gemischten Salaten		26.0
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion	27.0
	½ Portion	24.0
Hausgemachte Gemüse-Capuns mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion	27.0
	½ Portion	24.0
Forellen-Knusperli (CH) im Bierteig 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 Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.0
Warme Waffel mit Schokoladensauce und Schlagrahm mit einer Kugel Vanilleglace dazu	11.0 14.0
Apfelküchlein an Vanillesauce (3 Stück)	11.0
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	8.5
Hausgemachte Nusstorte	6.9

COUPE AUSWAHL

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

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

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

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

APERITIFS OHNE ALKOHOLO

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

SPEZIALBIERE

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

BIER VOM FASS

Calanda Edelbräu	30cl	4.8
	50cl	6.4

OFFENWEIN

WEISSWEINE SCHWEIZ

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

ROTWEIN GRAUBÜNDEN

Hauswein, Malanser Pinot Noir AOC , Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.0
--	--------	-----

ROTWEIN SPANIEN

Tempore Terrae Tinto , 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.