

## KLEINE, LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

<b>Tatar vom SwissPrimBeef</b> mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion	29.0
	½ Portion	20.0
Warmes <b>Siedfleisch „Carpaccio“</b> an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion	19.5
	½ Portion	17.0
<b>Gemischter Salat*</b> (Vorspeise)		12.5
<b>Marktfrischer Blattsalat*</b> (Vorspeise)		10.5

\*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing

## SUPPEN

<b>Bündner Gerstensuppe</b> nach Grossmutter's Rezept, mit regionaler Gran Alpin Gerste zubereitet	12.5
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert	11.0
<b>Kraftbrühe</b> mit hausgemachten Flädli	9.5
<b>Tagessuppe</b>	9.5

### Liebe Gäste

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

### Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Rind, Kalb	Schweiz
Wildfleisch	Schweiz/Deutschland

## MITTAGSKARTE

11.30 UHR – 13.45 UHR

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

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

<b>"Bündner Teller"</b>	Portion	30.0
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz und Hirsch-Salametti, dazu Bergkäse und Birnenbrot	½ Portion	26.0
<b>Hirsch-Salametti</b> mit Fleisch aus eigener Jagd, mit Birnenbrot		13.0
<b>Bündner Salsiz</b> aus Churwalden, hauchdünn aufgeschnitten, mit Birnenbrot		13.0
<b>Maluns</b>		27.0
Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Bergkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck		
<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion	27.0
	½ Portion	24.0
Bündner <b>Pizokels</b> nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		27.0

## VEGETARISCH

Bündner <b>Pizokels</b> „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		27.0
<b>Hausgemachte Gemüse-Capuns</b> mit Käse überbacken an einer leichten Rahm–Gemüse-Bouillon	Portion	27.0
	½ Portion	24.0
<b>Maluns</b>		26.0
Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse und feines, hausgemachtes Apfelmus		

## MITTAGSKARTE

11.30 UHR – 13.45 UHR

## UNSERE KLASSIKER

<b>Wienerschnitzel</b> vom Kalb begleitet von Pommes frites und Saisongemüse		41.0
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> mit Champignons an Weissweinrahmsauce serviert mit Kräuter Plain in Pigna	Portion ½ Portion	40.0 33.0
Saftiges <b>Schweinssteak</b> (180g) mit hausgemachter Café de Paris dazu Pommes frites und Saisongemüse <b>oder</b> als Fitnesssteller mit gemischten Salaten		29.0
<b>Pulled Hirsch Burger</b> im Brioche Brötli mit Pommes frites		23.0 29.0

## WILD SPEZIALITÄTEN

<b>Zarte Rehschnitzel</b> an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce		38.0
<b>Wildgeschnetzeltes</b> an Whiskey-Wildrahmsauce		35.0
<b>Hirschpfeffer „St.Cassian“</b>	Portion ½ Portion	30.0 28.0

**ALLE WILDGERICHTE WERDEN MIT FOLGENDEN HAUSGEMACHTEN  
BEILAGEN SERVIERT: SPÄTZLI, ROTKRAUT UND MARONI**

**WEITERE WILDSPEZIALITÄTEN FINDEN SIE AUF UNSERER  
AUSERLESENEN WILDKARTE AB 18.00 UHR**

## MITTAGSKARTE 11.30 UHR – 13.45 UHR

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

## SÜSSE VERFÜHRUNG

<b>Vermicelles* mit Rahm</b>	10.0
<b>Vermicelles* mit Vanilleglace und Rahm</b>	12.0
<b>Coupe Nesselrode</b>	13.0
Vermicelles* mit Vanilleglace, Meringue, Rahm	
*alle Vermicelles sind mit Kirschwasser verfeinert	
Hausgemachter <b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	13.0
Warme <b>Waffel</b> mit Schokoladensauce und Schlagrahm	11.0
mit einer Kugel Vanilleglace dazu	14.0
<b>Gebrannte Creme</b> nach Grossmutter's Art	8.5
Hausgemachte <b>Nusstorte</b>	6.9

## COUPE AUSWAHL

<b>Coupe St. Cassian</b>	12.0
Himbeersorbet und Vanilleglace mit heissen Himbeeren	
<b>Ice Café Spezial</b> (alkoholhaltig)	12.0
lassen Sie sich von unserem Hausrezept überraschen	
<b>Ice Café</b>	11.0
unser Hausrezept ohne Alkohol	
<b>Coupe Baileys</b>	11.0
Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör und Schlagrahm	
<b>Coupe Danemark</b>	10.5
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
<b>Coupe Nussknacker</b>	10.5
Baumnuss- und Vanilleglace mit Caramelsauce, Baumnüssen und Schlagrahm	
<b>Coupe Dulcinea</b>	10.5
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	
<b>„Zwetschgen Lisi“</b>	10.0
eingelegte Zwetschgen in Vieille Prune mit Zwetschgensorbet	
<b>Sorbet Colonel</b> , Zitronensorbet mit Vodka	10.0
<b>Sorbet Vieille Prune</b> , Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10.0

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

## GLACE



pro Kugel 3.50  
Rahm 1.50

**Frapée** Wählen Sie Ihr Aroma CHF 10.00

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

## APERITIFS MIT ALKOHOL

<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 ALKOHOL

<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	17.8cl	5.7

## SPEZIALBIERE

<b>Monsteiner Wätterguoge (amber, 5.0% vol.)</b>	33cl	6.3
In der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz in mitten des Walserdorfes Monstein auf 1625 M.ü.M. wird dieses leckere, bernsteinfarbene Amber-Bier hergestellt.		
<b>Biera Engiadinaisa – Edelweissbier (5.0% vol.)</b>	33cl	6.3
Dies ist ein fruchtiges Bier mit Bündner Edelweissblumen, welches in der Brauerei Tschlin im Engadin produziert wird.		
<b>Gran Alpin Bio (5.0% vol.)</b>	33cl	6.3
Bündner Bauern (auch aus Lantsch/Lenz) bauen in hohen Lagen Bio-Braugerste für Gran Alpin an. Daraus entsteht ein naturtrübes Bier mit der vollen Kraft der Bündner Berge.		

## BIER VOM FASS

<b>Calanda Edelbräu</b>	20cl	4.2
	30cl	4.8
	50cl	6.4

## OFFENWEIN

### WEISSWEINE SCHWEIZ

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

### ROTWEIN GRAUBÜNDEN

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

### ROTWEIN ITALIEN

<b>Vestigo</b> , Montepulciano d'Abruzzo, Venea, <i>Montepulciano</i>	pro dl	7.5
---	--------	-----

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