

## 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>Bündner Gerstensuppe</b> nach Grossmutter's Rezept,<br>mit regionaler Gran Alpin Gerste zubereitet          |           | 12.5 |
| <b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen<br>und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon | Portion   | 27.0 |
|  | ½ Portion | 24.0 |
| <b>Hausgemachte Gemüse-Capuns</b> mit Käse überbacken<br>an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon                | Portion   | 27.0 |
|  | ½ Portion | 24.0 |

## 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

|   |      |
|---|------|
| <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              |      |

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      Himbeere

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 ITALIEN

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

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 5.0 verrechnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.