



## ALLEGRA E BAINVEGNI!

Schön, dass ihr bei uns seid!

**Bestellen** könnt ihr gerne direkt **an der Theke** – euer Essen **bringen** wir euch **frisch zubereitet** an den Tisch.

**Nach dem Essen** bitten wir euch, den **Tisch selbst abzuräumen** und das Tablett im Abräumwagen beim Eingang zu deponieren. Vielen Dank für eure Mithilfe!

Wenn ihr **Fragen oder Wünsche** habt: Sprecht uns gerne an – **wir sind für euch da!**

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

«**bun appetet**» und einen schönen Aufenthalt in St. Cassian!

Familie Nadig & das gesamte St. Cassian-Team

## KALTE KÖSTLICHKEITEN

**Marktfrischer Blattsalat\*** (Vorspeise) 10.50

**Gemischter Salat\*** (Vorspeise) 12.50

\*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing

**Bündner Salsiz** hauchdünn aufgeschnitten, mit Birnenbrot 13.00

Warmes **Siedfleisch „Carpaccio“** an Vinaigrette  
garniert mit verschiedenen Salaten

Portion	19.50
½ Portion	17.00

**"Bündner Teller"**  
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz und  
Hirsch-Salametti, dazu ein Stück Alpkäse und Birnenbrot

Portion	30.00
½ Portion	26.00

**Tatar vom SwissPrimBeef** mit Toast und Butter  
mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen

Portion	29.00
½ Portion	20.00

## NACHMITTAGSKARTE 13.45 UHR -17.00 UHR

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## WARME KÖSTLICHKEITEN

<b>Bündner Gerstensuppe</b> nach Grossmutter's Rezept, <b>Hergestellt mit regionaler Gran Alpin Gerste</b>		12.50
<b>Portion Pommes frites</b>		9.50
<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion ½ Portion	27.00 24.00
<b>Hausgemachte Gemüse-Capuns</b> mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion ½ Portion	27.00 24.00
<b>Forellen-Knusperli (CH) im Bierteig</b> mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion ½ Portion	32.00 27.00

## SÜSSE VERFÜHRUNG

<b>Vermicelles* mit Rahm</b>		10.00
<b>Vermicelles* mit Vanilleglace und Rahm</b>		12.00
<b>Coupe Nesselrode</b>		13.00
Vermicelles* mit Vanilleglace, Meringue, Rahm *alle Vermicelles sind mit Kirschwasser verfeinert		
Hausgemachter <b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce		13.00
Warme <b>Waffel</b> mit Schokoladensauce und Schlagrahm mit einer Kugel Vanilleglace dazu		11.00 14.00
<b>Birchermüesli</b> (mit Rahm + 1.50)		10.00
<b>Gebrannte Creme</b> nach Grossmutter's Art		8.50
Hausgemachte <b>Nusstorte</b>		6.90



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## COUPE AUSWAHL

<b>Coupe St. Cassian</b>	12.00
Himbeersorbet und Vanilleglace mit heissen Himbeeren	
<b>Ice Café Spezial</b> (alkoholhaltig)	12.00
lassen Sie sich von unserem Hausrezept überraschen	
<b>Ice Café</b>	11.00
unser Hausrezept ohne Alkohol	
<b>Coupe Baileys</b>	11.00
Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör und Schlagrahm	
<b>Coupe Danmark</b>	10.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
<b>Coupe Nussknacker</b>	10.50
Baumnuss- und Vanilleglace mit Caramelsauce, Baumnüssen und Schlagrahm	
<b>Coupe Dulcinea</b>	10.50
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	
<b>Sorbet Vieille Prune</b>	10.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	

## GLACE-SORTEN

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella,  
Caramel, Baumnuss, Zwetschge, Zitrone, Himbeer  
pro Kugel 3.50  
Rahm 1.50



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

## APERITIFS MIT ALKOHOLO

<b>Aperol Spritz</b> , Schaumwein, Aperol, Orange, Soda		12.00
<b>Hugo</b> , Schaumwein, Holunder, Minze, Limette, Soda		12.00
<b>Hausaperitif</b> (Aperol mit Bitter Lemon)		10.00
<b>Cüpli Prosecco</b>	pro dl	9.00
<b>Gespritzter Weisswein</b> (süss oder sauer)		8.00

## APERITIFS OHNE ALKOHOLO

<b>Aperol Spritz</b>		10.00
<b>Cüpli Zero'si</b> (alkoholfreier Schaumwein, CH)	pro dl	9.00
«Gin Tonic» ohne Alkohol	25cl	7.50
<b>Crodino</b> mit Eis	17.8 cl	5.70

## SPEZIALBIERE

<b>Monsteiner Wätterguoge</b> (amber, 5.0% vol.)	33cl	6.30
<b>Gran Alpin Bio</b> (5.0% vol.)	33cl	6.30

## BIER VOM FASS

<b>Calanda Edelbräu</b>	30cl	4.80
	50cl	6.40

## OFFENWEIN

### WEISSWEINE SCHWEIZ

<b>Bündner Blanc de Noir AOC</b> Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.00
<b>Féchy</b> Le Terroir, Hammel, La Côte AOC, Chasselas	pro dl	5.50

### ROTWEIN GRAUBÜNDEN

<b>Hauswein, Malanser Pinot Noir</b> AOC, Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.00
---	--------	------

### ROTWEIN ITALIEN

<b>Vestigo</b> , Montepulciano d'Abruzzo Veneza, Montepulciano	pro dl	7.50
--	--------	------

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.