

MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR

ALLEGRA E BAINVEGNI!

Schön, dass ihr bei uns seid!

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

Nach dem Essen bitten wir euch, den **Tisch 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

SALATE & KALTE GERICHTE

Tatar vom Rind mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie ihr es gerne mögt	Portion (5 Stk. Toast) 29.00 ½ Portion (3 Stk. Toast) 20.00
Warmes Siedfleisch „Carpaccio“ an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion 19.50 ½ Portion 17.00
Gemischter Salat*	12.50
Marktfrischer Blattsalat*	10.50
*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing	
"Bündner Teller" Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, dazu ein Stück Alpkäse und hausgemachtes Birnenbrot	Portion 30.00 ½ Portion 26.00
Bündner Salsiz aus Churwalden hauchdünn aufgeschnitten, mit Birnenbrot	13.00

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Rind, Kalb	Schweiz
Wild	Schweiz/Deutschland
Fisch	Schweiz






Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR


SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept, mit regionaler Gran Alpin Gerste	12.50
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.50
Tagessuppe	9.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

 Maluns	27.00
Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck	
 Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion 27.00 ½ Portion 24.00
 Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	27.00

UNSERE KLASSIKER

Portion Pommes frites	9.50
 Hausgemachte Quiche mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Alpkäse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	25.00
Paniertes Schnitzel vom Schwein*	27.00
Saftiges Schweinssteak* (180g) mit hausgemachter Café de Paris	27.00
Forellen-Knusperli im Bierteig (CH)* mit hausgemachter Tartarsauce	Portion 31.00 ½ Portion 26.00

* Beilagen:

- Fitnessteller mit gemischten Salaten
- mit Pommes frites und Saisongemüse

Pulled Hirsch Burger im Brioche Brötli	23.00
mit Pommes frites	29.00

Das Hirschfleisch wird mit unserem hauseigenen Kräuter-Rub mariniert, lange und schonend gegart und danach mit einer würzigen BBQ-Sauce verfeinert.



Diese Gerichte sind auch vegetarisch erhältlich



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Kleiner grüner Salat	6.00
Buchstabensuppe	6.00
Portion Pommes frites	8.50
Ghackets mit Hörnli (Rindshackfleisch)	10.00
Wienerli mit Pommes frites	11.00
Chicken Nuggets aus Schweizer Pouletbrust mit Pommes frites	13.00
Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites und Rüeblli	13.00

SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.00
Warme Waffel mit Schokoladensauce und Schlagrahm mit einer Kugel Vanilleglace dazu	11.00 14.00
Birchermüesli (mit Rahm + 1.50)	10.00
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	8.50
Hausgemachte Nusstorte	6.90



MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR

COUPE AUSWAHL

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

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.

MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR

APERITIFS MIT ALKOHOH

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

APERITIFS OHNE ALKOHOH

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

SPEZIALBIERE

Monsteiner Wätterguoge (amber, 5.0% vol.)	33cl	6.30
In der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz in mitten des Walserdorfes Monstein auf 1625 M.ü.M. wird dieses leckere, bernsteinfarbene Amber-Bier hergestellt.		
Gran Alpin Bio (5.0% vol.)	33cl	6.30
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

Calanda Edelbräu	30cl	4.80
	50cl	6.40

OFFENWEIN

WEISSWEINE SCHWEIZ

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

ROSÉWEIN GRAUBÜNDEN

Wein einfach fein Rosé AOC , Von Salis, <i>Pinot Noir</i>	pro dl	6.30
--	--------	------

ROTWEIN GRAUBÜNDEN

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

ROTWEIN ITALIEN

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.