

Speisekarte

Lieber Gast,

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserer gemütlichen Stube der Casa Fausta Capaul.

Wir bemühen uns stets um einen aufmerksamen, freundlichen und ehrlichen Service. Unser Team hat immer ein Lächeln auf den Lippen.

Unser Motto für die Küche ist «Wie bei Oma, nur mit modernem Touch», das heisst wir verwenden stets frische Produkte und machen alles im Hause frisch, vom Brot bis zur Konfitüre. Uns ist ebenfalls wichtig, mit regionalen Produkten und Lieferanten zusammen zu arbeiten.

Wir wünschen Ihnen ein paar gemütliche Stunden bei uns

Herzlich willkommen und einen guten Appetit

Ihre Familie Cathomen mit Team

Preziaz hosps,

Nus beneventein Vus cordialmein en nossa emperneivla stiva dalla Casa Fausta Capaul. Nus sespruvein da porscher a Vus in survetsch attent, amicabel e sincer.

Nier persunal sedat tutta breigia da survir Vus cun in surir e cun tutta stema.

Il motto da nossa cuschina duei esser, «sco tier la tatta, denton en in stil modern».

Quei vul dir nus druvein adina products frestgs e preperein tier quels en nossa cuschina, naven dil paun tochen tier la tuargia. Per nus eis ei era impurtont da porscher a Vus products dalla regiun e da collaborar ton sco pusseivel cun furniturs e producents indigiens.

Nus giavischein in per bialas uras tier nus en «La Fausta» ed engraziein per Vossa viseta.

Cordial beinvegna ed in bien appetit.

Famiglia Cathomen e persunal

Fondue unter dem Brigelser Sternenhimmel

Stell dir vor: Du sitzt in unserem gemütlichen Wintergarten, umgeben vom glitzernden Schnee und dem funkelden Sternenhimmel über Brigels. Vor dir brodeln herrlich duftende Fondue, das nur darauf wartet, genossen zu werden. Ein magischer Abend, der nach Wärme, Genuss und unvergesslichen Momenten schmeckt.

Reserviere jetzt und erlebe den Zauber einer Winternacht, wie du ihn noch nie gespürt hast!



Sushi-Genuss unter dem Brigelser Sternenhimmel

Erlebe einen einzigartigen Abend in unserem Wintergarten: Während draussen der Schnee glitzert und der Brigelser Sternenhimmel strahlt, servieren wir dir frisch zubereitetes Sushi, das deine Geschmackssinne auf eine Reise schickt. Lass dich von der magischen Atmosphäre verzaubern und genieße einen kulinarischen Moment, den du so schnell nicht vergessen wirst – fernab vom Alltag, mitten in den Bergen.

Reserviere jetzt und entdecke Sushi-Genuss auf höchstem Niveau!



Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen
und geniessen Sie ein 4 – 5 oder 6 Gang Menü.

*Laschei insperar da nossa carta da spisas e gudi in menu da 4,5 ni 6
Gangs.*

4 Gänge <i>4 gangs</i>	93.00
---------------------------	-------

5 Gänge <i>5 gangs</i>	112.00
---------------------------	--------

6 Gänge <i>6 gangs</i>	129.00
---------------------------	--------

Vorspeisen | *prespisas*

Bunter Blattsalat Geröstete Kerne Croutons Hausdressing <i>salata da feglia</i> <i>cocs palus / crustins / sosa dalla casa</i>	14.00
Nüsslisalat gekochte Eier Croutons Hausdressing <i>salata da rampuniala</i> <i>ovs cotgs / crustins / sosa dalla casa</i>	16.50
Handgeschnittenes Rindsfilettartare Alpkäseschaum Wachtelei getoastetes Brot <i>tatar da filet da bov tagliau a maun</i> <i>spema da caschiel d'alp / iev da quacra / paun tostau</i>	28.50
Brigelser Ziegenkäsemousse Schabziger Mayonnaise zweierlei Randen Püree Karamellisierte Baumnüsse <i>mousse da caschiel caura da Breil</i> <i>maionesa da tschagrün Glaruna / da duas sorts puré da rona / nuschs carmelisadas</i>	17.00
Thunfischtatar Avocado Mango Miso Dashi <i>tatar da ton</i> <i>avocado / mango / miso dashi</i>	22.00
Hausgemachte Taglierini Pesto Rosso Kapern Oliven Parmesan <i>taglierins dalla casa</i> <i>pesto tgjetschen / caperas / olivas / parmesan</i>	18.50

Suppen | suppas

Brigelser Bergheusuppe 14.50
Salsiz | Alpkäse | Hausbrot
suppa da fein da Breil
salsiz / caschiel da d'alp / paun dalla casa

Fläscher Riesling Sylvaner Schaumsuppe 14.50
Hausbrot | Fluralva | Eingelegte Rote Zwiebeln
suppa da spema da Riesling Silvaner da Fläsch
paun dalla casa / Fluralva / tschaguolas cotschnas messas en

Unsere Klassiker | *nos classiques*

Schweins Cordon Bleu «Fausta» 39.00
Brie | Feigen Senf Chutney | Alpkäse | Bündnerfleisch
Pommes Frites | Gemüse
cordon bleu da piertg alla Fausta
caschiel da brie / mustarda da figs chutney / caschiel d'alp / puolpa
pomfrits / verduras

Rindsfilet «Stroganoff» 49.00
Brigelser Sauerrahm | Bizzochels
filet da bov «Stroganoff»
groma aschentada da Breil / bizochels

Wiener Schnitzel vom Kalb 48.00
Pommes frites | Gurkensalat | Preiselbeeren
taglia viennesa da vadi
pomfrits / salata da cucumeras / garnedels

Hauptgänge Fleisch | spisas principalas da carn

Gebratenes Rindsfilet Ladies Cut ca.140g 52.00
Trüffelkartoffelstock | Karotten Variation Mens Cut ca.180g 62.00
Kräftiger Pinot Noir Jus
fliet da bov barsau
buglia da truffels cun trifla I variaziun da rieblas
savurus suc da Pinot Noir

Gebratenes Lammnierstück 39.00
Bündner Bramata | Ratatouille Püree | Portweinjus
dies barsau da tschut
pulenta Grischuna I puré da ratatouille I suc da vin da Porto

Geschmorte Kalbskopfbacke 44.00
Schwarzwurzel Kartoffelstock | Erbsen | Kräftige Bratensauce
vestas barsadas da tgau vadi
buglia da truffels da ragisch nera I arveglia I savurusa sosa da barsau

Gefüllte Poulet Brust im Rohschinkenman 34.00
Feta Arancini | Spinat
pèz pulaster empleniu en in manti da schambun criu
feta I ruclas da ris arancini I spinat

Fisch und vegetarisch | *pèsch e spisas vegetarianas*

Gebratener Gotthard Zanderfilet Riso Venere Geschmorte Cherry Tomaten Trüffelschaum <i>filet da zander barsau dil Gotthard</i> <i>risotto venere tomatinas barsadas spema da trifla</i>	45.00
Pochierter Seeteufel im Zucchetti Mantel Riso Venere Geschmorte Cherry Tomaten Safransauce <i>pesch pestgader poschau en manti da zuchetti</i> <i>risotto venere tomatinas barsadas sosa da safrauna</i>	42.00
Bizochels «Casa Fausta Capaul» Rahmsauce Gemüse Alpkäse Röstzwiebeln Apfelmousse <i>bizochels «Casa Fausta Capaul»</i> <i>sosa da groma legums caschiel da muntogna tschaguolas barsadas </i> <i>buglia da meila</i>	27.00
Hausgemachte Taglierini Pesto Rosso Kapern Oliven Parmesan <i>taglierins dalla casa</i> <i>pesto tgietschen caperas olivas parmesan</i>	26.50
Überbackene Polenta Buntes Gemüse Brie Flur alva <i>pulenta gratinada</i> <i>verduras mischedadas Brie Flur alva</i>	26.00

Gerichte für zwei Personen | *Spisas per duas Persunas*

Wartezeiten ca. 30 min (wenn keine Vorspeise genommen wird, aber das warten lohnt sich!) Preise verstehen sich pro Person.

Kalbskotlette ca. 500 - 550g	62.00
------------------------------	-------

Brigelser Rinds Cote de Boeuf ca. 600 - 650g	58.00
----------------------------------------------	-------

Die Gerichte werden nur mit Kräftiger Pinot Noir Jus serviert.
Beilagen können Sie sich frei zusammenstellen.

Beilagen

Pommes Frites	6.50
---------------	------

Hausgemachte Taglierini	6.50
-------------------------	------

Bündner Bramata	6.50
-----------------	------

Gebratene Bizzochels	6.50
----------------------	------

Schwarzwurzelkartoffelstock	6.50
-----------------------------	------

Buntes Gemüse	5.50
---------------	------

Erbsen	5.50
--------	------

Blattspinat	5.50
-------------	------

Für unsere kleinen Gästen | *Per nos hosps pli pigns*

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites <i>taglia da piertg panada cun pomfrits</i>	15.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>nuggets da gaglina cun pomfrits</i>	15.00
Bizzochels mit Käse Rahmsauce <i>bizochels cun sosa da groma</i>	12.50
Wir servieren zu jedem Kindergericht gerne Gemüse dazu <i>Tier mintga tratgas d'affons survin nus bugen aunc verduras</i>	5.00

Deklarationen

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter.

Fleisch Herkunft - Metzgerei Schmed Brigels

Schwein	-	Schweiz
Rind	-	Brigels/Schweiz
Lamm	-	Neuseeland/Irland
Geflügel	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz

Fisch Herkunft – Rageth Comestibles Landquart

Zanderfilet	-	Gotthard Schweiz Zucht
Seeteufel	-	Wildfang Frankreich Nordostatlantik/Ostsee
Thunfisch	-	Wildfang Vietnam Westlicher Pazifischer Ozean

Milch Produkte - Käserei Brigels

Eier - Bio Bauernhof Cathomas in Brigels

Getränkekarte | Carta da bubrondas

Flaschen Getränke

Passugger Mineral	47cl 6.50
Passugger Mineral	77cl 9.00
Allegra Mineral ohne Gas	47cl 6.50
Allegra Mineral ohne Gas	77cl 9.00
Coca-Cola	33cl 5.00
Coca-Cola Zero	33cl 5.00
Rivella Rot	33cl 5.00
Rivella Blau	33cl 5.00
Möhl Shorle	33cl 5.00
Eistee	33cl 5.50

Offene Getränke

Brigelser Leitungswasser	30cl 2.50 – 50cl 4.00 – 100cl 6.00
--------------------------	------------------------------------------

Flaschen Biere

Calanda Gletsch 4.8°	48cl 6.00
Calanda Edelbräu 5.2°	33cl 5.00
Calanda Lager Hell Flasche 4.8°	58cl 6.00
Calanda Radler 2.0°	33cl 5.00
Calanda 00	33cl 5.00
Eichhof Hubertus Dunkel 5.7°	33cl 5.00
Erdinger Weizenbier 5.3°	50cl 7.00
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei	33cl 6.00
Sure Moscht Möhl 4.0°	50cl 6.50
Sure Moscht Möhl Alkoholfrei	50cl 6.50

Heissgetränke

Kaffee Creme	4.80
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.80
Kaffee mit Milch	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.50
Kaffee Corretto	7.00
Kaffee Fertig	7.00
Kaffee Lutz	7.00
Kaffee Fausta - mit Rahm	8.50
Schokolade warm kalt	5.50
Schokolade warm kalt – mit Rahm	7.00
Ovomaltine warm kalt	5.50
Ovomaltine warm kalt – mit Rahm	7.00
Schokolade mit Baileys – mit Rahm	8.50
Holdrio	7.00
Tee verschiedene Sorten	5.50
Schwarztee Hagebutte Sanddorn Ingwer-Apfel Bergfrische Minze Kamille Alpenbriese Alpenfeuer Traumhafter Abend	

Unsere Tee Sorten beziehen wir alle von der Marke Swiss Alpine Herbes. Die Marke Swiss Alpine Herbs ist im wunderschönen Simmental zu Hause. Inmitten der Natur, werden seit 1991 frische Bio-Alpenkräuter und -blüten verarbeitet. Die Philosophie der Marke ist geprägt von einem konsequenten Qualitätsdenken und der Liebe zur Natur. Das Ziel der Marke ist: die Förderung eines nachhaltigen, umweltschonenden und 100% natürlichen Anbaus von hocharomatischen Kräutern im Schweizer Alpenraum.

Unsere Kaffee Bohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei SIMA aus Graubünden

Sima Kaffee veredelt Kaffees aus den besten Kaffeeanbaugebieten der Welt. Die Bohnen werden auf dem traditionellen Trommelröster im schonenden Langzeitverfahren und in kleinen Chargen geröstet.

Aperitifs mit Alkohol

Aperol Spritz	11.50
Fausta Spritz	12.50
Weisswein gespritzt Süss Sauer	11.00
Lillet «Fausta»	12.50
Lillet Wild Berry	12.50
Martini bianco	4cl 7.50
Campari Orange	4cl 7.50
Appenzeller	4cl 7.50
Amaretto	4cl 7.50
Rötali	4cl 7.50

Alkoholfreie Aperitifs

Alkoholfreier Hugo	10.50
Beeren Spritz	12.50
Alkoholfreier Aperol	10.00
San Bitter	5.00