



## **Herzlich Willkommen | Cordial beinvegni**

**Jeder soll sich wie zuhause fühlen**

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns in der Casa Fausta Capaul zu verwöhnen.

Wir hoffen, Sie finden etwas Feines in unserer Speisekarte und falls Ihr Lieblingsgericht nicht in unserer Speisekarte steht, zögern Sie nicht uns danach zu fragen. Falls der Magen noch knurren soll, servieren wir Ihnen gerne einen Nachservice.

Nun wünschen wir unvergessliche Stunden bei uns «ed in bien appetit».


**Cordials e suleglivs salids**

**Selina & Tobias Lechmann  
mit Nina Sofia und Team**



## Vorspeisen

**Knuspersalat Casa Fausta Capaul**   
Blattsalate | geröstete Gewürznüsse | Quinoa | Kräuter 11.50

**Couscous-Perlen mit Kräuter-Crêpes**   
Gurken süss-sauer | Perlen | Kräuter-Salat 16.50

**Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel**   
Velouté Sauce | Herbst-Trüffel aus dem Burgund 24.50  
pro zusätzlichem Gramm Trüffel 8.00

## Suppen

**Apfel-Knollensellerie Suppe**   
Petersilien-Steine | Sellerie-Püree | Apfel-Kompott 14.50

**Kürbiscremesuppe**   
Gebrannte Kürbis-Kernen | Sponge | Kürbis-Kugeln 14.50



## Fisch

### Gebratenes Seeteufel-Medaillon

Sesam-Reis | Salicorn | Petersilie | Kartoffel-Perlen

42.00

## Vegetarisch

### Pilz-Risotto mit Verveine-Schaum

Sesam-Crunch | Zwetschgen | Champignons

33.00

### Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel

Velouté Sauce | Herbst-Trüffel aus dem Burgund  
pro zusätzlichem Gramm Trüffel

38.00

8.00



## Fleisch

**Brigelser Rinds-Huft-Steak mit Sauce Béarnaise**  
Pommes Berny | Erbsen | Jus 48.50

**Sous-vide gegarte Poulet-Brust im Gewürz-Mantel**  
Butter-Nüdeli | Rahm-Sauce | Spitzkohl-Kugel 41.00

**Gebratener Kalbs-Hohrücken mit Spinat-Flan**  
Kartoffel-Stock | Perlen | Chips | Jus 47.50



## Fleischdeklaration

### Fisch

Seeteufel | Island

### Fleisch

Rind | Schweiz | Brigels

Poulet | Schweiz

Kalb | Schweiz

## Allergendeklaration

Informationen über Zutaten welche zu Unverträglichkeiten oder Allergien führen können, lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten.



## Dessert

### Birnen und Himbeeren

Himbeeren-Mousse | Birnen-Sorbet | Maccarons | Meringue 16.50

### Gebrannte Creme "Casa Fausta Capaul"

Rahm | Schokoladen-Perlen | Pfefferminze 13.50

### Gerührtes Eiscafé

mit Kirsch 10.50

### Glace und Sorbet

Vanille | Schokolade | Sauerrahm | Erdbeere | Nacchiola  
Zitrone | Mango | Sauerkirschen

pro Kugel 3.50  
mit Rahm 1.50

### Käse vom Wagen

Auswahl an verschiedene Käsesorten 17.50



## Kinderkarte

### Vorspeise

Kleiner Blattsalat mit Dressing nach Wahl 5.50

### Gian

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüeblì 11.50

### Giachen

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce und Nüdelì 13.50

### Heidi

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan 9.50

### Peter

Kartoffel-Tätschli mit Rahmsauce und Gemüse 9.50

## Dessert

Birdy (Schokoladen-Glace)



6.50

Punky (Vanille-Glace)



6.50