

# 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

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 mettei ensemen Vies menu  
sez ni schei far nossa cuschina ina surprisa*

4 Gänge 89.00  
*4 gangs*

5 Gänge 109.00  
*5 gangs*

6 Gänge 123.00  
*6 gangs*

## Vorspeisen | *prespisas*

Bunter Blattsalat Croûtons   Sprossen   Hausdressing <i>salata verda</i> <i>crustins / sprosas / sosa dalla casa</i>	13.50
Nüsslisalat Croûtons   Speck   Pilze   Kürbiswürfel   Hausdressing <i>salata da rampuniala</i> <i>crustins / carnpiertg / bulius / quadrels da zetgas / sosa dalla casa</i>	16.50
Gebratene Hirschwurst Sauerkraut   Kürbiswürfel   Rosenkohlblätter   Wildrahmsauce <i>ligiongia barsada da tscharva</i> <i>crut asch / quadrels da zetgas / feglia da baguonet / sosa da groma selvadia</i>	15.00
Handgeschnittenes Reh Tatare Toast   Silberzwiebeln   Maroni <i>tatar da cavriel tagliau a maun</i> <i>tost / tshaguolas / maruns</i>	21.50
Handgeschnittenes Rindsfilet Tatare Toast   Wachtelei   Eingelegte Zwiebeln <i>tatar da filet da bov tagliau a maun</i> <i>iev da quacra / maionesa d'arveglia / tshaguolas messas en</i>	28.50
Herbstliche Kartoffelgnocchi Rosenkohl   Kürbiswürfel   Alpkäse <i>gnocchis atunils da truffels</i> <i>baguonet / quadrels da zetgas / caschiel d'alp</i>	18.50

## Suppen | suppas

Brigelser Bergheusuppe 14.00  
Knoblauchsalsiz | Brigelser Bergkäse | Hausbrot  
*suppa da fein da Breil*  
*salsiz d'agl / caschiel da muntogna da Breil / paun dalla casa*

Einheimische Kürbiscremesuppe 14.00  
Hausbrot | Fluralva | Eingelegte Rote Zwiebeln  
*suppa cremusa da zetgas indigenas*  
*paun dalla casa / Fluralva / tschaguolas cotschnas messas en*

## Unsere Klassiker | *nos classiques*

Schweins Cordon Bleu Pommes frites   Trüffelmayonnaise   Gemüse <i>cordon bleu da piertg</i> <i>pomfrits / maionesa da triflas / verduras</i>	38.00
Rindsfilet «Stroganoff» Brigelser Sauerrahm   Bizzochels <i>filet da bov «Stroganoff»</i> <i>groma aschentada da Breil / bizochels</i>	49.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites   Gurkensalat   Preiselbeeren <i>taglia viennesa da vadi</i> <i>pomfrits / salata da cucumeras / garnedels</i>	48.00

## Aus einheimischer Jagd – feines vom Hirsch, Reh und Gams

*ord la catscha grischuna –delicatessas da tscharva, cavriel e camutsch*

Gebratenes Hirsch Entrecôte Geschmorter Kürbis Püree   Rosenkohl   Pilzrisotto   Wildgarnitur   Wildrahmsauce <i>entrecote da tscharva barsau pure da zetgas / baguonet / risotto da bulius / garnitura da selvadi / sosa da groma selvadia</i>	Ladies Cut ca.140g 42.00 Mens Cut ca.200g 56.00
Hirschpfeffer «Fausta» (ohne Blut) Bizzochels   Wildgarnitur <i>furtem tscharva en asch «Fausta» (senza saung) bizochels / garnitura da selvadi</i>	33.00
Gebratene Rehracks Geschmorter Kürbis Püree   Rosenkohl   Wildrahmsauce   Polenta   Wildgarnitur <i>costas cavriel barsadas pure da zetgas / baguonet / sosa da groma selvadia pulenta / garnitura da selvadi</i>	48.00
Reh «Stroganoff» Bigelser Sauerrahm   Bizzochels <i>cavriel «Stroganoff» groma aschentada da Breil / bizochels</i>	42.00
Gams Schnitzel Polenta   Wildgarnitur   Wildrahmsauce <i>talgia da camutsch pulenta / garnitura da selvadi / sosa da groma selvadia</i>	44.00

## Fisch und vegetarisch | *pèsch e spisas vegetarianas*

Gebratener Gotthard Zanderfilet oder gebratener Bündler Lachs 45.00  
Pilzrisotto | Trüffelschaum  
*filet da zander barsau dil Gotthard ni scarun barsau dil Grischun  
risotto da bulius / spema da trifla*

Bizochels «Casa Fausta Capaul» 27.00  
Rahmsauce | Gemüse | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmousse  
*bizochels «Casa Fausta Capaul»  
sosa da groma / legums / caschiel da muntogna / tschaguolas barsadas /  
buglia da meila*

Herbstliche Kartoffelgnocchi 28.00  
Rosenkohl | Kürbiswürfel | Alpkäse  
*gnocchis atunils da truffels  
bagoaset / quadrels da zetgas / caschiel d'alp*

Überbackene Polenta 26.00  
Pilze | Kürbiswürfel | Rosenkohlblätter | Brie Flur alva  
*pulenta gratinada  
bulius / quadrels da zetgas / feglia da bagoaset / Brie Flur alva*

## Rehrücken oder Gamsrücken ab 2 Personen

*dies cavriel ni dies camutsch naven da 2 persunas*

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

Rehrücken		62.00
Reich garniert	in 2 Gängen serviert	
<i>dies cavriel</i>		
<i>bein garniu</i>	<i>vegn surviu en duas gadas</i>	

Gamsrücken		
Reich garniert	in 2 Gängen serviert	62.00
<i>dies camutsch</i>		
<i>bein garniu</i>	<i>vegn surviu en duas gadas</i>	



## 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 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
Wild	-	Brigels/Schweiz

## Fisch Herkunft - Rageth Comestibles Landquart

Zanderfilet	-	Gotthard Schweiz Zucht
Lachs	-	Graubünden/Schweiz Zucht

## 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 Hausgemacht – Bergkräuter oder Hibiskus	50cl   6.50

## 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
Kaffee mit Milch	4.80
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.80
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	11.00
Fausta Spritz	12.00
Weisswein gespritzt Süss   Sauer	10.00
Lillet «Fausta»	12.00
Lillet Wild Berry	12.00
Martini bianco	4cl   7.50
Campari Orange	4cl   7.50
Appenzeller	4cl   7.50
Amaretto	4cl   7.50

## Alkoholfreie Aperitifs

Alkoholfreier Hugo	10.50
Beeren Spritz	12.00
Alkoholfreier Amaretto Sour	11.00
Alkoholfreier Aperol	10.00