

Speisekarte

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserer **gemütlichen Winterstube** – dort, wo draussen der Schnee leise fällt und drinnen die Pfannen singen.

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und diesen Moment mit uns teilen.

Unser Ziel ist einfach, aber ehrlich:

aufmerksamer, herzlicher und echter Service,

eine Küche mit **Leidenschaft, Regionalität und Charakter** – und ein Lächeln, das nicht gespielt ist.

In unserer Küche gilt das Motto:

«Wie bei Oma – nur mit einem modernen Touch.»

Wir kochen mit Liebe, Zeit und besten Zutaten aus der Umgebung.

Fleisch beziehen wir von der **Metzgerei Schmed in Brigels**, Gemüse von regionalen Produzenten, Kräuter aus unserem Garten – und die Ideen entstehen meistens irgendwo zwischen Herd, Herz und Schneefall.

Der Winter bei uns ist kein Grund zum Stillstehen, sondern zum **einkochen, brutzeln und geniessen**.

Ob wärmende Suppen, hausgemachte Gnocchi, zart geschmortes Fleisch oder ein feines Dessert – jedes Gericht erzählt ein kleines Stück unserer Heimat und unserer Leidenschaft.

Nehmen Sie sich Zeit, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Und falls Sie am Ende des Abends ein bisschen glücklicher, runder oder verliebter in Brigels nach Hause gehen – dann haben wir alles richtig gemacht.

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

Deklarationen

Lieber Gast,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern und Servicemitarbeiterinnen.

Fleisch Herkunft - Metzgerei Schmed Brigels

Unser Fleisch stammt **ausschliesslich von der Metzgerei Schmed in Brigels** – und das nicht, weil sie gleich um die Ecke ist (was natürlich praktisch ist), sondern weil dort **Qualität, Handwerk und Tierwohl** noch etwas bedeuten.

Wir kennen die Menschen hinter dem Fleisch, wissen, wo die Tiere herkommen, und schätzen den ehrlichen Umgang mit dem Produkt. Keine langen Transportwege, keine anonymen Lieferketten – dafür **regional, transparent und mit gesundem Respekt** vor Tier und Natur.

Bei uns landet nur Fleisch auf dem Teller, dass wir auch selber mit gutem Gewissen geniessen. Und wer einmal ein Schmed-Produkt probiert hat weiss: Das ist nicht einfach Fleisch – das ist **Brigelser Handwerk auf höchstem Niveau**.

Kurz gesagt:
kleine Wege, grosse Qualität – und ein Metzger, dem wir blind vertrauen

Fisch und Geflügel Herkunft – Rageth Comestibles Landquart

Lachs	-	Graubünden Lostallo/Schweiz Zucht
Zander	-	Wallis Susten/Schweiz Zucht
Saibling	-	Schwyz Sattel/Schweiz Zucht
Geflügel	-	Schweiz

Eier - Bio Bauernhof Cathomas in Brigels

Brot- Schweizer Brot

**Alkoholische Getränke schenken wir gemäss Schweizer Gesetzgebung aus:
Bier und Wein ab 16 Jahren, Spirituosen und Alcopops ab 18 Jahren.**

Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen

Geniessen Sie ein 4-, 5- oder 6-Gang-Menü, liebevoll zusammengestellt von unserem Küchenteam.

Freuen Sie sich auf kreative Gerichte, saisonale Produkte und fein abgestimmte Aromen – vom ersten Bissen bis zum süssen Finale.

✦ Frische Zutaten aus der Region

✦ Überraschende Kompositionen mit modernem Twist (wie bei Oma – nur ohne Rüffel, wenn man nicht alles aufisst)

✦ Passende Weinempfehlungen für jedes Gericht – und falls Sie uns nicht glauben, fragen Sie einfach unseren Koch, der kennt die Flaschen sowieso am besten

4 Gänge 98.00

5 Gänge 114.00

6 Gänge 130.00

Der Auftakt

Bunter Blattsalat Hausdressing Mozzarella Ei	15.00
Parmesan Pannacotta Tomaten Variation Brigelser Beinschinken	18.00
Hausgemachte Auberginen Ravioli Zitrone Haselnüsse Ricotta	23.00
Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar Bergheufond Alpkäse Wachtelei Trüffel Mayonnaise	28.00
Bündner Lachs Sashimi Fenchel Sesam Zitrone	22.00

Wärmende Genüsse

Suppen sind wie Umarmungen – nur mit Löffel

Zitronengras Kokos Creme Suppe Geräucherte Entenbrust Limette Fenchel	15.00
Kalte Gurken – Buttermilch Suppe Ziegenkäse Aprikose Tomaten	14.00

Zeitlose Favoriten

Kalbs Cordon Bleu Pommes frites Sommerliches Gemüse	49.50
Schweins Cordon Bleu Pommes frites Sommerliches Gemüse	39.00
Rindsfilet «Stroganoff» Sauerrahm Bizzochels	49.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes Frites Sommerliches Gemüse Preiselbeeren	48.00

Casa Fausta Capaul Fleischkultur

Regional. Handwerklich. Mit Respekt.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich von der Metzgerei Schmed in Brigels – regional, ehrlich und mit grosser Sorgfalt verarbeitet.

Entrecote vom Brigelser Angus Rind Bärlauch – Kartoffelstock Grüner und weisser Spargel Rotwein Jus	49.00
Bündner Kalbshorücken Erbsen - creme Kartoffel Dauphine Junges Gemüse Rotwein Jus	52.00
Brigelser Lammrückenfilet mit Pistazienkruste Kartoffelgratin Joghurt – Gurken Salat	46.00
Schweinefilet asiatisch angehaucht Sesam Pak Choi Gebratene Nudeln	36.00
Gebratene Pouletbrust Würfel Würzige Tomaten-Rahmsauce Spargel Bärlauch-Kartoffelstock	39.00

Fisch und vegetarisch

Auch ohne Fleisch kann man tierisch geniessen.

Gebratener Schweizer Saibling Lauwarmer Fenchel Salat Safran Risotto	45.00
Gebratener Alpenzander Gnocchi Spargel Zitrone	49.00
Bizochels «Casa Fausta Capaul» Rahmsauce Gemüse Bergkäse Röstzwiebeln Apfelmusse	28.00
Hausgemachte Auberginen Ravioli Zitrone Haselnüsse Ricotta	33.00

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 5.50
Coca-Cola Zero	33cl 5.50
Rivella Rot	33cl 5.50
Rivella Blau	33cl 5.50
Möhl Shorle	33cl 5.50

Offene Getränke

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

Flaschen Biere

Calanda Gletsch 4.8°	48cl 6.50
Calanda Edelbräu 5.2°	33cl 5.50
Calanda Lager Hell Flasche 4.8°	58cl 6.00
Calanda Radler 2.0°	33cl 5.50
Calanda 00	33cl 5.50
Eichhof Hubertus Dunkel 5.7°	33cl 5.50
Erdinger Weizenbier 5.3°	50cl 7.00
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei	33cl 7.00
Sure Moscht Möhl 4.0°	50cl 7.00
Sure Moscht Möhl Alkoholfrei	50cl 7.00

Heissgetränke

Kaffee Creme	4.80
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.80
Kaffee mit Milch	5.50
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	12.00
Fausta Spritz (Tagesangebot)	13.00
Weisswein gespritzt Süss Sauer	11.00
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