



## **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 danach zu fragen. Falls der Magen noch knurren sollte, servieren wir Ihnen gerne einen Nachservice.

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

**Cordials e suleglivs salids**

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



## Fausta's Menu

### Randen und Lachs Variation

Lachs | Geräucherter Lachs | Randen-Creme | Apfel-Chutney

---

### Kleine Bündner Gerstensuppe

So wie bei der tatta

---

### Seeteufel im Speck-Mantel mit Goji-Beeren

Pastinaken-Creme | Lauchgemüse | Rosinen | Sauce Hollandaise

---

### Sursilvaner Lamm-Racks mit Rosmarin-Jus

Gnudi mit Salbei | Zwiebel-Chutney | Mediterranes Gemüse

---

### Käse Variation von unserem Wagen

oder

### Sacher-Würfel mit Orangen

Mousse | Creme | Orangen-Glace | Canache

Menü 5-Gang

126.00

Menu 4-Gang (Vorspeise oder Suppe | Fisch | Hauptgang | Käse oder Dessert)

112.00

Menu 3-Gang (Vorspeise oder Suppe | Hauptgang | Käse oder Dessert)


95.00

*Für ein harmonisches Geschmackserlebnis empfehlen wir keine Änderungen am Menü.*

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.



## Vorspeisen

<b>Knuspersalat Casa Fausta Capaul</b> 	
Blattsalate   geröstete Gewürznüsse   Quinoa   Kräuter	12.00
<b>Tatar vom Brigelser Rind</b>	
Rindsfilet   Eigelb-Creme   Eingelegte Zwiebeln	24.50
als Hauptgang	35.00
<b>Zander-Croustillant mit Blüten</b>	
Pastinaken-Püree   Schnittlauch-Öl   Koriander-Mayonnaise	19.50

## Suppe

<b>Bündner Gerstensuppe</b>	
Bündner-Fleisch   Gemüse   Rahm	14.00



## Fisch

Seeteufel im Speck-Mantel mit Goji-Beeren  
Frittierte Gnocchi | Pastinaken-Creme | Lauchgemüse | Rosinen 48.00

## Vegetarisch

Gefüllte Polenta-Schnitte   
Ei im Brickteig | Trüffel-Stock | Lauch-Salat | Mini-Gemüse 38.50

Puschlaver Pizzoccheri mit Brigelser Alpkäse   
Wirsing | Kartoffeln | Salbei-Butter | Gepuffter Buchweizen 36.50



## **Fleisch**

**Sursilvaner Lamm-Racks mit Rosmarin-Jus**  
Gnudi mit Salbei | Zwiebel-Chutney | Mediterranes Gemüse **54.00**

**Duo vom Schwein mit Rahmsauce und Jus**  
Kopf-Backe und Filet | Frittierte Gnocchi | Bohnen **49.50**

**Brigelser Rindsfilet mit Herbst-Trüffel**  
Hausgemachte Tagliarini | Mini-Gemüse | Jus  
Lady's cut (ca. 160 gr.) **64.00**  
Gentlemen's cut (ca. 200gr.) **71.00**

**Fausta's Cheese Burger**  
Rind | Salat | Speck | Zwiebeln | Tobi's BBQ Sauce  
Cole Slow | Pommes frites **29.50**



## Fleischdeklaration

### Fisch

Lachs		Norwegen
Seeteufel		Island

### Fleisch

Lamm		Schweiz   Surselva
Rind		Schweiz   Brigels
Schwein		Schweiz   Surselva

## Allergendeklaration

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

 Vegetarisch



## Dessert

### Sacher-Würfel mit Orangen

Mousse | Creme | Orangen-Glace | Canache

18.50

### Crema Catalana

Zitronen-Creme | Exotische Früchte

16.50

### Gerührtes Eiscafé

mit Kirsch

10.50

13.50

### Glace und Sorbet

Vanille | Schokolade | Sauerrahm | Erdbeere | Haselnuss

Zitrone | Mango | Sauerkirschen

pro Kugel 3.50

mit Rahm 1.50

### Käse vom Wagen

Auswahl an verschiedene Käsesorten

19.00



## Kinderkarte

### Vorspeise

Kleiner Blattsalat mit Dressing nach Wahl 6.00

### Gian

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüeblì 13.50

### Giachen

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce und Nüdelì 15.50

### Heidi

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan 10.50

### Peter

Truffel-Tätschli mit Rahmsauce und Gemüse 10.50

## Dessert

Birdy (Schokoladen-Glace)



7.50

Punky (Vanille-Glace)



7.50