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 Momment 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.

Preziai 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 beinvegni ed in bien appetit.
Famiglia Cathomen e persunal

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

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
Jakobsmuschel	-	MSC Nordwestatlantik Wildfang (Kanada)

Eier - Bio Bauernhof Cathomas in Brigels

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 *4 gangs*	98.00
5 Gänge *5 gangs*	114.00
6 Gänge *6 gangs*	130.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Der Auftakt | *l'entschatta*

Frühlingshafter Blattsalat 15.00
Hausdressing | Nüsse | Granatapfel
salata invernala da feglia
sosa da salata dalla casa | nuschs | cucumbras

Burrata 21.50
Cherrytomaten | Gurke | Oliven | Zwiebeln | Brigelser Beinschinken
burrata
tomatas da cherry | cucumbras | olivas | tschaguolas | schambun criu

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Violetten Kartoffeln 22.00
Erbsen | Bündner Lachs geräuchert
gnocchis dalla casa cun truffels violets
arveglia | | filet da salmun gischunes fimentau

Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar 28.00
Zwiebelfond | Eigelbcreme | Brotchips
tatar da filet bov tagliau a maun
fundegl da tschaguolas | crema da mellen d'iev | chips da paun

Schwartenmagen «modern interpretiert à la Fausta» 19.50
Spargel | Erdbeer | Erbsen
stgartugl «interpretau modern à la Fausta»
ragisch amara | meil | furmental

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Wärmende Genüsse

Suppen sind wie Umarmungen – nur mit Löffel

Fenchel – Weisswein – Safran Cremesuppe 15.50
Jakobsmuschel | Zwiebel
suppa cremusa da finotg, vin alv e safran
conchiglias da s. Giachen | tschaguolas

Randen – Kokosnuss - Limetten Cremesuppe 14.50
Randen Falafel | Sauerrahm
suppa cremusa da rischcotschnas – nuschs da cocos - limettas
falatel da rischcotschnas | groma ascha

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Zeitlose Favoriten | *nos classicers*

Kalbs Cordon Bleu 49.50
Pommes frites | Winterliches Gemüse
cordon bleu da vadi
pomfrits | legums invernals

Schweins Cordon Bleu 39.00
Pommes frites | Winterliches Gemüse
cordon bleu da piertg
pomfrits | legums invernals

Rindsfilet «Stroganoff» 49.00
Sauerrahm | Bündner Bio Bramata
filet da bov «Stroganoff»
groma aschentada | polenta

Wiener Schnitzel vom Kalb 48.00
Pommes Frites | Winterliches Gemüse | Preiselbeeren
taglia viennesa da vadi
pomfrits | legums d'atun | garnedels

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

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.

Kalbshorücken 52.00
Bärlauch Risotto | Ratatouille | Pinot Noir Jus
steack vadi Grischun
risoto da d'agl d'uors | ratatouile | jus da pinot noir

Schweinefilet im Speckmantel 42.00
Kartoffelgratin | Ratatouille | Jus
filet da piertg empleniu cun figs en in manti da cafe migeivel
truffels gratinai | ratatouille| jus

Lammrücken unter der Kräuterkruste 41.00
Mediteranes Kartoffelgemüse | Jus
dies tschut
legums e truffels mediterans

Brigelser Rindsentrecote 49.00
Kartoffeln | Spargeln | Sauce Hollondaise
steak da bov
truffels | sparglas | sosa hollondaisa

Kalbshacktätschli «Fausta» 34.00
Kräuterkartoffelstock | Gemüse
kuglas da Carn vadi
buglia da truffels | legums

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Fisch und vegetarisch | *Pèsch e spisas vegetarianas*

Auch ohne Fleisch kann man tierisch geniessen.

Gebratener Bündner Lachs oder Alpenzander 46.00/49.00
Bärlauch Risotto | Spargeln
scarun Grischun ni sander dallas alps
risotto d'agl d'uors | sparglas

Bizochels «Casa Fausta Capaul» 28.00
Rahmsauce | Gemüse | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmusse
Bizochels «Casa Fausta Capaul»
Sosa da groma | legums | caschiel | tschagualas barsadas | buglia da meila

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit violetten Kartoffeln 34.00
Erbsen | Bündner Lachs geräuchert
gnocchis dalla casa cun truffels violets
arveglia | scarun grischun fimentau

Cremige Polenta mit Schabziger
Gemüseragout | Kräuter 27.00
pulenta cremusa cun tschagrun verd
ragout da legums | jarvas

Für die wo nicht ganz auf Fleisch verzichten wollen
+ Bündnerfleisch 13.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Für unsere kleinen Gästen bis 12 Jahre
Per nos hosps pli pigns tochen 12 onns

Fleisch/*carn*

Hacktätschli – Paniertes Schweineschnitzel – Chicken Nuggets
ruclas da vadi – talglia da piertg panada – nuggets da gaglina

mit | *cun*

Pommes frites – Kräuterkartoffelstock – Gemüse
pomfrits – buglia da trufels – verduras

oder | *ni*

Bizzochels mit Gemüse an Käserahmsauce
bizochels cun verduras e sosa da caschiel

0-5 Jahre	12.00
5-12Jahre	18.00

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 Glatsch 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

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

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 Schwarztee | Hagebutte Sanddorn | Ingwer-Apfel Bergfrische Minze | Kamille | Alpenbriese | Alpenfeuer | Traumhafter Abend	5.50

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.