

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 beinvegni ed in bien appetit.

Famiglia Cathomen e persunal

Lassen sie Sich von unserer Speisekarte Inspirieren
und gestallten Sie Ihr Menü selbst
oder lassen Sie sich von unserer Küche Überraschen

*Laschei insperar da nossa carta da spisas e metti ensemen vies menu
sez ni schei far nossa cuschina ina surprasa*

3 Gänge (Vorspeise oder Suppe – Hauptgang – Dessert) 78.00.-
3 gangs (prespisa ni supa – spisa principala – desert)

4 Gänge (Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert) 89.00.-
4 gangs (prespisa – supa – spisa principala – desert)

5 Gänge (Vorspeise – Zwischengang – Suppe – Hauptgang – Dessert) 109.00.-
5 gangs (prespisa – secunda prespisa – supa – spisa principala – desert)

6 Gänge vom Chef zusammengestellt Menü «Surprise» 128.00.-
6 gangs mess ensemen dil chef menu «surpresa»

Vorspeisen | Prespisas

| | |
|---|-------|
| Gemischter Salat Croutons Sprossen Hausdressing <i>Salata mischedada</i> <i>croutons / sprosas / sosa dalla casa</i> | 14.00 |
| Handgeschnittenes Rindsfilet Tatar Wachtelei Erbsen Mayonnaise Eingelegte Zwiebeln <i>Tatar da filet da bov tagliau a maun</i> <i>lev da quacra / maionesa d'arveglia / tschaguolas etschentadas</i> | 29.00 |
| Mini Tacos Pulled Porc Mais Kidneybohnen Barbecue Mayonnaise Röstzwiebeln tacos pigns piertg scarpliu terc bliuscha da kidney maionesa da barbecue tschagualas barsadas | 26.00 |
| Bündner Lachs mit Aperol gebeizt Fenchel – Hanfsamensalat Violetter Blumenkohl Scarun emplezziu cun aperol salata da finotg cun sems da atscha tschau flur violet | 27.00 |
| Vitello Tonato «André's Art» Kalbsfleisch Thunfischsauce Frischer Thunfisch vitello tonato «l'art digl André» carn vadi sosa da ton ton frestg | 29.00 |
| Hausgemachte Spargel Ravioli Spargel Bärlauch Rahm <i>raviolis da sparglas fatg en casa</i> <i>sparglas / agl d'uors / groma</i> | 23.50 |

Suppen | supas

Spargel Cremesuppe 14.00
Hausbrot | Tomaten Chutney | Parmaschinken
supa da sparglas
paun dalla casa / chutney da tomatas / schambun criu da parma

Brigelser Bergheusuppe 14.00
Knoblauchsalsiz | Brigelser Bergkäse | Hausbrot
Suppa da fein da Breil
Salsiz d'agl / caschiel da muntogna da Breil / paun dalla casa

Unsere Klassiker | nos classicers

| | |
|---|-------|
| Schweins Cordon Bleu Süßkartoffel Pommes Trüffelmayonnaise Gemüse <i>cordon bleu da piertg</i> <i>pomfrits da truffels dultschs 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</i> | 48.00 |

Hauptgänge Fleisch | spisas principalas da carn

| | |
|--|--|
| Gebratenes Rinds Entrecôte Bratkartoffeln Spargel Sauce Hollondaise <i>entrecote da bov barsau</i> <i>truffels barsai / sparglas / sosa hollondaisa</i> | Ladies Cut ca.180g 42.00 Mens Cut ca.250g 54.00 |
| Lamm Hacktätschli «Fausta» Safranrisotto Spargel Rotweinjus <i>culas da tschut «Fausta»</i> <i>risoto da safrauna / sparglas / jus da vin tshietschen</i> | 34.00 |
| Kalbstafelspitz Bratkartoffeln Gemüse Salse Verde <i>tafelspitz da vadi</i> <i>truffels barsai / legums / salse verda</i> | 39.00 |
| Ribelmais Alpstein Mistkratzerli Pommes Frites Trüffelmayonaise <i>Pulam pign da Alpstein</i> <i>pomfrits / maionesa da triflas</i> | 41.00 |

Fisch und vegetarisch | Pesch e spisas vegetarianas

Gebratener Gotthard Zanderfilet oder Gebratener Bündler Lachs 45.00
Bärlauchrisotto | Spargelgemüse
barsau zander dil gotthard ni barsau scarun dil grischun
risotto d'agl uors / legums da sparglas

Bizochels «Casa Fausta Capaul» 27.00
Rahmsauce | Gemüse | Bergkäse | Röstzwiebeln | Apfelmousse
Bizochels «Casa Fausta Capaul»
Sosa da groma | legums | caschiel | tschagualas barsadas | buglia da meila

Hausgemachte Spargel Ravioli 32.00
Spargel | Bärlauch | Rahm
raviolis da sparglas fatg en casa
sparglas / agl d'uors / groma

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 |
| Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce <i>tagliatella dalla casa cun sosa da tomatas</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 und Bianchi AG Zufikon

| | | |
|---------|---|---------------------------|
| Schwein | - | Schweiz |
| Rind | - | Brigels/Schweiz |
| Lamm | - | Brigels/Schweiz/Irland |
| Poulet | - | Alpstein Geflügel Schweiz |

Fisch Herkunft - Bianchi AG Zufikon

| | | |
|-------------|---|--------------------------|
| 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 | 33cl 5.00 |

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 |
| 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 |