

# 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 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 surpresa*

3 Gänge (Vorspeise oder Suppe – Hauptgang – Dessert) 72.00.-  
*3 gangs (prespisa ni supa – spisa principala – desert)*

4 Gänge (Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert) 85.00.-  
*4 gangs (prespisa – supa – spisa principala – desert)*

5 Gänge (Vorspeise – Zwischengang – Suppe – Hauptgang – Dessert) 98.00.-  
*5 gangs (prespisa – secunda prespisa – supa – spisa principala – desert)*

6 Gänge vom Chef zusammengestellt Menü «Surprise» 116.00.-  
*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>	13.50
Bunter Blattsalat Croutons   Sprossen   Hausdressing <i>Salata verda</i> <i>croutons / sprosas / sosa dalla casa</i>	12.50
Gebackener Flur alva Brie Gerstensalat <i>Fritau flur alva brie</i> <i>salata da giutta</i>	17.50
Bündner Lachs mit Aperol gebeizt Fenchel – Hanfsamensalat <i>Scarun emplezziu cun aperol</i> <i>salata da finotg cun sems da atscha</i>	21.00
Thunfisch Tatar Glasnudelsalat <i>tatar da tuna</i> <i>Salata da nudlas asiaticas</i>	19.50
Handgeschnittenes Rindsfilet Tatare Wachtelei   Erbsen Mayonnaise   Eingelegte Zwiebeln <i>Tatar da filet da bov tagliau a maun</i> <i>iev da quacra / maionesa d'arveglia / tschaguolas etschentadas</i>	27.50
Sommerliche Kartoffelgnocchi Ratatouille   Mozzarella   Basilikum <i>Gnocchis dalla stad</i> <i>legums ratatouille / mozarela / basilicum</i>	18.50

## Suppen | supas

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

Wassermelonen Gazpacho 14.00  
Hausbrot | Tomaten Chutney | Feta | Rohschinken  
*Gazpacho da melonas d'aua*  
*paun dalla casa / chutney da tomatas / feta / schambun criu*

## Unsere Klassiker | *nos classicers*

Schweins Cordon Bleu 38.00  
Süßkartoffel Pommes | Trüffelmayonnaise | Gemüse  
*cordon bleu da piertg*  
*pomfrits da truffels dultschs / maionesa da triflas / verduras*

Rindsfilet «Stroganoff» 49.00  
Brigelser Sauerrahm | Bizzochels  
*filet da bov «Stroganoff»*  
*groma aschentada da Breil / bizochels*

Wiener Schnitzel vom Kalb 48.00  
Pommes Frites | Gurkensalat | Preiselbeeren  
*taglia viennesa da vadi*  
*pomfrits / salata da cucumeras*

## Hauptgänge Fleisch | *spisas principalas da carn*

Gebrautes Rinds Entrecôte Ladies Cut ca.180g 42.00  
Süsskartoffel Püree | Ratatouille | Rotweinjus Mens Cut ca.250g 54.00  
*entrecote da bov barsau*  
*pure da truffels dultschs / ratatouille / jus da vin tshietschen*

Lamm Hacktätschli «Fausta» 34.00  
Safranrisotto | Ratatouille | Rotweinjus  
*culas da tschut «Fausta»*  
*risoto da safrauna / ratatouille / jus da vin tshietschen*

Kalbstafelspitz 39.00  
Neue Kartoffeln | Gemüse | Salse Verde  
*tafelspitz da vadi*  
*truffels novs / legums / salse verda*

Pouletbrust im Speckmantel 32.00  
Süsskartoffelpüree | Zucchetti – Tomaten Gemüse  
*paliaster da poulet*  
*pure da truffels dultschs / legums da zucheti e tomatas*

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

Gebratener Gotthard Zanderfilet oder Gebratener Bündler Lachs 45.00  
Safranrisotto | Zucchetti – Tomaten Gemüse  
*barsau zander dil gotthard ni barsau scarun dil grischun*  
*risotto da safrauna / legums da zuchetis e tomatas*

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*

Sommerliche Kartoffelgnocchi 28.00  
Ratatouille | Mozzarella | Basilikum  
*Gnocchis dalla stad*  
*legums ratatouille / mozarella / basilicum*

## 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
Poulet	-	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
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
Hugo	11.00
Weisswein gespritzt Süss   Sauer	10.00
Moscow Mule	15.00
London Mule	15.00
Fausta Mule	15.00
Martini bianco	4cl   7.50
Campari Orange	4cl   7.50
Appenzeller	4cl   7.50
Amaretto	4cl   7.50

## Alkoholfreie Aperitifs

Alkoholfreier Hugo	10.50
Virgin Sunrise	11.00
Sweet-bitter-Drink	11.00
Beeren Spritz	12.50
Alkoholfreier Amaretto Sour	11.00