

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
Da es ein Spezialangebot ist sollten wir vorweg wissen ob 3, – 4, – 5,-
oder 6 Gang Menü möchten, ansonsten verrechnen wir einfach die
einzelnen Gänge. Danke für Ihr Verständnis.
*Laschei insperar da nossa carta da spisas e mettì ensemen vies menu
sez ni schei far nossa cuschina ina surprisa*

3 Gänge (Vorspeise oder Suppe – Hauptgang – Dessert) <i>3 gangs (prespisa ni supa – spisa principala – desert)</i>	72.00.-
4 Gänge (Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert) <i>4 gangs (prespisa – supa – spisa principala – desert)</i>	85.00.-
5 Gänge (Vorspeise – Zwischengang – Suppe – Hauptgang – Dessert) <i>5 gangs (prespisa – secunda prespisa – supa – spisa principala – desert)</i>	98.00.-
6 Gänge vom Chef zusammengestellt Menü «Surprise» <i>6 gangs mess ensemen dil chef menu «surpresa»</i>	116.00.-

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
Burratina 120g Lauwarmer Tomaten Salat <i>Burratina 120g</i> <i>salata da tomatas</i>	16.50
Geräucherter Bündner Lachs Mousse Wassermelonen – Feta Salat <i>Scarun emplezziu cun aperol</i> <i>salata da finotg cun sems da atscha</i>	21.50
Thunfisch Tatar Glasnudelsalat <i>tatar da tuna</i> <i>Salata da nudlas asiaticas</i>	21.00
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

Brigelser Brennessel Cremesuppe 14.00
Hausbrot | Fluralva | Eingelegte Rote Zwiebeln
Suppa d'urtgiclas
paun dalla casa / Fluralva / tschaguolas cotschnas messas en

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

Geschmorte Kalbskopfbäggli 41.00
Sellerie - Kartoffelpüree | Erbsen | Kräfftige Rotweinsauce
vestas vadi
pure da truffels e sellerie / erbsas / sauca da vin tshietschen

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

Gerichte für 2 Personen Fleisch und Fisch |

Spisas per duas persunas carn e pesch

Wartezeiten ca. 30 min (wenn keine Vorspeise genommen wird, aber das warten lohnt sich!) Preise verstehen sich pro Person.

Bündner Dry Aged Rinds Toma Hawk Steak 62.00

Brigelser Lamm Kotletten am Stück 39.00

Wildfang Nordost Atlantik Seezunge am Stück gebraten 48.50

Wolfsbarschfilet im Ganzen gebraten 45.00

Beilagen – eine Beilage ist im Preis inbegriffen, jede weitere Kostet 6.00 Aufpreis

Safranrisotto

Selleriekartoffelstock

Pommes Frites

Süßkartoffel Pommes Frites

Süßkartoffel Püree

Bizzochels

Saison Gemüse

Zucchetti – Tomaten Gemüse

Ratatouille

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

Schwein	-	Schweiz
Rind	-	Brigels/Schweiz
Lamm	-	Brigels/Schweiz
Poulet	-	Schweiz

Fisch Herkunft - Rageth Comestibles Landquart

Zanderfilet	-	Gotthard Schweiz Zucht
Lachs	-	Graubünden/Schweiz Zucht
Wolfbarschfilet	-	Frankreich Zucht
Seezunge	-	Nordost Atlantik (Holland) Wildfang

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 Hausgemacht – Bergkräuter oder Hibiskus	50cl 6.50

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
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