



ALLEGRA E BAINVEGNI!

Schön, dass ihr bei uns seid!

Bestellen könnt ihr gerne direkt **an der Theke** –
euer Essen **bringen** wir euch **frisch zubereitet** an den Tisch.

Nach dem Essen bitten wir euch, den Tisch abzuräumen und das Tablett im
Abräumwagen beim Eingang zu deponieren. Vielen Dank für eure Mithilfe!

Wenn ihr **Fragen oder Wünsche** habt: Sprecht uns gerne an – **wir sind für euch da!**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren unsere Mitarbeitenden euch auf Anfrage gerne.

«**bun appetet**» und einen schönen Aufenthalt in St. Cassian!

Familie Nadig & das gesamte St. Cassian-Team

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Marktfrischer Blattsalat* (Vorspeise) 10.50

Gemischter Salat* (Vorspeise) 12.50

*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing

Bündner Salsiz hauchdünn aufgeschnitten, mit Birnenbrot 13.00

Warmes Siedfleisch „Carpaccio“ an Vinaigrette	Portion	19.50
garniert mit verschiedenen Salaten	½ Portion	17.00

"Bündner Teller"	Portion	30.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz und dazu ein Stück Alpkäse und Birnenbrot	½ Portion	26.00

Tatar vom Rind mit Toast und Butter	Portion	29.00
mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	½ Portion	20.00

NACHMITTAGSKARTE 13.45 UHR -17.00 UHR

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

WARME KÖSTLICHKEITEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept, hergestellt mit regionaler Gran Alpin Gerste		12.50
Portion Pommes frites		9.50
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion	27.00
	½ Portion	24.00
Hausgemachte Gemüse-Capuns mit Käse überbacken an einer leichten Rahm-Gemüse-Bouillon	Portion	27.00
	½ Portion	24.00
Forellen-Knusperli (CH) im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion	32.00
	½ Portion	27.00

SÜSSE VERFÜHRUNG

Vermicelles* mit Rahm	10.00
Vermicelles* mit Vanilleglace und Rahm	12.00
Coupe Nesselrode	13.00
Vermicelles* mit Vanilleglace, Meringue, Rahm	
*alle Vermicelles sind mit Kirschwasser verfeinert	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.00
Warme Waffel mit Schokoladensauce und Schlagrahm	11.00
mit einer Kugel Vanilleglace dazu	14.00
Birchermüesli (mit Rahm + 1.50)	10.00
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art	8.50
Hausgemachte Nusstorte	6.90



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

COUPE AUSWAHL

Coupe St. Cassian	12.00
Himbeersorbet und Vanilleglace mit heissen Himbeeren	
Ice Café Spezial (alkoholhaltig)	12.00
lassen Sie sich von unserem Hausrezept überraschen	
Ice Café	11.00
unser Hausrezept ohne Alkohol	
Coupe Baileys	11.00
Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör und Schlagrahm	
Coupe Danmark	10.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Nussknacker	10.50
Baumnuss- und Vanilleglace mit Caramelsauce, Baumnüssen und Schlagrahm	
Coupe Dulcinea	10.50
Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Schlagrahm	
Sorbet Vieille Prune	10.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	

GLACE-SORTEN

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella,
Caramel, Baumnuss, Zwetschge, Zitrone, Himbeer
pro Kugel 3.50
Rahm 1.50



Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

APERITIFS MIT ALKOHOL

Aperol Spritz , Schaumwein, Aperol, Orange, Soda		12.00
Hugo , Schaumwein, Holunder, Minze, Limette, Soda		12.00
Hausaperitif (Aperol mit Bitter Lemon)		10.00
Cüpli Prosecco	pro dl	9.00
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		8.00

APERITIFS OHNE ALKOHOL

Aperol Spritz		10.00
Cüpli Zero'si (alkoholfreier Schaumwein, CH)	pro dl	9.00
«Gin Tonic» ohne Alkohol	25cl	7.50
Crodino mit Eis	17.8 cl	5.70

SPEZIALBIERE

Monsteiner Wätterguoge (amber, 5.0% vol.)	33cl	6.30
Gran Alpin Bio (5.0% vol.)	33cl	6.30

BIER VOM FASS

Calanda Edelbräu	30cl	4.80
	50cl	6.40

OFFENWEIN

WEISSWEINE SCHWEIZ

Bündner Blanc de Noir AOC Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.00
Féchy Le Terroir, Hammel, La Côte AOC, Chasselas	pro dl	5.50

ROTWEIN GRAUBÜNDEN

Hauswein, Malanser Pinot Noir AOC , Von Salis, Pinot Noir	pro dl	6.00
--	--------	------

ROTWEIN ITALIEN

Vestigo , Montepulciano d'Abruzzo Veneza, Montepulciano	pro dl	7.50
--	--------	------

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.