

MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR

ALLEGRA E BAINVEGNI!

Schön, dass ihr bei uns seid!

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

Nach dem Essen bitten wir euch, den **Tisch selbst 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

SALATE & KALTE GERICHTE

Beef-Tatar mit Toast und Butter	Portion (5 Stk. Toast)	29.00
mild, medium oder scharf, so wie ihr es gerne mögt	½ Portion (3 Stk. Toast)	20.00

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

Gemischter Salat*	12.50
--------------------------	-------

Marktfrischer Blattsalat*	10.50
----------------------------------	-------

*wählen Sie zwischen französischem-, italienischem oder Hausdressing

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

Bündner Salsiz aus Churwalden	13.00
hauchdünn aufgeschnitten, mit Birnenbrot	

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept, mit regionaler Gran Alpin Gerste	12.50
---	-------

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.50
--	------



Diese Gerichte sind auch vegetarisch erhältlich

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Fisch, Rind, Kalb
Wild

Schweiz
Schweiz/Deutschland

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.



MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

	Maluns	27.00
	Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse, feines, hausgemachtes Apfelmus und Rohessspeck	
	Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	Portion 27.00 ½ Portion 24.00
	Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“ mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm	27.00

UNSERE KLASSIKER

Portion Pommes frites	9.50
Forellen-Knusperli im Bierteig (CH) mit hausgemachter Tartarsauce	Portion 32.00 ½ Portion 27.00
Paniertes Schnitzel vom Schwein	27.00

Beilagen:

- Fitnessteller mit gemischten Salaten
- mit Pommes frites und Saisongemüse
- Spätzli, Rotkraut und Maroni



WILD SPEZIALITÄTEN

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce	35.00
Wildgeschnetzeltes an Whiskey-Wildrahmsauce	32.00
Hirschpfeffer „St. Cassian“	Portion 28.00 ½ Portion 26.00

ALLE WILDGERICHTE WERDEN MIT FOLGENDEN HAUSGEMACHTEN
BEILAGEN SERVIERT: SPÄTZLI, ROTKRAUT UND MARONI

MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleiner grüner Salat	6.00
Buchstabensuppe	6.00
Portion Pommes frites	8.50
Ghackets mit Hörnli (Rindshackfleisch)	10.00
Wienerli mit Pommes frites	11.00
Chicken Nuggets aus Schweizer Pouletbrust mit Pommes frites	13.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Rüeblì	13.00

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.

MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR



COUPE AUSWAHL

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

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.

MITTAGSKARTE AB 11.30 BIS 13.45 UHR

APERITIFS MIT ALKOHOH

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 ALKOHOH

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

SPEZIALBIERE

Monsteiner Wätterguoge (amber, 5.0% vol.)	33cl	6.30
In der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz in mitten des Walserdorfes Monstein auf 1625 M.ü.M. wird dieses leckere, bernsteinfarbene Amber-Bier hergestellt.		
Gran Alpin Bio (5.0% vol.)	33cl	6.30
Bündner Bauern (auch aus Lantsch/Lenz) bauen in hohen Lagen Bio-Braugerste für Gran Alpin an. Daraus entsteht ein naturtrübes Bier mit der vollen Kraft der Bündner Berge.		

BIER VOM FASS

Calanda Edelbräu	30cl	4.80
	50cl	6.40

OFFENWEIN

WEISSWEINE SCHWEIZ

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

ROSÉWEIN GRAUBÜNDEN

Bündner Schiller AOC Von Salis, <i>Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc</i>	pro dl	6.00
---	--------	------

ROTWEIN GRAUBÜNDEN

Hauswein , Malanser <i>Pinot Noir AOC</i> , Von Salis, <i>Pinot Noir</i>	pro dl	6.00
---	--------	------

ROTWEIN ITALIEN

Vestigo , Montepulciano d'Abruzzo Veneza, <i>Montepulciano</i>	pro dl	7.50
---	--------	------