Casa CASUTT

„Das Restaurant von Linus & Therese“

Vorweg

Bunter Blattsalat „Casa Casutt“ mit lauwarmem Siedfleisch und Trüffelölvinaigrette	21. 00 sfr.
Gemischter Salat	15. 00 sfr.
Grüner Salat	13. 00 sfr.
Raffinierter Chicoréesalat mit getrockneten Feigen, Mangos und Ananas-Ingwer Chutney Vinaigrette	18. 00 sfr.
Gebratene Kalbsmilkenwürfeli mit Nüsslisalat	21. 50 sfr.
Bündner Rieslingcremesuppe mit Jakobsmuschelwürfel	16. 50 sfr.

Einfach, Besonders, Gut

	VS	HG
Rindsfilettatar auf Rösti mit 3-jährigem Sbrinz	25. 50	49. 50 sfr.
Capuns Sursilvans mit gebratenen Speckwürfeli	21. 00	32. 00 sfr.
Pizochels Sursilvans mit gerösteten Zwiebeln	18. 00	29. 00 sfr.
Bramata mit Spinat, Gorgonzola und Spiegelei		25. 00 sfr.
Kutteln an Weisswein - oder Tomatensauce dazu Kartoffelpüree		32. 00 sfr.

Casa CASUTT

„Das Restaurant von Linus & Therese“

Die Bestseller

Rindsfiletspitzen „Casa Casutt“ auf Capuns Sursilvans	48. 00 sfr.
Schweizer Rindsfilet 200 gr. auf Saisongemüse und Quarkspätzli	63. 00 sfr.
Kalbskotelette 320-370 gr. mit Pizochels Sursilvans	67. 00 sfr.
Kalbsleber mit Saisongemüse und knusprigem Rösti	46. 00 sfr.
Gebratene Kalbsmilkenherzen mit Kartoffelpüree	41. 00 sfr.
Gebratener Lammrücken mit Rohschinkenstreifen und Salbei mit Bramata und Saisongemüse	52. 00 sfr.
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Saisongemüse und Pizochels	46. 00 sfr.
Kalbsnieren mit Gemüse und Rösti	41. 00 sfr.
Tagesfisch mit Tagesbeilage	Tagespreis

Fleisch und Fischdeklaration:
Kalb, Rind, Schwein, Lamm: Graubünden und Schweiz / Geflügel: Frankreich
Gerne geben wir Ihnen auch Auskunft in welchem Gewässer der Fisch gefischt wurde!
Allergiker aufgepasst! Auskunft über die Zutaten der verschiedenen Gerichte erhalten Sie von unseren Mitarbeitern!