Casa CASUTT

„Das Restaurant von Linus & Therese“

Vorweg

Raffinierter Chicoréesalat mit getrockneten Feigen, Mangos und Ananas-Ingwer Chutney Vinaigrette	18. 00 sfr.
Gemischter Salat	15.00 sfr.
Grüner Salat	13.00 sfr.
Bündner Rieslingcremesuppe mit Jakobsmuschelwürfel	16. 50 sfr.
Gebratene Kalbsmilkenwürfeli mit Nüsslisalat	21.50 sfr.

Casa CASUTT

„Das Restaurant von Linus & Therese“

Gourmet Menu „Sala Casutt“

Rindsfilettarar begleitet von Sellerie - Ruccolasalat

******

Rauchlachs und Riesencrevette auf Maisgriessschnitte

******

Tagesfisch auf Rotwein - Zwiebelkonfit

****

Unser Team stellt Ihnen unsere Fleischauswahl vor!
dazu servieren wir:
Gemüse und Tagesbeilage

******

Käseauswahl von nah und fern

*****

Tagesdessert
(etwas kaltes, warmes und fruchtiges)

5 Gänge Menu: 118.00 sfr.
Vorspeise - Zwischengang - Fisch – Hauptgang - Dessert
4 Gänge Menu: 105.00 sfr.
Vorspeise – Zwischengang oder Fisch - Hauptgang - Dessert
3 Gänge Menu: 89.00 sfr.
Vorspeise – Hauptgang - Dessert
Käse anstelle Dessert Aufpreis 7.00 sfr.

Casa CASUTT

„Das Restaurant von Linus & Therese“

Die Bestseller

Kalbskotelette 300-350 gr. auf Pizochels Sursilvans	67.00 sfr.
Kalbsleber mit Gemüse und Rösti	46.00 sfr.
Kalbsnieren mit Gemüse und Rösti	41. 00 sfr.
Gebratene Kalbsmilkenherzen mit Kartoffelpürée	41.00 sfr.
Kutteln an Weisswein - oder Tomatensauce dazu Kartoffelpürée	32.00 sfr.

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!