



„Das Restaurant von Linus & Therese“

## Vorweg

Raffinierter Spargelsalat mit Wildpreiselbeersenf Vinaigrette	18. 00 sfr.
Gemischter Salat	15.00 sfr.
Grüner Salat	13.00 sfr.
Rote Peperonicremesuppe mit Jakobsmuschelwürfel	16. 50 sfr.
Gebratene Kalbsmilkenwürfeli mit marinierten Spargeln	23.00 sfr.



„Das Restaurant von Linus & Therese“

## Gourmet Menu „Sala Casutt“

Rindsfilettartar mit buntem Blattsalat  
3 jährigem Sbrinz und Basilikum

\*\*\*\*\*

Kalbszungencarpaccio auf marinierten Spargeln

\*\*\*\*\*

Tagesfisch auf Auberginencaviar  
und Peperonischäum

\*\*\*\*\*

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.



„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 Kartoffelpüree	41.00 sfr.
Kutteln an Weisswein - oder Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	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!