



„Das Restaurant von Linus & Therese“

Vorweg

Bunter Blattsalat „Casa Casutt“ mit lauwarmem Siedfleisch und Trüffelölvinaigrette		21. 00 sfr.
Gemischter Salat oder Grüner Salat	15. 00 sfr.	13. 00 sfr.
Raffinierter Selleriesalat mit schwarzem Trüffel		25. 00 sfr.
Gebratene Kalbsmilkenwürfeli im Salatnest		23. 00 sfr.
Mit Limettenblätter parfümierte Kokoscremesuppe dazu gebratene Crevettenwürfel		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		27. 00 sfr.
Kutteln an Weisswein - oder Tomatensauce dazu Kartoffelpüree		35. 00 sfr.



„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	68. 00 sfr.
Kalbsleber mit Saisongemüse und knusprigem Rösti und Saisongemüse	46. 00 sfr.
Gebratene Kalbsmilkenherzen mit Kartoffelpüree	41. 00 sfr.
Gebratener Lammrücken mit Rohschinkenstreifen und Salbei mit Bramata und Saisongemüse	56. 00 sfr.
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Saisongemüse und Pizochels	46. 00 sfr.
Kalbsnieren mit Saisongemüse und Rösti	41. 00 sfr.
Tagesfisch mit Tagesbeilage	Tagespreis

Fleisch und Fischdeklaration:

Kalb, Rind, Schwein, Lamm: Graubünden und Schweiz / Geflügel: Frankreich, Schweiz.

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!

Unser Brot wird von uns mit Schweizer Produkten gebacken!

Zusätzliches Gedeck 3.00 sfr.