

# Vorspeisen

## Bündner Platte für 2 Personen

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und würziger Bergkäse, Brot\*

24.00

## Nüsslisalat mit Hausdressing

Nüsslisalat mit Kräuter-French-Dressing oder mit Balsamico-Dressing.

- Croutons
- Frische Mischpilze
- Knuspriger Speck
- Gebratene Crevetten

14.50

4.00

4.00

6.00

## Rindstatar Casa Veglia

80g | 160g 26.00 | 34.00

Fein geschnittenes Schweizer Rindfleisch, klassisch gewürzt mit Kapern, Schalotten, Senf, Eigelb und Kräutern.

Serviert mit Toast und Butter.

## Randen-Apfel-Tatar mit Meerrettich

16.50

Hausgemachtes Randen-Apfel-Tatar, mit Meerrettich, Zitronensaft und Kräuteröl mariniert. Serviert auf Babyspinat mit gerösteten Nüssen und Apfelscheiben.

# Suppen

## Bündner Gerstensuppe

9.50 | 14.50

Cremige, währschafte Suppe nach traditionellem Rezept mit Rollgerste, Gemüse, Kartoffeln, Speck und Rahm.

## Alpine Wurzelgemüse-Suppe mit Bergkräutern

8.50 | 13.50

Suppe aus Pastinaken, Sellerie, Karotten und Kartoffeln, verfeinert mit Wildkräuteröl, gerösteten Kürbiskernen und Zitronenthymian.

# Hauptgänge

## Capuns - Bündner Spezialität

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzleteig und Bündnerfleisch, Bouillon

Vegetarisch - mit Käse und Kräutern

16.00 | 29.00

## Kalbsbratwurst vom Grill

220g serviert mit Zwiebelsauce und saisonalem Gemüse

28.00

## Kalbskotelette „Casa Veglia“

300g Gebratenes Kalbskotelette mit Morchelrahmsauce und saisonalem Gemüse

52.00

## Lostallo Lachssteak vom Grill

Saftiges Lachssteak, mit Zitronen-Dill-Sauce und saisonalem Gemüse

36.00

## Beilagen nach Wahl

Butterreis

7.00

Polenta-Schnitte

7.00

Pommes Frites

7.00

# Dessert

## Caramel Flan

Karamellpudding mit knusprigem

Karamell-Topping und Meersalz

12.50

## Zweifarbiges Schokoladenmousse

13.50

Dunkles und weisses Schokoladenmousse im Glas, frische Beeren und Minze

## Eis & Sorbets im Becher

6.00

Vanille

Schoggi

Mango

# Kinderbuffet

## Kinderbuffet à discréion

## Räuberteller

19.00

7.00

# Fondue-Chinoise à discréion

## ab 2 Personen

Rind, Poulet und Kalb, Frühlingsrollen und Essiggemüse serviert mit hausgemachten Saucen: Kräuter-Knoblauch, Cocktail, Curry-Mango, Kräuter Vinaigrette

pro Person 58.00



# Käsefondue à discréion

## ab 2 Personen

Alle unsere Käsefondues werden mit Gschwellti, frischem Brot\* und Essiggemüse serviert

## Casa-Klassiker

pro Person 32.00

Der traditionelle Liebling vom Stalla, abgerundet mit Weisswein, Knoblauch und einem Hauch Muskat

## Alpen-Chilli Fondue

pro Person 32.00

Unsere klassische Käsemischung mit frischem Chili, frischen Tomaten, geräuchertem Paprika und einem Schuss regionalem Alpenkräuterschnaps (Braulio)

## Trüffel-Champagner Fondue

pro Person 36.00

Cremiges Käsefondue mit Trüffelöl und Schwarzen Trüffel

Extra schwarzer Trüffel CHF 9.00 pro Gramm

