

## Vorspeisen

<b>Bündner Platte für 2 Personen</b>	24.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und würziger Bergkäse, Brot*	
<b>Nüsslisalat mit Hausdressing</b> 🍷🌱🍷	14.50
Nüsslisalat mit Kräuter-French-Dressing oder mit Balsamico-Dressing.	
- Croutons 🍷🍷	-
- Frische Mischpilze 🍷🌱🍷	4.00
- Knuspriger Speck 🍷🍷	4.00
- Gebratene Crevetten 🍷	6.00

<b>Rindstatar Casa Veglia</b> 🍷 80g   160g	26.00   34.00
Fein geschnittenes Schweizer Rindfleisch, klassisch gewürzt mit Kapern, Schalotten, Senf, Eigelb und Kräutern.	
Serviert mit Toast und Butter.	

<b>Randen-Apfel-Tatar mit Meerrettich</b> 🍷🌱🍷	16.50
Hausgemachtes Randen-Apfel-Tatar, mit Meerrettich, Zitronensaft und Kräuteröl mariniert. Serviert auf Babyspinat mit gerösteten Nüssen und Apfelscheiben.	

## Suppen

<b>Bündner Gerstensuppe</b> 🍷	9.50   14.50
Cremige, währschafte Suppe nach traditionellem Rezept mit Rollgerste, Gemüse, Kartoffeln, Speck und Rahm.	

<b>Alpine Wurzelgemüse-Suppe mit Bergkräutern</b> 🍷🌱🍷	8.50   13.50
Suppe aus Pastinaken, Sellerie, Karotten und Kartoffeln, verfeinert mit Wildkräuteröl, gerösteten Kürbiskernen und Zitronenthymian.	

## Hauptgänge

<b>Capuns – Bündner Spezialität</b>	16.00   29.00
Mangolblätter gefüllt mit Spätzleteig und Bündnerfleisch, Bouillon	
Vegetarisch – mit Käse und Kräutern 🍷	

<b>Kalbsbratwurst vom Grill</b> 🍷 220g	28.00
serviert mit Zwiebelsauce und saisonalem Gemüse	

<b>Kalbskotelette „Casa Veglia“</b> 300g	52.00
Gebratenes Kalbskotelette mit Morchelrahmsauce und saisonalem Gemüse	

<b>Lostallo Lachssteak vom Grill</b>	36.00
Saftiges Lachssteak, mit Zitronen-Dill-Sauce und saisonalem Gemüse	

<b>Beilagen nach Wahl</b>	
Butterreis 🍷🍷	7.00
Polenta-Schnitte 🍷🌱	7.00
Pommes Frites 🍷🌱🍷	7.00

## Dessert

<b>Caramel Flan</b> 🍷🍷	12.50
Karamellpudding mit knusprigem Karamell-Topping und Meersalz	

<b>Zweifarbige Schokoladenmousse</b> 🍷	13.50
Dunkles und weisses Schokoladenmousse im Glas, frische Beeren und Minze	

<b>Eis &amp; Sorbets im Becher</b>	6.00
Vanille 🍷🍷	
Schoggi 🍷🍷	
Mango 🍷🌱🍷	

## Kinderbuffet

<b>Kinderbuffet</b> à discrétion	19.00
<b>Räuberteller</b>	7.00

## Fondue-Chinoise à discrétion

<b>ab 2 Personen</b> 🍷	pro Person 58.00
Rind, Poulet und Kalb, Frühlingsrollen und Essiggemüse serviert mit hausgemachten Saucen: Kräuter-Knoblauch, Cocktail, Curry-Mango, Kräuter Vinaigrette	

<b>Beilagen nach Wahl</b>	
Reis, Pommes Frites oder Gschwelli	



## Käsefondue à discrétion

<b>ab 2 Personen</b>	
Alle unsere Käsefondues werden mit Gschwelli, frischem Brot* und Essiggemüse serviert	

<b>Casa-Klassiker</b> 🍷🍷	pro Person 32.00
Der traditionelle Liebling vom Stalla, abgerundet mit Weisswein, Knoblauch und einem Hauch Muskat	

<b>Alpen-Chilli Fondue</b> 🍷🌱	pro Person 32.00
Unsere klassische Käsemischung mit frischem Chili, frischen Tomaten, geräuchertem Paprika und einem Schuss regionalem Alpenkräuterschnaps (Braulio)	

<b>Trüffel-Champagner Fondue</b> 🍷🍷	pro Person 36.00
Cremiges Käsefondue mit Trüffelöl und Schwarzem Trüffel	
Extra schwarzer Trüffel CHF 9.00 pro Gramm	

