

capalari

Capalari

Ein Übername, wie es keinen Zweiten gibt. Getragen hat ihn der Faleraner Josef Casutt (1912-1978). Als Gemeindepräsident, Bauunternehmer und Mitinitiant der Bergbahnen hat er die Geschichte des Dorfes geprägt. "Willkommen Zuhause", das mag sich Capalari gedacht haben, wenn er in seiner Jugendzeit als Hirte und später als passionierter Jäger seine Hütte betreten hat. Denn, der Crap Sogn Gion war sein Zuhause. Capalari kannte die Namen sämtlicher Berge und Gipfel, wusste, wo die Gämsen am liebsten grasten, sich die Hirsche zurückzogen, die besten Pilze und die schönsten Heidelbeerfelder wuchsen.

Beinvegni a casa

Als Bündner wusste Capalari, Freundschaft und einheimische Mahlzeiten zu schätzen. Rezepte von der "Tatta", so simpel und lecker wie sie schon seit eh und je auf den Tisch kommen, zeigen, dass Perfektion oft in der Einfachheit der Sache liegt. Die Capuns werden mit Landjäger und einer Milchbouillon-Sauce anstatt Rahm und Quark serviert. Und erst die hausgemachten Ravioli, da fehlen selbst Capalari die Worte, müssen einfach probiert werden.

Genug geschwärmt. Tatta hat gekocht und wir wünschen

**«BIEN APETIT E
VIVA CAPALARI»**

Enzatgei encounter la seid/Durstlöscher/Thirst quencher

Softgetränke Coca Cola, Coca Cola Zero, Fuse Tea, Fanta, Rivella rot, Shorley	3.3 dl	5.40
Gazosa Pomпельmo, Mirtillo	3.5 dl	6.00
Valser Classic / Silence	5 dl	6.90
	7.5 dl	9.80
Bergquellwasser	10 dl	5.00

Gervosa/Bier/Beer

Edelbräu / Panaché	3.3 dl	5.80
Offenausschank	5 dl	7.50
Calanda Senza	3.3 dl	6.20
Calanda Glatsch	4 dl	7.90
Erdinger Weissbier mit / ohne Alkohol	5 dl	8.70
Möhl Apfelwein trüb mit / ohne Alkohol	5 dl	8.20

Aperitif/Digestif

Gespritzter Weisswein süss / sauer		8.50
Aperol Spritz		12.50
Hugo		12.50
Chandon Garden Spritz		12.00
Campari mit Orangensaft	4 cl	8.00 12.00

Enzatgei per scaldar/Öppis zum wärme/Hot drinks

Kaffee, Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Cappuccino, Schale	5.80
Latte Macchiato	6.60
Sirocco Tee Maroccan Mint, Ceylon Sunrise, Red Kiss, Piz Palü, Rooibos Tangerine	5.50
Ovo, Schokolade	5.20
Ovo, Schokolade Melange	6.50
Punsch Apfelpunsch, Orangenpunsch, Rumpunsch (alkoholfrei)	4.90
mit Schuss	+3.40

Pertgira olma/Seelsorger/Pastor

Kafi Capalari	9.80
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	8.30
Schoggi Rum, Schoggi Bailey's	9.30
Schümli Pflümli, Kaffee Baileys, Kaffee Amaretto	9.30
Jägertee	8.30
Hausgemachter Glühwein	9.00
Holdrio	8.30

Prepasts/Vorspeisen/Starters

Tatar da bov cun sdremas da puolpa

Tatar vom Rind mit Garnitur und Eigelbcreme

Beef Tatar with egg yolk cream

21.00

Salata grischuna cun schambun creu

Blattsalat mit Rohschinken, Ei, Hanfsamen und Hausdressing

Green leaf salad with country ham, egg, hemp seeds and house dressing

13.50

Salata da rieblas cun meila

Rüebli Salat mit Apfel an Hausdressing

Carrot salad with apple with housedressing

8.50

Salata da carn da cuer

Siedfleischsalat (gekochtes Rindfleisch, Zwiebel)

Boiled beef salad (boiled beef, paprika, napa cabbage, onion)

18.50

Suppas/Suppen/Soups

Suppa da giutta grischuna Bündner

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

Grison barley soup with air-dried Grison meat

11.50 16.50

Suppa da vin alv

Hausgemachte Weisswein Suppe

Homemade white wine soup

15.50

ALLE SALATE AUF WUNSCH MIT FRENCH ODER BALSAMICO DRESSING MÖGLICH

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch Schweiz

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden

Per denteren/Für Zwischendurch/Snacks

Taglier Capalari

Capalari's Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Bergkäse und Essiggemüse

Plate with air-dried Grison meat, country ham, bacon, mountain cheese and mixed pickles

22.00
Für zwei 39.00

Taglier caschiel e petta cun pera

Käseteller mit drei verschiedenen Bündner Käse, Dörrobst, Birnenbrot und Feigensenf

Plate with three different mountain cheese, dried fruit, pear bread and fig mustard

21.00
Für zwei 38.00

Andutgel da truffels dalla Purtenza

Prättigauer Kartoffel-Andutgel mit Essiggemüse

Potato sausage from «Prättigau» with mixed pickles

13.00

Salsiz dalla Purtenza

Prättigauer Salsiz mit Essiggemüse

Sausage from «Prättigau» with mixed pickles

13.00


**«GAUDA TIU PAUS,
SENZA QUITAUS»**

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei


Herkunft Fleisch Schweiz

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden


Pasts principals/Hauptgänge/Mains


Maluns cun buglia meila e caschiel da muntogna  24.00
Maluns mit Apfelmus und Bergkäse
Maluns with apple puree and mountain cheese

Ligiongia da cuer cun terrina de paun e sosa da mustarda 22.50
Prättigauer Siedwurst mit Brotterrine und Senfsauce
Boiled sausage with bread terrine and mustard sauce

Raveuls grischuns cun baguos tschuor, nuschs e pischada da salvgia  27.50
Bündner Ravioli (Käse und Birne) mit Wirz, Birne, Baumnüssen und Salbeibutter
Grison ravioli (cheese and pear) with savoy, pear, walnuts and sage butter

Raveuls grischuns cun puolpa , nuschs e pischada da salvgia 30.50
Bündner Ravioli (Käse und Birne) mit Bündnerfleischstreifen, Birne, Baumnüssen und Salbeibutter
Grison ravioli (cheese and pear) with air-dried Grison meat, pear, walnuts and sage butter

Bizochels cun cumpot da pera e tschaguolas barsadas  23.50
Pizokels mit Käse überbacken mit Birnenstücke und Schmorzwiebeln
Pizokels gratinated with mountain cheese, pear slices and braised onions

Bizochels gratinai cun ina sosa da caschiel  24.50
Pizokels mit cremiger Käsesauce
Pizokels with a creamy cheesesauce

Capuns Sursilvans 32.00
Capuns gefüllt mit Landjäger in Milchbouillon mit Bergkäse überbacken
Capuns filled with dry meat sausage, milk bouillon, gratinated with mountain cheese

Tgau vadi cun pulenta e legums mischedai 42.00
Kalbskopfbäckli an Rotweinjus mit Polenta und Marktgemüse
Veal cheeks with red wine sauce, polenta and market vegetables

«SELEGRA D'IL GI, PERQUEI CH'EL TUORNA MAI PLI»

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch Schweiz
Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden

Desserts / Dessert / Dessert

Tatsch cun uetas e cumpot da zuescas 	10.50	15.50
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenkompott <i>Sugared and cut-up pancake with raisins and plum compote</i>		
<hr/>		
Glace da vaniglia, tschugalata ni sorbet dad oranschas  	pro Kugel	4.50
Vanilleglace, Schokoladenglace, Blutorangensorbet (vegan) <i>Vanilla or chocolate ice cream or blood orange sorbet (vegan)</i>		
+ Groma/ Rahm / cream		+1.50
<hr/>		
Tuorta da nuschs Grischuna 	pro Stück	9.50
Bündner Nusstorte <i>Grison nut tarte</i>		
<hr/>		
Petta da tschugalata cun parfait da mel e canella da casa 	pro Stück	14.50
Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Honig-Zimt-Parfait <i>Chocolate cake with homemade honey-cinnamon-parfait</i>		

Lust auf einen Grappa?


 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch Schweiz

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden


Kinderkarte/Kids menu

Vorspeisen/Startes

Rüebli Salat mit Apfel    5.50
Carrot salad with apple

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch 11.50
Grison barley soup with air-dried Grison meat

Hauptgänge/Mains


Maluns mit Apfelmus und Bergkäse  13.50
Maluns with apple puree and mountain cheese

Penne mit Tomatensauce   10.50
Pasta with tomatosauce

Penne mit cremiger Käsesauce  10.50
Pasta with creamy cheesesauce


Pizokels mit cremiger Käsesauce 14.50
Pizokels with a creamy cheesesauce

Dessert/Dessert

Vanilleglace, Schokoladenglace, Blutorangensorbet (vegan)  4.50
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, blood orange sorbet (vegan)

+ Smarties +1.00

+ Rahm / whipped cream +1.50

Kinderkaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus  10.50
Sugared and cut-up pancake with apple puree

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch Schweiz
Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden



Capalari auf der Jagd



Capalari (mit Hut) und Familie



Capalari und seine Familie