

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 seit/Durstlöscher/Thirst quencher

Softgetränke	3.3 dl	5.40
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fuse Tea, Fanta, Rivella rot, Shorley		
Gazosa	3.5 dl	6.20
Pompelmo, Mirtillo		
Valser Classic / Silence	5 dl	6.90
	7.5 dl	9.80

Gervosa/Bier/Beer

Edelbräu / Panaché	3.3 dl	6.30
Offenausschank	5 dl	7.50
Calanda Senza	3.3 dl	6.30
Calanda Glatsch	4 dl	7.90
Erdinger Weissbier mit / ohne Alkohol	5 dl	8.80
Möhl Apfelwein trüb mit / ohne Alkohol	5 dl	8.20

Aperitif/Digestif

Gespritzter Weisswein süss / sauer		8.50
Lillet Spritz		15.00
Aperol Spritz		15.00
Hugo		15.00
Chandon Garden Spritz		15.00
Campari	4 cl	9.00
mit Orangensaft		13.00

Enzatgei per scaldar/Öppis zum wärme/Hot drinks

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



Pertgira olma/Seelsorger/Pastor



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

Avonpasts/Vorspeisen/Starters

Tatar bov cun maionnesa d'agl ner e crema da mellen d'iev	21.00	31.00
Tatar vom Rind mit Garnitur dazu schwarze Knoblauch Mayo und Eigelbcreme		
<i>Beef Tatar with black garlic mayonnaise and egg yolk cream</i>		


Salata cun dressing da casa   	8.50
Blattsalat mit Hausdressing	
<i>Green leaf salad with house dressing</i>	

Salata da rieblas cun meila   	8.50
Rüebli-salat mit Apfel mit Hausdressing	
<i>Carrot salad with apple with house dressing</i>	

Salata da carn da cuer  	24.00
Siedfleischsalat (gekochtes Rindfleisch, Peperoni, Kabis und Zwiebel)	
<i>Boiled beef salad (boiled beef, paprika, napa cabbage, onion)</i>	

Suppas/Suppen/Soups

Suppa da giutta	11.50	16.50
Gerstensuppe mit Bündnerfleisch		
<i>Grison barley soup with air-dried Grison meat</i>		

Suppa dil di   	11.00	16.00
Hausgemachte Tagessuppe		
<i>Homemade daily soup</i>		

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

28.00

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

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

Taglier caschiel e petta cun pera

21.00

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

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

Salsiz dalla Purtenza

14.00

Prättigauer Salsiz mit Essiggemüse

Sausage from «Prättigau» with mixed pickles

«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 da meila e caschiel da muntogna 	26.00
Maluns mit Apfelmus und Bergkäse <i>Maluns with apple puree and mountain cheese</i>	
Raviolis da Fondue cun bulius chep, nuschs e spema da trifla 	34.00
Fondue Ravioli mit Steinpilzen, Walnüsse und Trüffelschaum <i>Ravioli with fondue filling, boletus, walnut and truffle foam</i>	
Bizochels cun sosa da caschiel, carn piertg e spinat	26.00
Pizokels mit Käsesauce, Speck und Spinat <i>Pizokels with cheese sauce, bacon and spinach</i>	
Bizochels cun sosa da caschiel 	24.50
Pizokels mit cremiger Käsesauce <i>Pizokels with creamy cheesesauce</i>	
Capuns Sursilvans	32.00
Capuns gefüllt mit Landjäger in Milchbouillon mit Bergkäse überbacken <i>Capuns filled with dry meat sausage, milk bouillon, gratinated with mountain cheese</i>	
Capuns Vegans   	33.00
Vegane Capuns in Hafermilchbouillon mit veganem Käse überbacken <i>Vegan capuns in oat milk bouillon, gratinated with vegan cheese</i>	
Barsau vadi cun confit da truffels, legums e sosa da carn 	53.00
Gebratene Kalbsnuss dazu im Entenfett konfierten Kartoffeln, Marktgemüse und Jus <i>Veal knuckle with potato confit, vegetables and jus</i>	


«SELEGRA D'IL DI,
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 ploghas  10.50 15.50
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenkompott
Sugared and cut-up pancake with raisins and plum compote

Tuorta da nuschs  pro Stück 13.00
Bündner Nusstorte
Grisson style nut tarte

Petta da tschugalata cun glace da creme fraiche  pro Stück 14.50
Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Sauerrahmglace
Chocolate cake with homemade sour cream ice cream

Glace da vaniglia ni tschugalata   pro Kugel 4.50
Vanilleglace oder Schokoladenglace
Vanilla ice cream, chocolate ice cream

+ Groma / Rahm / whipped cream +1.50

Sorbert da'oranschas   pro Kugel 4.50
Hausgemachtes Blutorangensorbet
Homemade blood orange sorbet

+ Groma / Rahm / whipped cream +1.50

Lust auf einen Grappa?

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch Schweiz

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND SIND INKL. MWST.

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  15.50
Maluns with apple puree and mountain cheese

Penne mit Tomatensauce  12.50
Pasta with tomatosauce


Penne mit cremiger Käsesauce   13.50
Pasta with creamy cheesesauce

Pizokels mit cremiger Käsesauce  14.50
Pizokels with a creamy cheesesauce

Dessert/Dessert

Vanilleglace oder Schokoladenglace  pro Kugel 4.50
Vanilla ice cream, chocolate ice cream
+ Smarties +1.50
+ Rahm / whipped cream +1.50

Hausgemachtes Blutorangensorbet  pro Kugel 4.50
Homemade blood orange sorbet
+ Smarties +1.50
+ Rahm / whipped cream +1.50

Kinderkaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmouss  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