

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 encunter 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
Schümlis Pflümlis, 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

Beef Tatar with black garlic mayonnaise and egg yolk cream

Salata cun dressing da casa



8.50

Blattsalat mit Hausdressing

Green leaf salad with house dressing

Salata da rieblas cun meila



8.50

Rüeblisalat mit Apfel mit Hausdressing

Carrot salad with apple with housedressing

Salata da carn da cuer



24.00

Siedfleischsalat (gekochtes Rindfleisch, Peperoni, Kabis und Zwiebel)

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

Suppas/Suppen/Soups

Suppa da giutta

11.50 16.50

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

Grison barley soup with air-dried Grison meat

Suppa dil di



11.00 16.00

Hausgemachte Tagessuppe

Homemade daily soup

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	
<i>Plate with air-dried Grison meat, country ham, bacon, mountain cheese and mixed pickles</i>	
<hr/>	
Taglier caschiel e petta cun pera 	21.00
Käseteller mit drei verschiedenen Bündner Käse, Dörrobst, Birnenbrot und Feigensenf	
<i>Plate with three different mountain cheese, dried fruit, pear bread and fig mustard</i>	
<hr/>	
Salsiz dalla Purtenza 	14.00
Prättigauer Salsiz mit Essiggemüse	
<i>Sausage from «Prättigau» with mixed pickles</i>	

**«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

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenkompott

Sugared and cut-up pancake with raisins and plum compote

10.50 15.50

Tuorta da nuschs

Bündner Nusstorte

Grison style nut tarte

pro Stück 13.00

Petta da tschugalata cun glace da creme fraiche

Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Sauerrahmglace

Chocolate cake with homemade sour cream ice cream

pro Stück 14.50

Glace da vaniglia ni tschugalata

Vanilleglace oder Schokoladenglace

Vanilla ice cream, chocolate ice cream

pro Kugel 4.50

+ Groma / Rahm / whipped cream

+1.50

Sorbert da'oranschas

Hausgemachtes Blutorangensorbet

Homemade blood orange sorbet

pro Kugel 4.50

+ 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

Kinderkarte/Kids menu

Vorspeisen/Starters

Rüeblisalat mit Apfel	  	5.50
<i>Carrot salad with apple</i>		

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

Hauptgänge/Mains

Maluns mit Apfelmus und Bergkäse		15.50
<i>Maluns with apple puree and mountain cheese</i>		

Penne mit Tomatensauce		12.50
<i>Pasta with tomatosauce</i>		

Penne mit cremiger Käsesauce	 	13.50
<i>Pasta with creamy cheesesauce</i>		

Pizokels mit cremiger Käsesauce		14.50
<i>Pizokels with a creamy cheesesauce</i>		

Dessert/Dessert

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

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

Kinderkaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmouss		10.50
<i>Sugared and cut-up pancake with apple puree</i>		

 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