

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, Coke Zero, Ice Tea, Fanta, Rivella rot, Shorley	3.3 dl	5.20
Gazoza Limone, Pomelmo, Mirtillo	3.5 dl	6.00
Valsler Classic / Silence	5 dl 7.5 dl	6.70 9.50
Bergquellwasser	10 dl	5.00

Gervosa/Bier/ *Beer*

Edelbräu / Panachée Offenausschank	3 dl 5 dl	5.60 7.50
Calanda Senza	33 cl	6.00
Calanda Glatsch	40 cl	7.70
Erdinger Weissbier / Alkoholfrei	5 dl	8.50
Möhl Apfelwein trüb mit / ohne Alkohol	5 dl	8.00

Aperitif/Digestif

Gespritzter Weisswein süss / sauer		8.50
Aperol Spritz		12.00
Hugo		12.00
Chandon Garden Spritz		12.00
Campari mit Orangensaft oder Mineral	4 cl	8.00 11.00

LUST AUF EIN GRAPPA, LIKÖR ODER EINEN ANDEREN DIGESTIF?
FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL, WIR HABEN FAST ALLES DA
WAS DAS CAPALARI - HERZ BEGEHRT

Enzatgei per scaldar/Öppis zum wärme/ *Hot drinks*

Kaffee, Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.50
Cappuccino, Schale	5.70
Latte Macchiato	6.60
Sirocco Tee Maroccan Mint, Ceylon Sunrise, Red Kiss, Piz Palü, Rooibos Tangerine	5.50
Ovo, Schokolade	5.00
Ovo, Schokolade Melange	6.00
Punsch Apfelpunsch, Orangenpunsch, Rumpunsch	4.80
mit Schuss	+3.20

Pertgira olma/Seelsorger/ *Pastor*

Kafi Capalari	9.50
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	8.00
Lumumba, Schoggi Bailey's	9.50
Schümli Pflümli, Kaffee Bailey's, Kaffee Amaretto	9.00
Jägertee	8.00
Hausgemachter Glühwein	8.50

Prepasts/Vorspeisen/Starters

Tatar da bov cun sdremas da puolpa   19.00
Tatar vom Rind mit Bündnerfleischstreifen Garnitur
Beef Tatar with air-dried Grison meat stripes

Salata grischuna cun schambun creu   13.50
Blattsalat mit Rohschinken, Hanfsamen und Hausdressing
Green leaf salad with country ham, hemp seeds and house dressing

Salata da rieblas cun meila    8.50
Rüebli­salat mit Apfel
Carrot salad with apple

Salata da carn da cuer   16.50
Siedfleischsalat (gekochtes Rindfleisch, Gurke, Peperoni, Frühlingszwiebel)
Boiled beef salad (boiled beef, cucumber, bell pepper, spring onion)

Suppas/Suppen/Soups

Suppa da giutta grischuna – auf Wunsch vegan möglich  16.50
Bündner Gerstensuppe
Grison barley soup

Suppa da malans  15.50
Malanser Riesling Suppe
Malanser riesling soup

ALLE SALATE AUF WUNSCH MIT FRENCH ODER BALSAMICO DRESSING MÖGLICH

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch: CH

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern

Per denteren / Für Zwischendurch / Snacks

Taglier Capalari e petta cun péra (per 1 persuna) 	22.00
Capalari's Teller (für 1 Person) mit Birnenbrot (glutenfrei) Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Bergkäse, Essiggemüse <i>Plate (for 1 Person) with pear bread (glutenfree), Grison meat, country ham, bacon, mountain cheese and mixed pickles</i>	Für zwei 39.00
<hr/>	
Taglier cun caschiel e petta cun péra (per 1 persuna) 	21.00
- auf Wunsch zusätzlich mit Schafskäse möglich - Käseteller (für 1 Person) mit zwei verschiedenen Bündner Käse, Birnenbrot (glutenfrei), Dörrobst und Quitten-Senf <i>Plate (for 1 Person) with 2 different mountain cheese, pear bread (glutenfree), dried fruit and quince mustard</i>	
<hr/>	
Andutgel da truffels  	13.00
Prättigauer Kartoffel-Andutgel <i>Potatoe sausage from «Prättigau»</i>	
<hr/>	
Salsiz dalla Purtenza  	13.00
Prättigauer Salsiz <i>Sausage from «Prättigau»</i>	

«GAUDA TIU PAUS,
SENZA QUITAUS»

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch: CH

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern

Pasts principals/Hauptgänge/ *Mains*

Maluns cun buglia meila e caschiel da muntogna 	23.00
Maluns mit Apfelmus und Bergkäsev <i>Maluns with apple puree and mountain cheese</i>	
Ligiongia da cuer cun pulenta 	22.50
Prättigauer Siedwurst und Polenta <i>Steamed sausage with polenta</i>	
Raveuls grischuns cun baguos tschuor 	27.50
Hausgemachte Bündner Ravioli (Kartoffeln, Birne, Bergkäse, Eier) mit Wirz und Baumnüssen <i>Homemade Grison ravioli (potatoes, pear, mountain cheese, egg) with savoy and walnuts</i>	
Raveuls grischuns cun puolpa	29.50
Bündner Ravioli (Kartoffeln, Birne, Bergkäse, Eier) mit Bündnerfleischstreifen und Baumnüssen <i>Homemade ravioli (potatoes, pear, mountain cheese, egg) with air-dried Grison meat & walnuts</i>	
Bizochels cun cumpot da pera 	23.00
Pizokels mit Käse überbacken und Birnenschnitzen <i>Pizokels gratinated with mountain cheese and pear compote</i>	
Capuns Sursilvans	29.50
Capuns mit Landjäger in Milchbouillon mit Bergkäse überbacken <i>Capuns with Landjäger sausage, milk bouillon, gratinated with mountain cheese</i>	
Tgau da vadi cun truffels e verduras  	39.00
Kalbskopfbäckli an Rotweinjus mit neuen Kartoffeln und Marktgemüse <i>Veal Cheeks in a red wine sauce with new potatoes and market vegetables</i>	

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

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch: CH

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern

Desserts / Dessert / Dessert

Tatsch cun cumpot da zuescas 		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 da cassis  	pro	4.50
Vanilleglace, Schokoladenglace, Cassissorbet (vegan)	Kugel	
<i>Vanilla or chocolate ice cream or Cassissorbet (vegan)</i>		
+ Groma/Rahm/cream		+1.50
<hr/>		
Tuorta da nuschs Grischuna  	pro	8.50
Bündner Nusstorte	Stück	
<i>Grison nut tarte</i>		
<hr/>		
Panna Cotta da jogurt cun sosa da puaunas 	pro	10.00
Joghurt Panna Cotta mit Himbeersauce	Stück	
<i>Yoghurt panna cotta with raspberry sauce</i>		
<hr/>		
Petta da Tschugalata da casa  	pro	9.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen (glutenfrei) mit Honig-Zimt-Parfait	Stück	
<i>Homemade chocolate cake (gluten free) wit honey-cinnamon-parfait</i>		

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern

Carta per affons /Kinderkarte/ Kids menu

Prepasts/Vorspeisen/ Starters

Rüebli Salat mit Apfel    5.50
Carrot salad with apple

Bündner Gerstensuppe – auf Wunsch vegan möglich  6.00
Grison barley soup

Past principals/Hauptgänge/ Mains

Maluns mit Apfelmuss  13.50
Maluns with apple puree and mountain cheese

Penne mit Tomatensauce   10.50
Pasta with tomatosauce

Dessert/Dessert/ Dessert

Schokoladenglace, Vanilleglace, Cassissorbet (vegan)  4.50
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, Cassissorbet (vegan)

+ Heidelbeeren, Smarties, M&M's +1.00

+ Schlagrahm +1.50

Kinderkaiserschmarrn  9.00
Sugared and cut-up pancake

 Vegetarisch  Vegan  Lactosefrei  Glutenfrei

Herkunft Fleisch: CH

Informationen über Allergene erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern



Capalari auf der Jagd



Frau und Capalari mit Hut



Capalari und seine Familie