

# Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks!

Georges Auguste Escoffier

## A la carte

11.45 bis 14.00 Uhr

18.30 bis 21.00 Uhr

## Glacé

11.45 bis 21.00 Uhr

## Kleine Karte

11.45 bis 18.00 Uhr

Liebe Capricorns Gäste

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 8.1% MwSt.

Fleischdeklaration: Rindfleisch, Schweiz, Lammrücken, Irland, Kalbsfleisch, Schweiz, Poulet, Schweiz, Schwein, Schweiz

Brot Herkunft Schweiz, Eier Herkunft Schweiz

## Vorspeisen

<b>Sommerlicher Blattsalat</b> mit Radisli und Melonenecken, Kernen, Kräuter; und Sprossen		10.50
<b>Gemischter Salat</b> mit Rande, Rettich, Karotte, Gurke, Zilliser Bio Ei und Sprossen	Vorspeise/Hauptgericht	11.50 / 17.00
<b>Mediterraner Linsen-Spargel-Salat mit Olivenöl</b> , mit Burrata und farbigen Cherry Tomaten		17.00
<b>Caesar Salat</b> mit Baby-Lattich, Sauerrahm-Dressing, Pouletbrust, Speck mit Croûtons und Parmesan		20.50

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	klein/ gross	8.00 / 11.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b> mit Bündnerfleisch	klein/ gross	9.00 / 13.00
<b>Karotten-Ingwercrèmesuppe</b>	klein/ gross	8.50 / 13.00

## Hauptgang

<b>Acquerello-Risotto mit grünem Spargel</b> , Frühlingszwiebeln und Spinat, Andeerer Granit und Kräutersalat	28.00
<b>Hausgemachte Quark-Gran Alpin Pizokel</b> , mit Rahm, Spinat, Knoblauch, Andeerer Granit, und Pilzen	29.00
<b>Schweizer Weide-Rinds-Entrecôte gebraten</b> , mit Rosmarin-Bratkartoffeln, Ratatouille und Kalbsjus	52.00
<b>Lammrücken gebraten</b> , mit Spargel-Tomatengemüse, Weisswein-Risotto und Kalbsjus	49.00
<b>Kalbs Rib-Eye gebraten</b> , mit Morchelrahmsauce, Quark-Spätzli, Ratatouille	48.00

## Dessert

<b>Zitronen-Thymian-Crème brûlée aus Andeerer Rahm</b> , mit Erdbeer- Rhabarberkompott und Fior di Latte Glacé	12.50
<b>Heidelbeerenmousse und Vanille-Himbeeren-Panna cotta</b> , mit frischen Erdbeeren, und Baumnussglacé	12.50
<b>Käseteller von den regionalen Sennereien</b> mit 5 Sorten, Nüsse, Birne und Andeerer Birnenbrot	17.00
<b>Bündner Nusstorte oder Tageswähe</b>	6.00
mit Schlagrahm	+1.50

## Coupe

<b>Coupe Dänemark</b> , Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm		13.00
<b>Coupe Waldbeer</b> , Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Meringue, Waldbeerenkompott und Schlagrahm		13.00
<b>Coupe Romanoff</b> , Vanilleglacé, frische Erdbeeren und Schlagrahm		13.00
<b>Coupe Val Schons</b> , Vanilleglacé, Nussglacé, Caramelglacé, caramelisierten Nüssen und Schlagrahm		13.00
<b>Eiskaffee gerührt</b>	normal/mit Kirsch	13.50 / 14.50
<b>Frappe</b> Vanille, Erdbeer oder Schokolade		9.50

## Glacé und Sorbets

Glacé Aromen: Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeer

Glacé Fior di Latte, Zimt, Baumnuss,, Caramel

Sorbet: Zitrone, Heidelbeer, Mango, Zwetschgen und Blutorange  
mit Schlagrahm

pro Kugel 4.00  
+1.50

## Salat

<b>Salat Capricorns</b> mit Gurke, Rande, Rettich, Karotten Zilliser Bio Ei, Andeerer Traum, Viamala Bündnerfleisch	19.00
<b>Wurst-Käsesalat "Val Schons"</b> , mit Essiggurken, Käse, Zwiebeln und Schnittlauch	18.00

## Kleinigkeiten

<b>Andeerer Hauswurst mit Salatgarnitur</b>	mit Brot/mit Pommes	11.00 / 19.00
<b>Bündner-Plättli</b> mit Viamala Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken, Alpkäse, Essiggemüse	1 Person/ für 2 Personen	19.00 / 29.00
<b>Salsiz von der Viamala Meztga</b>		11.50
<b>Portion Alpkäse zum selberschneiden</b> mit Quitten-Kompott, Nüsse, Andeerer Birnenbrot		12.00
<b>Käse-Spätzli "Capricorns"</b> mit Rahm, Andeerer Säumerkäse und Schnittlauch		25.00

## Kinderkarte

<b>Butter-Nudeln</b> , mit Rahmsauce, Reibkäse,	11.00
<b>Kleine Portion Pommes Frites</b>	8.50
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> mit Pommes frites	15.00
<b>Gebackene Chicken Nuggets</b> , mit Pommes frites und Mayonnaise	15.00
<b>Kugel Glacé nach Wahl serviert im bunten Kinderbecher</b> Glacé Aromen: Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeer, Zitrone	4.00