



## Capricorns Wergenstein

### A la carte

12.00 bis 14.00 Uhr

18.15 bis 21.00 Uhr

### Glace

12.00 bis 21.00 Uhr

### Kleine Karte

12.00 bis 21.00 Uhr

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 8% MwSt.

Wir beziehen unser Fleisch aus der Schweiz und nach Möglichkeit aus der Region.



## Capricorns Wergenstein

### Vorspeisen

<b>Nüsslisalat</b> mit Mathoner Kuhzigerbällchen, Butternusskürbis und Preiselbeeren	12
<b>Tagliata di Manzo</b> (Schweizer Rindsentrecôte) mit Stangensellerie, Butterbrioche, Bio Parmesan und Balsamico (Vorspeise/Hauptgang)	15/26
<b>Capricorns Salat</b> mit Rohschinken vom Alpschwein aus Hinterrhein, Lohner Bio Ei, geschmorte Rande und Blütencracker	17
<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit Croûtons, Kernen und Hausdressing	8
<b>Gemischter Salat</b>	10

### Suppen

<b>Crèmesuppe vom Curtginatscher Alpkäse</b> mit Brotknödel und Lauchöl	9.50
---	------



## Capricorns Wergenstein

### Hauptgang

<b>Schweizer Rindsfilet (200g)</b> mit Kakaobohnen, Kartoffelgnocchi, Schwarzwurzeln, Rüeblli und Kalbsbackenjus	47
<b>Duett vom Schweizer Kalb</b> (Kalbsrücken & Backe) mit weisser Polenta, Blumenkohl und Petersilie	42
<b>Wergensteiner Lamm-Bratwurst</b> mit Bergkartoffeln, Spitzkohl und Pommery-Senfsauce	31
<b>Ravioli gefüllt mit Ragout vom Alpschwein «fatto a Capricorns»</b> mit Gravensteiner Apfel, Frühlingslauch und Cima di rapa	30
<b>Gran Alpin Pizokeln</b> mit Wirsing, Andeerer Käse & Rahm, Apfelmus und Federkohl	25
	24



## Capricorns Wergenstein

### Dessert

<b>Variation von der Felchlin Schokolade</b> mit Mousse, Praline, Brownie, Sauce und Sorbet	12
<b>Vanille-Mascarpone Tarte</b> mit Sanddorn-Quittensorbet und Hagenbutten	10
<b>Käseteller von den regionalen Sennereien</b> mit Tessiner Feigensenf, schwarzen Nüssen und Andeerer Birnenbrot	12
<b>Bündner Nusstorte oder Tageswähe</b> mit Schlagrahm	5.50 (+1)
<b>Zum Dessert empfehlen wir einen Bündner Süsswein</b>	
2013 Dulcesco, Weinhaus Cottinelli in Malans (3,75 dl/1dl)	48/13
<b>Zur regionalen Käseauswahl empfehlen wir einen Bündner Portwein</b>	
2012 Pinot Spirito, Weingut zur Sonne, Christian Obrecht in Jenins (3,75 dl/1dl)	45/12



## Capricorns Wergenstein

### Coupe

<b>Coupe Dänemark</b> Vanille, Schoggisauce und Schlagrahm	12
<b>Coupe Nesselrode</b> Vanille, Vermicelles, Meringue und Schlagrahm	15/26
<b>Coupe Capricorns</b> Walnuss, Caramel, Pistazien, Schlagrahm und Steinbockgebäck	17
<b>Coupe Krokant</b> Zimt, Rum, Haselnuss, Orangenragout und Schlagrahm	8
<b>Winterfrische mit Haselnüssen</b> Sorbet Cassis, Sorbet Traube, Sorbet Apfel und Haselnüsse	10
<b>Eiskaffee gerührt</b> (normal/mit Kirsch)	8/9.50
<b>Frappe</b> Vanille, Erdbeer oder Schoggi	8
<b>Kugeln</b> Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi, Caramel, Pistazie, Walnuss, Stracciatella, Zwetschge, Zitrone, Blutorange, Himbeer, Traube, Cassis oder Apfel Mit Rahm	2.90 +1

### Sorbet

<b>Zwetschgensorbet mit Zizerser Pruna Veglia</b>	9
<b>Blutorangensorbet mit Grand Marnier</b>	9



## Capricorns Wergenstein

### Salat

<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit Croûtons, Kernen und Hausdressing	8
<b>Gemischter Salat</b>	10

### Suppen

<b>Tagessuppe</b> (grosse Portion/kleine Portion)	9/7
<b>Bündner Gerstensuppe</b> (grosse Portion/kleine Portion)	10/7
<b>Capricorns Gulaschsuppe</b>	10.50
<b>Domleschger Brotsuppe</b> mit Kopfwurst aus Hinterrhein	9.50

### Kleinigkeiten

<b>Viamala Huuswurst mit kleinem Salat</b> mit Pommes/mit Brot	13/9
<b>Käseteller</b> mit Quittensenf und Birnenbrot	12
<b>Salsiz von der Viamala Metzg</b> mit Brot und Butter	9.50
<b>Bündner-Teller</b> mit Käse (für 1 Person/für 2 Personen)	16/28



## Capricorns Wergenstein

### Kinderkarte

<b>Kleiner grüner Salat</b>	5
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	6
<b>Bouillon mit Flädli</b>	5
<b>Portion Pommes Frites</b>	6.50
<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>	12
<b>Wienerli mit Pommes Frites</b>	10
<b>Pasta mit Tomatensauce</b>	8
<b>Kinderglace</b>	4.50