



Herzlich Willkommen im Restaurant & Hotel Capetta

Wurde Ihr **Appetit** durch die frische **Bergluft** angeregt

oder möchten Sie einfach Ihren **Gluscht** stillen?

Mit unseren sorgfältig zubereiteten **Speisen**

und erfrischenden **Getränken** wollen wir

Ihr **Avers-Erlebnis** erweitern und wünschen

Ihnen einen **angenehmen Aufenthalt.**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihre Gastgeber

Lisa Harnal & Dominic Heldstab
mit Küchenchef Simon Bühler


Deklaration Herkunft:

Rind: Schweiz, **Kalb:** Schweiz, **Schwein:** Schweiz, **Poulet:** Schweiz, **Gitzi:** Avers (Schweiz), **Fisch:** die Forellen beziehen wir bei der Ranch Farsox in Alvaneu (GR) (www.ranch-farsox.ch), die Black Tiger Crevetten stammen aus Vietnam.



Simons Sommer-Empfehlungen

Vorspeisen

Gemüse-Bouillon mit hausgemachten Brennessel-Ricotta Ravioli*	10.50	
Gärtnersuppe – täglich frisch, jeden Tag anders	9.00	
Vitello Tonnato – dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an feiner Thonsauce	15.50	
Knusperrolle vom Avner-Gitzi mit feinem Safran-Knoblauch Dip	12.50	

Salate


Knackiger grüner Blattsalat	7.50	
Bunt gemischter Sommer-Salat	9.50	
Mediterraner Salat mit hausgeräucherter Pouletbrust (Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln)	14.50	

Die Salate servieren wir mit unserer hausgemachten
französischen oder italienischen Salatsauce

Pasta

Spaghetti «Mare verde» mit Broccoli, Knoblauch und Black Tiger Crevetten	26.50
Tagliatelle «Affumicato» - Eiernudeln mit geräuchertem Speck an feiner Rahmsauce	21.50
Lasagna «Montecristo» – hausgemachte Lasagne-Pasta*, geschichtet mit Avner Bio-Rindfleisch, Pilz-Ragout und Mozzarella	22.50

 = vegetarisches Gericht

 = veganes Gericht

*Unsere hausgemachte Pasta wird ausschliesslich mit Schweizer Eiern aus Freilandhaltung,
Hartweizenmehl, Weissmehl und weiteren natürlichen Zutaten von Hand verarbeitet.

Alle Preise verstehen sich in CHF \ inklusive Service und Mehrwertsteuer







Hauptgerichte


Ciabatta Sandwich mit würzigem Pulled Pork, gerösteten Zwiebeln und geräucherter Paprika-Mayo	17.50
Engadiner Schnitzel – paniertes Schweinsschnitzel überbacken mit Bergkäse und Bündnerfleisch. Serviert mit Pommes frites und Grilltomate.	28.50
Churrasco con Chimichurri – rosa grilliertes Rinds-Entrecôte, serviert mit Chimichurri-Sauce, neuen Kartoffeln und Tagesgemüse.	37.50
Zart gebratene Schweins-Costini mit Bündler Röteli-Barbequesauce, serviert mit neuen Kartoffeln und Tagesgemüse.	27.50
Rinds-Flanksteak – Siedfleisch vom Grill. Ein zarter und geschmackvoller Genuss! Serviert mit Chimichurri-Sauce, Pommes frites & Grilltomate	29.50
Alvaneuer Forellenfilets an Salbeibutter, serviert mit hausgemachten Pizokeln und Tagesgemüse	35.50
Bio-Leberli mit Speck vom Alpschwein, Apfelschnitzen und Mandelreis	23.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes frites, Grilltomate und Zitronenschnitz	25.50

Unsere Gemüsebeilagen wechseln täglich und werden frisch zubereitet.

Vegane Gerichte

Sommerlicher Blattsalat mit Apfelschnitzen, Gurken & Nüssen an feiner Passionsfrucht-Vinaigrette	10.50	
Kartoffel-Lauchsuppe mit Sesam und Mandeln	9.50	
Kokosnussreis mit gebratenem Gemüse und Champignons	18.50	
Spaghetti Pomodoro Fresco e Spinaci Spaghetti mit frischen Tomaten, Olivenöl und Spinat	16.50	

 = vegetarisches Gericht

 = veganes Gericht

Alle Preise verstehen sich in CHF \ inklusive Service und Mehrwertsteuer



Unsere Capetta-Klassiker

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit geräuchertem Speck	9.50	
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	12.50	
Capetta Plättli mit Bündnerfleisch, Bio-Salsiz aus dem Madris, Rohschinken, Speck und urchigem Bergkäse. Auf dem Holzbrett serviert	27.50	
kleine Portion	19.50	
Feuerwehrteller – Wurst-Käse-Salat mit urchigem Bergkäse und unserer Alpenkräuter-Hauswurst, serviert mit Pommes frites	18.50	
Capuns an feiner Bergkäse-Rahmsauce mit Salsiz, Speck und Gemüsewürfeli	25.50	
kleine Portion	20.50	
Vegetarische Capuns an feiner Bergkäse-Rahmsauce mit Gemüsewürfelchen	23.50	✓
kleine Portion	18.50	✓
Bündner Pizokel - grosse Spätzli mit Gemüse, Speck und Bergkäse verfeinert	23.50	
Bündner Pizokel ohne Fleisch	21.50	✓

Zum Abschluss etwas Süsses

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleglace	10.50
Kokosnuss-Caramelköpfli im Glas, serviert mit Rahm und Streuseln	8.50
Leichtes Most-Mousse süss-sauer mit Apfelstücken	9.00

✓ = vegetarisches Gericht

 = veganes Gericht



Für unsere kleinen Gäste

Bären-Schmaus

Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch vom Bio-Angusrind und vom Alpsäuli 13.50

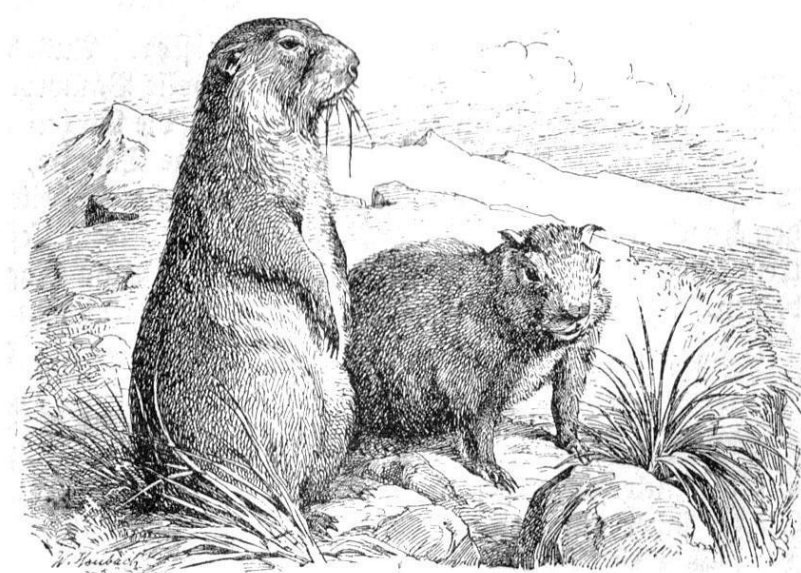
Bartlis Geier

Nuggets vom Schweizer Poulet mit Pommes frites 13.50

Mungge-Pfiff

Wienerli mit Pommes frites 13.50

Bei allen Kindertellern ist eine Kugel Glace nach Wahl im Preis inbegriffen.



Wenn Fuchs und Adler vorbei kommen pfeifen wir aus allen Löchern.



Heisse Getränke

Café Crème	4.20
Schale	4.50
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	4.60
Cappuccino	4.80
Latte Macchiato	6.00
Heisse Schoggi \ Ovomaltine	4.20
Schoggi \ Ovi mélange (mit Rahmhaube)	5.50

Heisse Getränke mit Schuss

Hus Kafi	7.00
(Kahlua, Brandy, Kaffee und Schlagrahm)	
Seuzi Kafi (ein Geniestreich unserer Partnergemeinde)	7.00
(Avner Chümmi, Kafi, Schlagrahm)	
Kafi Luz \ GT \ Fertig	6.80
Kaffee Corretto	6.00
Carajillo (mit Brandy flambierter Espresso)	7.50
Flämmli (Espresso mit Williams)	7.50

Tee von Crowning's Tea

(Teegenuss nach englischer Tradition, gemischt und abgepackt in Appenzell)

Earl Grey	4.00
English Breakfast	4.00
Rooibusch	4.00
China Grüntee	4.00
Pfefferminz	4.00
Hagebutten	4.00
Kamille	4.00
Verveine	4.00
Fruchtschalen	4.00
Abendkräuter	4.00



Wasser im Glas

Passugger	3dl	3.90
	5dl	5.80

aus der Flasche

Passugger	3.5dl	4.50
Passugger	7,7dl	8.50
Allegra (stilles Wasser)	3.5dl	4.50
Allegra (stilles Wasser)	7.7dl	8.50

Fruchtsäfte im Glas

	2dl	3dl
Orange	2.60	3.90
Grapefruit	2.60	3.90
Passionsfrucht	2.90	4.30

Süssgetränke im Glas

	3dl	5dl
Coca Cola	3.90	5.80
Citro	3.90	5.80
Rivella rot	3.90	5.80
Eistee Lemon	3.90	5.80
Apfelshorley	3.90	5.80
Bitter Lemon	3.90	5.80

Aus der Flasche

Sanbittèr rot (alkoholfrei)	1.0dl	3.90
Coca Cola	3.3dl	4.50
Coca Cola Zero	3.3dl	4.50
Sinalco	3.0dl	4.50
Rivella rot / blau	3.3dl	4.50
Eistee Lemon	3.3dl	4.50
Apfelshorley	3.3dl	4.50
Schweppes Tonic	2.0dl	4.50



Bier

Vom Fass (Calanda Edelbräu, 5.2% Alc. Vol)

Herrgöttli	2dl	3.20
Stange	3dl	4.30
Kübel	5dl	5.60

Gegen den grossen Durst

Calanda Lager im Stiefel	2l	20.00
--------------------------	----	-------

Aus der Flasche

Calanda Glatsch in der Bügelflasche	4.0dl	6.00
Calanda Edelbräu	3.3dl	4.80
Calanda Lager	5.8dl	5.80
Calanda dunkel	5.8dl	6.20
Erdinger Weissbier	5.0dl	6.50

Alkoholfreies Bier

Calanda Senza	3.3dl	4.80
---------------	-------	------

Saft

Möhl Saft vom Fass, naturtrüb	5dl	5.50
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	5dl	5.50



Schaumweine

	1dl	7.5dl
Prosecco Gancia „Il Castello“	6.50	45.00

Champagner

Moët & Chandon	7.5dl
Moët & Chandon Impérial (brut)	95.00

Weine im Offenausschank

Sommerwein – Piuma bianca mit gefrorenen weissen Trauben und Orangenschnitz	7.50
Gespritzter Weisser, süss oder sauer	6.50

Weiss	1dl	3dl	5dl
Malanser Riesling-Sylvaner AOC, Cottinelli, Schweiz	5.70	17.10	28.50
Féchy AOC, Obrist, Schweiz	4.50	13.00	21.50
Yvorne AOC „Près-Roc“, Obrist, Schweiz	5.30	15.90	26.50
Piuma Bianca IGT, Terrazze Retiche di Sondrio, Italien	4.20	12.60	20.50
Viña Esmeralda DO, Miguel Torres, Spanien	4.00	12.00	20.00

Rosé	1dl	3dl	5dl
Oeil de Perdrix Vaudois AOC, Obrist	4.20	12.60	20.50

Rot	1dl	3dl	5dl
Malanser Pinot Noir AOC, Cottinelli	5.90	17.70	29.50
Valtellina „Stägafässli“, superiore DOCG, Kaufmann	3.90	11.70	19.50
Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca	4.90	14.70	24.50
Rioja DOCa, Tinto Cosecha "Cantos de Valpiedra"	5.30	15.90	26.50



Flaschenweine 5dl

Weiss

Féchy AOC, Obrist

5dl

21.50

Petite Arvine, AOC Valais, Maurice Gay

34.50

Eine köstliche Spezialität aus dem Wallis!

Rosé

Oeil de Perdrix Vaudois AOC, Obrist

5dl

20.50

Rot

Tremune AOC GR, Cottinelli

5dl

29.50

Ein vorzüglicher Cuvée aus der Bündner Herrschaft mit den Traubensorten Cabernet Dorsa, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt

Valtellina „Stägafässli“, superiore DOCG, Kaufmann

19.50

Ripasso della Valpolicella DOC, Cami, Cantina Valpantena

28.50

Flaschenweine 7.5dl

Weissweine Schweiz

Malanser Riesling-Sylvaner AOC, Cottinelli

42.50

Die Riesling-Sylvaner-Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahltanks. Der Malanser Riesling-Sylvaner hat eine hellgelbe Farbe und Aromen von Zitrusfrüchten. Im Gaumen ist er sehr weich und fruchtbetont. Raffinierte und harmonische Säurestruktur und mit wenig natürlicher Kohlensäure.

Yvorne AOC „Près-Roc“, Obrist

39.50

Der kernige Körper vereint Fruchtigkeit und Eleganz, ein kräftiger, harmonischer Wein mit Charme. Der Boden der Yvorne-Lagen ist steinig, mitteltief und gut durchlässig. Dies verleiht diesem Wein eine mineralische Note.



Weissweine Italien

Piuma Bianca IGT, Terrazze Retiche di Sondrio, Plozza 29.50

Eine erfrischende, körperreiche Spezialität aus den Weingärten der Veltliner „Terrazze Retiche“. La Piuma Bianca (die weisse Feder) ist ein junger Weisswein, der aus Chardonnay- und den roten Nebbiolo- Trauben gewonnen wird. Dieser Wein bleibt aber trotzdem weiss, weil die Nebbiolo Trauben unmittelbar nach dem Mahlen dieser Trauben vom Trester getrennt wird. Er weist die Frische und die Fruchtigkeit des Weissweines auf, hat aber auch die beinahe entspannenden Eigenschaften des Rotweines.

Weissweine Österreich

Grüner Veltliner „Dornenvogel“, Weingut Glatzer 34.50

Die bekannteste Weißweinsorte aus Österreich. Helles gelb im Glas mit leichten grünen Reflexen. In der Nase entfalten sich exotische Fruchtnoten umhüllt von der typischen Würze des weißen Pfeffers. Leicht und frisch im Geschmack ist er ein idealer Begleiter zu Salaten oder einfach für zwischendurch.

Weissweine Spanien

Viña Esmeralda DO, Miguel Torres 28.50

In den Gebirgszonen des „Penedès superior“ finden Gewürztraminer und Muscat günstige Boden- und Klimavoraussetzungen für eine optimale Fruchtentwicklung. Die Verbindung dieser beiden Traubensorten bringt einen vollmundigen Wein in einem hellgelben Kleid mit grünlichen Reflexen sowie intensiv fruchtigem und blumigem Aroma hervor, bei dem Süsse und Säure perfekt im Einklang sind.

Petit Sios Blanco, Costers del Sió 29.50

Der Petit Sios Blanco erscheint in einem klarem Gelb mit grünlichen Nuancen. In diesem Cuvée werden die Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Muscat petit Grain vereint. Es zeigt sich eine wunderschöne Balance zwischen der Frucht, den mineralischen Anklängen und dem tollen Körper des Weines.



Rotweine Schweiz

Fläscher Pinot Noir „Réserve“ Barrique Jann Marugg 59.00

Ein Pinot Noir aus kleinem Ertrag geerntet. Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut. Vielfältiges Bouquet mit sehr feinen Röstaromen sowie ein markanter Körper mit gut eingebundenen Tanninen zeichnet ihn aus.

Magnumflasche (150cl) 116.00

Malanser Pinot Noir AOC GR, Cottinelli 43.50

Er glänzt durch seine rubinrote Farbe. In der Nase präsentiert er sich mit einem herrlichen, leichten Duft nach Himbeeren. Im Gaumen wiederum frische Frucht von feiner Struktur in Kombination mit einer angenehm dezenten Gewürznote.

Merlot Ticino DOC „Baiocco“, Guido Brivio 45.00

Aus den besten Rebbergen der Tessiner Hügel im Mendrisiotto werden die Trauben für diesen traditionellen Merlot gelesen. Während rund 8 Monaten ruht der Wein in den „Cantine“ - in den Felsen gegrabene Keller des Monte Generoso. Der Wein hat eine intensiv rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Das Bouquet wird untermalt durch einen Hauch reifer Früchte und Heu-Aroma.

Rotweine Italien

Il Bruciato, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, Antinori 49.00

Dunkles, sattes Rubin. Intensive, dichte, fast explodierende Nase. Duftend nach reifen Waldbeeren und Cassis, Mocca, warmem Rauch, dazu feine Kokos-, Vanille- und Röstnoten. Ein grosser, mundfüllender und aromatischer Wein, mit viel Schmelz und kerniger Textur. Der Abgang ist lang und ausgeprägt aromatisch.

Magnumflasche (150cl) 99.00



Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Poliziano 67.00

Dieser Vino Nobile aus Montepulciano besteht zu 85 Prozent aus Sangiovese-Trauben, den Rest teilen sich Colorino, Canaiolo und Merlot. Die dichte Farbe des Weins kündigt einen reichhaltigen Wein an, was die Aromenvielfalt in der Nase sogleich bestätigt. Am Gaumen zeigen sich Rasse und Eleganz; Intensität und Länge sind eindrücklich.

Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca 36.00

Dieser Riserva präsentiert sich in einem granatroten Kleid, durchzogen von ziegelroten Reflexen. Sein Bouquet ist ausdrucksvoll, elegant und warm und sein harmonischer Körper ist mit einer angenehmen Holznote angereichert.

Magnumflasche (150cl) 73.00

Amarone classico della Valpolicella DOC „De Roari“, L. Righetti 69.00

Für den Amarone werden die besten „Valpolicella-Trauben“ - Corvina, Rondinella und Molinara – gelesen. Danach bleiben sie für etwa 3 Monate in gut belüfteten Räumen auf besonderen Lattengestellen um auszutrocknen. Ein Wein von edel anmutendem, intensiv-fruchtigem Bouquet, getragen von einem voluminösen, gehaltvollen Körper mit langanhaltender Kraft.

Rotweine Spanien

Atalayas de Golban Crianza, Ribera del Duero DO 48.50

Ein anregender, lebendiger Wein mit toller Fruchtigkeit, Balance, Frische, Körper, Struktur, Charakter, Mineralität, angenehmem Tannin und einem langen, sanften Abgang.



Rioja DOCa, Tinto Cosecha, „Cantos de Valpiedra“ 38.50

Die Finca Valpiedra gehört zu den besten Weingütern Spaniens.

„Cantos“ bedeutet Kieselsteine – sie geben die tagsüber gespeicherte Wärme nachts an die Trauben ab. Seine Farbe erinnert an dunkle Kirschen. Intensive Nase von schwarzen Beeren. Sehr rund, weich und fruchtig.

Rotweine Portugal

Malhadinha Nova Tinto, Albernôa, Alentejo 79.00

Tiefdunkle Farbe und ein Bouquet mit warmem Duft reifer Waldbeeren. Feine Gewürznoten ergänzen das Bouquet. Der Körper entwickelt schokoladeartige Geschmeidigkeit, durchsetzt mit einer pfeffrigen Note. Frucht, würziges Holz und reizvolle Schärfe ziehen bis in den langen Abgang, der einen anhaltenden Eindruck von Wärme und Fülle hinterlässt.

Crasto DOC, Quinta do Crasto, Gouvinhas 37.50

Rebsorten: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca

Die saftigen Aromen basieren auf den charaktervollen Rebsorten. Der Wein ist gut strukturiert mit ausgewogener Säure. Unmittelbare, an reife Pflaumen erinnernde Frucht und eine leichte, angenehme Schärfe reichen bis in den Abgang.



Spirituosen

Apéritifs & Bitter

		4cl
Aperol Spritz	11%	8.50
Martini Bianco	15%	5.80
Martini Rosso	15%	5.80
Campari	23%	6.00
Cynar	17%	6.00
Appenzeller	29%	6.50
Jägermeister	35%	6.00

Liköre

		4cl
Bailey's Irish Cream	17%	6.50
Amaretto di Saronno	28%	6.50

Grappa

		2cl
Nonino - il Moscato di Monovitigno	41%	6.50
Nonino - lo Chardonnay (Barrique)	41%	6.50

Porto

		5cl
Sandemann Tawny Port 20 Jahre	20%	8.50

Whisky

		4cl
Johnny Walker Red Label	40%	8.00
Johnny Walker Black Label	40%	10.50

Single Malts

		4cl
Knockando, 12 years, Speyside	40%	12.50
Cragganmore, 12 years, Speyside	40%	11.50
Lagavulin, 16 years, Isle of Islay	43%	15.50

Vodka, Gin, Rum

		4cl
Smirnoff Red	40%	7.50
Smirnoff Black	40%	9.50
Gordons Dry Gin	37.5%	7.50
Havana Club Añejo Especial	40%	9.50

Mineralzusatz zu allen Spirituosen CHF 2.50



Edles aus dem Bündnerland

Aus dem Avers

	Alc. Vol	4cl
Original Avner Chümmi Schnaps	32.9%	5.50

Aus dem Puschlav

	Alc. Vol	4cl
Puschlaver Berggeist	25%	6.50
Ein herber Genuss - hergestellt nach altem Rezept mit 31 verschiedenen Kräutern		

Aus dem Münstertal

Antica Distelleria Beretta, Tschierv

	Alc. Vol	2cl
Betschlas da Tschierv 5,	26.5%	7.50
Alpiner Hochgebirgs-Arvenzapfen Likör - eine mit Gold ausgezeichnete Rarität		

	Alc. Vol	2cl
Val Müstair 2	29.5%	7.50
Alpiner Heublumen Likör - ebenfalls mit Gold prämiert		

Aus dem Hause Kindschi

	Alc. Vol	4cl
Bündner Röteli	22%	6.00
Der Klassiker aus sonnengetrockneten Kirschen und Gewürzen		

	Alc. Vol	2cl
Berg-Enzian, Spezialbrand	43%	6.00
Ein herbes und aromatisches Destillat aus vergorenen und angesetzten Wurzeln des gelben Enzians		