



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:

Bio Angus-Rind: Avers, Graubünden (www.hof-madris.ch), **Rind:** Schweiz, **Schwein:** Schweiz, **Hirsch:** Avers & Schamserberg, **Ente:** Frankreich (Freilandhaltung, Firma Léon Dupont) **Poulet:** Schweiz, **Fisch:** Alvaneu, Graubünden (www.ranch-farsox.ch).




Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet,
vegane Gerichte mit 

Vorspeisen

Knackiger grüner Blattsalat	7.50	
Bunt gemischter Salat	9.50	
Capetta Salat – Eisbergsalat mit Bergkäse und Bündner Rohschinken an rassicem Hausdressing	14.50	
Rinds-Carpaccio mit marinierten Pilzen und Walnüssen	19.50	
Käseschnitte - leicht pikant, mit Zwiebelmarmelade und Basilikum-Tomaten	13.50	
Capetta Plättli mit Bündnerfleisch, Bio-Salsiz aus dem Madris, Rohschinken, Speck und urchigem Bergkäse. Auf dem Holzbrett serviert	27.50	
kleine Portion	19.50	

Dressings zur Wahl: französisch, italienisch oder rassicem Hausdressing.
Alle unsere Salatsaucen sind hausgemacht.

Suppen

Gärtnersuppe – täglich frisch, jeden Tag anders	8.50	
Linsencrèmesuppe mit Bio-Salsiz aus dem Madris und Basilikum-Tomaten	10.50	
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit geräuchertem Wädli	9.50	
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	12.50	
Im Ofen geräucherte Kürbiscrèmesuppe	9.50	



Pasta & Co

Steinpilz-Ravioli an brauner Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen	21.50	✓
Hausgemachte Pappardelle* mit Madriser Bio-Rindsragout	24.50	
Rigatoni "Simone" an roter Aglio-Oglio & Peperoncino-Sauce	15.50	
Hausgemachte Kartoffel-Bärlauch Gnocchi* an Gorgonzola-Sauce	19.50	✓
Bündner Gersten-Risotto mit Bergkäse, Champignons und Gemüse	18.50	✓
Capuns an feiner Bergkäse-Rahmsauce mit Salsiz und Speck	25.50	
kleine Portion	20.50	
Vegetarische Capuns an feiner Bergkäse-Rahmsauce	23.50	✓
kleine Portion	18.50	✓
Bündner Pizokel - grosse Spätzli mit Gemüse, Speck und Bergkäse verfeinert	23.50	
Bündner Pizokel ohne Fleisch	21.50	✓
Avner Hirsch-Burger (200g) im Speckmantel mit aromatischem Bergkäse und Rotkraut, serviert mit Pommes frites	26.50	
Hirschwurst vom Grill an Wildsauce, serviert mit Pommes frites und Rotkraut	16.50	
Ciabatta-Sandwich mit Hauswurst, Chimichurri-Sauce, Zwiebeln & Tomaten	15.50	

*Unsere hausgemachte Pasta wird mit Schweizer Eiern aus Freilandhaltung, Hartweizenmehl und Weissmehl zubereitet und enthält keine Konservierungsstoffe oder Lebensmittelfarben.



Winterschmaus aus Simons Küche

Gegrilltes Siedfleisch-Steak vom Schweizer Rind mit hausgemachter Chimichurri-Sauce	29.50
Calanda Beef – in dunklem Calanda Bier zart gegartes Bio-Angusrind aus dem Madris	32.50
Alvaneuer Forellenfilet an brauner Mandelbutter	35.50
Sanft gegarte Entenkeule an Rotwein-Olivensauce	27.50
Herzhaftes Paprika-Gulasch vom zart gekochten Schweinshals	23.50

Simons Spezialitäten servieren wir Ihnen mit frischen Tagesbeilagen.

Schweinsschnitzel & Pommes frites

Paniertes Schweinsschnitzel nature	23.50
Paniertes Schnitzel mit Zwiebelmarmelade und Bergkäse überbacken	26.50
Engadiner Schnitzel mit Bündnerfleisch und Bergkäse überbacken	28.50
Paniertes Schnitzel mit frischen Champignons an Knoblauchbutter	25.50

Die Schnitzel servieren wir Ihnen mit Pommes frites.

Zum Abschluss etwas Süsses

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleglace	10.50
Coupe Nesselrode - Marronipüree mit Meringue, Vanille-Glace und Schlagrahm	10.50
Frozen Irish Coffee – Caramel-Glace mit Espresso, Tullamore Dew Irish Whiskey und Schlagrahm	14.50
Bündner-Plättli mit Mengas lauwarmer Nusstorte, Walnuss-Glace und Röteli-Schuss	12.50



Für unsere kleinen Gäste

Bären-Schmaus

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

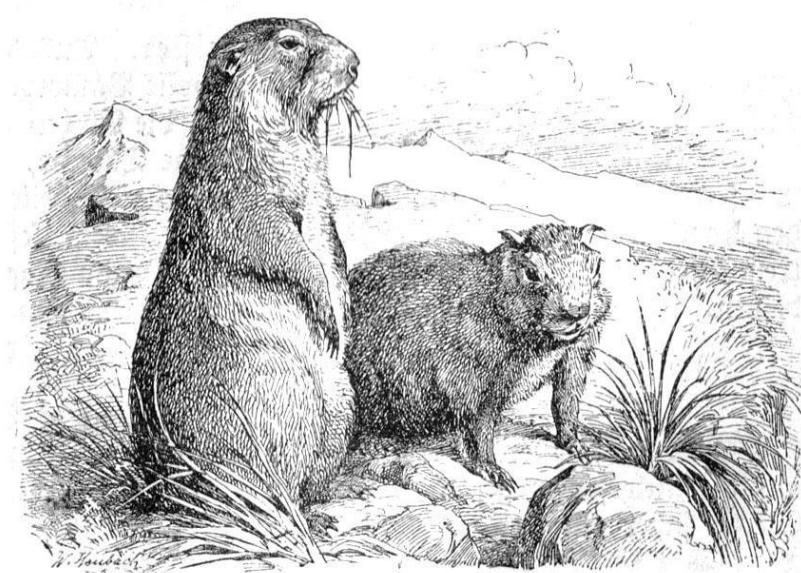
Bartlis Geier

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.



Siesta! Wir geniessen die Winterruhe...



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
Punsch (Apfel, Orange, Rum – ohne Alkohol)	3.90

Heisse Getränke mit Schuss

Hus Kafi	7.50
(Kahlua, Brandy, Kaffee und Schlagrahm)	
Seuzi Kafi (ein Geniestreich unserer Partnergemeinde)	7.00
(Avner Chümmi, Kafi, Schlagrahm)	
Irish Coffee (Tullamore Dew, Kaffee und Schlagrahm)	8.00
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
China Grüntee	4.00
Pfefferminz	4.00
Hagebutten	4.00
Kamille	4.00
Verveine	4.00
Fruchtschale	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
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)	89.00

Weine im Offenausschank

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

Maienfelder AOC Blauburgunder, La Torre

5dl

23.50

Tremune AOC GR, Cottinelli

29.50

Eine vorzügliche 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		