

„Cordial Beinvegni“

im

Hotel Posta



Schön, dass Sie bei uns sind....

Wir freuen uns Sie bei uns mit unserer feinen, kreativen Küche zu verwöhnen und setzen alles daran, damit Ihr Aufenthalt bei uns in unvergesslicher Erinnerung bleibt. Hierzu gehören nicht nur unsere Gerichte mit der Vorliebe zu regionalen, frisch zubereiteten Speisen, sondern auch ein gepflegtes Ambiente, ein ansprechendes Angebot aus der Weinkarte und ein ausgezeichnete Service.

Um Ihnen und den anderen Gästen diesen Service bieten zu können, bitten wir Sie im Voraus zu reservieren und die abgemachte Zeit einzuhalten.

Leiden Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit?

In unserer Küche verarbeiten wir sehr viele verschiedene Produkte. Damit wir Ihnen absolute Sicherheit geben können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns bereits bei der Reservation über Allergien oder Unverträglichkeiten informieren.

Nun lassen Sie sich verwöhnen und fühlen Sie sich einfach wie zu Hause.

Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden und wie man bei uns sagt:

„bien appetit“

Ihre Gastgeber

Andrea und Corsin Cavegn & Ramona Wanninger mit Team

Unsere Empfehlungen

Wir sind sehr bemüht hochwertige und frische Produkte zu servieren. Zusätzlich zum à la Carte bieten wir jeweils eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert als Empfehlung an.



Unsere Gerichte vom jungen schottischen Hochlandrind des Bio-Bauernhofes Arca da Siat.

Das Fleisch zeichnet sich durch seine überragende Qualität, mit kurzen, feinen Fasern und leichter Marmorierung aus. Es ist sehr cholesterin- und fettarm. Pro Jahr kaufen wir drei bis vier junge Rinder, welche wir komplett verwerten, daher sind diese Gerichte nicht immer erhältlich und der Vorrat beschränkt.

Hausgemachte Konfitüren

Heidelbeer

Preiselbeer

Quitte

250 gr. 8

500 gr. 16





Gildemenü

Carpaccio vom Hochlandrind (BIO)

Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli-Chutney

*

Suppenduett

Bärlauchsuppe mit Kokosmilch und Chips
und Morchel-Kartoffel-Cappuccino mit Gewürzblüten

*

Lammfilet im Senf-Kräutermantel auf Balsamicojus

Brotknödel und Gemüse

*

Lauwarmer Orangen-Gratin

Walnussglacé und Rahm

*

85

Gilde-Surprise ab zwei Personen...

...lassen Sie sich von zwei zusätzlichen Gängen überraschen.

110

Jeden Mittwochabend servieren wir ein feines Fischmenü.
Das Gilde-Menü ist am Mittwoch, sowie an speziellen Feiertagen nicht erhältlich.
Vorbestellung erwünscht.



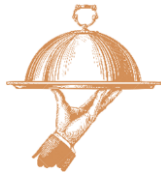
Vorspeisen

Blattsalat	10
Mit gerösteten Nüssen	
Gemüsesalat	12
Blattsalat mit gegarten Gemüsestreifen	
Carpaccio vom Hochlandrind (BIO)	22
Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli-Chutney	
Capuns nach „originalem Rezept“	18
Eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	
Edelfisch-Ragout mit Pernod und Safran	25
Im Sud gedämpfte Wolfsbarsch- und Frischlachsfilets, Jakobs- und Miesmuscheln und Riesencrevette	



Suppen

Bärlauchsuppe mit Kokosmilch	11
Rahmhaube und Kokoschips	
Morchel-Kartoffel-Cappuccino	11
Rahmhaube und Gewürzblüten	
- Oder zusammen als Suppenduett . . .	15



Fleischgerichte

Schweinssteak „mal anders“	38
Gefüllt mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	
Lammfilet	40
Im Senf-Kräutermantel auf Balsamicojus Brotknödel und Gemüse - Eine Spezialität mit Bergkäse und Spinat	
Rindsfilet	55
Marsalajus, Zwiebel-Feigen Chutney Bizochel und Gemüse	
Hausgemachte Capuns	28
Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frische Kräuter eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	



Fischgerichte...

Frittierte Zanderfilets im Backteig

37

Salzkartoffeln, Gemüse und Tartarsauce

Edelfisch-Ragout mit Pernod und Safran

45

Im Sud gedämpfte Wolfsbarsch- und Frischlachsfilets, Jakobs- und Miesmuscheln
Riesencrevette und Salzkartoffeln

Jeden Mittwochabend...



...feines 4-, oder 6-Gang Fischmenü



Verschiedene Kreationen von köstlichen Fischgerichten, -zusammengestellt in einem feinen Menü.
Reservation und Vorbestellung erwünscht.



Vegetarisch und vegan

Gemüsevariation

35

Brotknödel mit Bergkäse und Blaukartoffel-Chips

- Mit Salzkartoffeln ist dieses Gericht laktosefrei und vegan
(bitte bei der Bestellung erwähnen)

Rassiges Kichererbsen-Gemüsecurry

37

Brotknödel mit Bergkäse und Blaukartoffel-Chips

- Mit Salzkartoffeln ist dieses Gericht laktosefrei und vegan
(bitte bei der Bestellung erwähnen)

Kinderkarte



Hackbraten vom Hochlandrind (BIO) Bizochel, Rüeblü und Broccoli	18
Frittierte Zanderfilets Pommes frites, Rüeblü und Broccoli	17
Chicken Nuggets (CH) Pommes frites, Rüeblü und Broccoli	17
Bizochel Mit Rahmsauce	13
Pommes frites	9

Herkunftsdeklarationen

Fleisch

Lamm	Australien
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz und Australien*
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Wild	Graubünden, Österreich, Frankreich

*kann mit Antibiotika, Hormonen und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Eier

Freilandeier der Fischer Eier GmbH, Malters LU

Brot

Romer's Hausbäckerei AG, Benken SG

Kürbiskernbrötchen & Laugenbrötchen (Weizen-, gluten- und laktosefrei), Österreich

Fisch

Forelle	Graubünden
Saibling	Sattel, Schweiz
Zander	Schweiz/Deutschland
Lachs	Norwegen
Barsch	Mauritius
Dorsch	Island
Jakobsmuschel	Amerika
Miesmuschel	Spanien
Riesencrevette	Vietnam