

# „Cordial Beinvegni“

im

**Hotel Posta**  
Sedrun/Rueras

## 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 gehört nicht nur eine spitzen Küche mit einer Vorliebe zu regionalen, frisch zubereiteten Gerichten, wenn möglich aus der Region, sondern auch ein gepflegtes Ambiente, ein ansprechendes Angebot aus der Weinkarte, edle Spirituosen und ein ausgezeichnete Service.

Um Ihnen diesen Service bieten zu können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie im Voraus reservieren und die abgemachte Zeit einhalten.

Seit 2007 sind wir stolzes Mitglied der schweizerischen „Gilde“ etablierter Köche.

Teilen Sie uns ohne zu zögern Ihre Wünsche mit,  
wir bemühen uns allen gerecht zu werden.

Nun lassen Sie sich verwöhnen und fühlen Sie sich einfach wie zu Hause bei uns.  
Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden und wie man bei uns sagt:

„bien appetit“

Ihre Gastgeber  
Andrea & Corsin Cavegn mit Team



# Täglich neue 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 bekannten Gerichte  
vom jungen schottischen Hochlandrind  
Vom Tadeus - Alpenbiohof in Rueras.

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.

---

Auch liegt es uns sehr am Herzen den Gästen, welche an Allergien oder  
Unverträglichkeiten leiden, absolute Sicherheit geben zu können.  
Daher bitten wir Sie, uns dies schon bei der Reservation kurz mitzuteilen.

# Gilde – Menu

Feines Carpaccio vom einheimischen schottischen Hochlandrind

Begleitet von einem bunten Salatbouquet  
Garniert mit Parmesan und Eierschwämmli – Kürbischutney

\*\*\*

## Suppenduett

Von köstlichem Morchel - Kartoffelcapuchino mit Topinamburchips  
Und rassiger Randencremesuppe mit Geisskäsemousse

\*\*\*

## Rehgeschnetztes „Mille Feuille“

Rosa gebraten und im knusprigen Blätterteig - Turm serviert  
an einer leichten Preiselbeer - Rahmsauce  
Begleitet von Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und einer Dörrbirne

\*\*\*

## Süsser Blutorangen – Gratin

Lauwarm serviert  
Dazu zartschmelzende Haselnussglacé

\*\*\*

Preis pro Person CHF 74.50

---

## „Gilde – Surprise“ .....

lassen Sie sich überraschen von 2 zusätzlichen Gängen...

Preis pro Person CHF 94.50

---

Am Mittwochabend servieren wir ein feines 4 – Gang Fischmenu,  
bitte beachten Sie, dass das Gilde – Menu dann nicht erhältlich ist.

## Vorspeisen

<b>Winterlicher Blattsalat</b> Serviert mit Grissini und gerösteten Kürbiskernen	CHF	9.00
<b>Gemischter Salat</b> Eine Vielfalt frischer, knackiger Salate	CHF	9.50
<b>Carpaccio vom einheimischen schottischen Hochlandrind (BIO)</b> Hauchdünn geschnitten, serviert mit einem Salatbouquet Garniert mit Parmesan und Eierschwämmli – Kürbischutney	CHF	18.80
<b>Würziges Edelfisch – Ragout verfeinert mit Pernod und Safran</b> Im Sud gedämpfte Wolfsbarsch- und Frischlachsfilets, Jakobs- und Miesmuscheln und Riesencrevette	CHF	19.50
<b>Hausgemachte Capuns nach „originalem Rezept“</b> Eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	CHF	13.50

## Suppen

<b>Morchel – Kartoffelcapuccino</b> Verfeinert mit Topinambur – Chips und Rahmhaube	CHF	9.80
<b>Sämige Randensuppe mit Geisskäsemousse</b> Garniert mit Gewürzblüten	CHF	9.80
<b>Oder zusammen als Shoot – Duett.....</b>	CHF	12.00
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	CHF	9.80

## Fleischgerichte

<b>Schweinssteak „Mal Anders“</b> Im Rohschinkenmantel, gefüllt mit Roquefortkäse und Datteln Angerichtet auf einer Rotweinsauce Begleitet von Röstikroquetten und einem Gemüsestrauß	CHF 36.00
<b>Zartes Filet vom Lamm im Senf – Kräutermantel</b> Serviert auf einem kräftigen Balsamico – Jus Begleitet von Polenta und einem rassigen Ratatouille und Käsechip	CHF 38.00
<b>Rehgeschnetzeltes „Mille Feuille“ an Preiselbeer – Rahmsauce</b> Rosa gebraten und im knusprigen Blätterteig – Turm serviert Begleitet von Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und einer Dörrbirne	CHF 43.80
<b>Saftiges Rindsfilet mit Zwiebel – Feigen – Chutney</b> Angerichtet auf einem kräftigen Marsala – Jus Begleitet von Tujetscher – Brotknödel und Gemüse	CHF 52.50
<b>Hausgemachte Capuns nach „originalem Rezept“</b> Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frischen Kräutern eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	CHF 24.50

## Vegetarische Zeilen

Rassiges Kichererbsen – Kürbiscurry CHF 31.50

Serviert mit Tujetscher Brotknödel – Eine Spezialität mit Bergkäse  
Und Blaukartoffel – Chips

Hausgemachte Ravioli mit Artischocken – Füllung CHF 31.50

Serviert mit würzigem Dörrtomaten – Pesto, Taggiasca Oliven  
Gebackene Knoblauchzehen und Käsechip

## Aus der Posta – Fischküche

Würziges Edelfisch – Ragout, verfeinert mit Pernod und Safran CHF 43.00

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

Knusprig gebackene Zanderfilets im hausgemachten Weinteig CHF 36.00

Serviert mit Salzkartoffeln und zartem Blattspinat mit Dörrtomaten – Pesto  
Begleitet von unserer hausgemachten Tartarsauce

Jeden Mittwochabend

Feines 4-Gang Fischmenü

Verschiedene Kreationen von köstlichen Fischgerichten zusammengestellt in einem feinen Menü.

Lassen Sie sich überraschen und von uns verwöhnen...

# Kinderkarte

Hackbraten vom schottischen Hochlandrind Mit Pommes Frites und Rübli Gemüse	CHF 16.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	CHF 13.50
Rahmschnitzel mit Nudeln	CHF 13.50
Pommes frites mit Ketchup	CHF 7.50
Nudeln mit Rahmsauce	CHF 11.50



# 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.

## Fisch

Forelle	Graubünden
Zander	Deutschland
Lachs	Norwegen
Barsch	Mauritius
Dorsch	Island
Jakobsmuschel	Amerika
Miesmuschel	Spanien
Riesencrevette	Vietnam

## Eier

Freiland Eier der Fischer Eier GmbH, CH - 6102 Malters