

# „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 gehört nicht nur eine spitzen Küche mit der Vorliebe zu regionalen, frisch zubereiteten Gerichten, sondern auch ein gepflegtes Ambiente, ein ansprechendes Angebot aus der Weinkarte und ein ausgezeichneter 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.

---

Wir sind passionierte Jäger und Sammler und haben somit die Möglichkeit unsere Gäste mit Wildfleisch aus eigener Jagd zu verwöhnen. Wenn uns dies nicht mehr möglich ist, verwenden wir deutsches oder französisches Fleisch von freilebendem Wild, welches ausschliesslich jagdlich erlegt wurde.



---

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.



## Hubertus – Menu

### Carpaccio vom einheimischen Hirsch

Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli – Kürbischutney

\*\*\*

### Suppen Shot – Duett

Kürbis – Marroncrèmesuppe mit Ingwer – Chips  
Steinpilzsuppe mit Knoblauch – Croutons und Herbstblüten

\*\*\*

### Rehschnitzel – Medaillons „Mirza“

Wildrahmsauce mit karamellisiertem Holunder  
Tujetscher Brotknödel, Herbstgemüse und Früchtegarnitur

\*\*\*

### Marinierte Zwetschgen an Karamell – Grappa – Sauce

Vanilleglacé und Rahm

\*\*\*

74.50

---

## „Hubertus – Menu – Surprise“...

Lassen Sie sich von 2 zusätzlichen Gängen überraschen...

94.50



## Vorspeisen

<b>Herbstlicher Mischsalat</b> Grissini und geröstete Nüsse	9.00
<b>Jägersalat „Hubertus“</b> Herbstsalat an Himbeervinaigrette Reh- und Hirschgeschnetzeltes und Eierschwämmli	17.50
<b>Carpaccio vom einheimischen Hirsch</b> Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli – Kürbischutney	18.80
<b>Hausgemachte Herbsttrüffelravioli</b> An leichter Kräuter – Rahmsauce, Rucola und Herbstfrüchte	18.50
<b>Hausgemachte Capuns</b> Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frische Kräuter, eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	13.50



## Suppen

<b>Steinpilzsuppe</b> Rahmhaube, Herbstblüten und Knoblauch – Crôutons	9.80
<b>Kürbis – Marronicrèmesuppe</b> Rahmhaube und Ingwerchips	9.80
...oder zusammen als Shot – Duett	12.00
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	9.80



## Spezialität des Hauses

Ab 2 Personen

### Rehrücken „Gian Marchet Colani“

an Wildrahmsauce, serviert mit Spätzli

Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Kastanien, sautierten Eierschwämmli und Früchtegarnitur

Veredelt mit luftigem Preiselbeerschaum

54.50

---

## Wildspezialitäten...

<b>Hirschpfeffer nach altem Tujetscher Hausrezept</b>	32.50
Eierschwämmli, Speck, Silberzwiebeln und Crôutons Spätzli, Rotkraut und Kastanien Rosenkohl und Preiselbeer – Apfel	
<b>Wildgeschnetztes „Mille Feuille“</b>	37.50
Reh – und Hirschgeschnetztes an Wildrahmsauce Blätterteigturm mit Trauben und Feigen	
<b>Rehschnitzel „Mirza“</b>	43.50
An Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Früchtegarnitur	
<b>Wildschweinracks</b>	39.50
Mit Kräuterbutter überbacken Brotknödel, Rotkraut und Kastanien Rosenkohl und Preiselbeer – Apfel	



## Fleischgerichte

<b>Hackbraten vom schottischen Hochlandrind aus Rueras</b> Spätzli und Herbstgemüse	33.50
<b>Lammfilet</b> Marsalajus mit Kräutern Pommes frites und Gemüse	38.00
<b>Gefülltes Schweinssteak „mal anders“</b> Gefüllt mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	36.00
<b>Hausgemachte Capuns nach „originalem Rezept“</b> Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frischen Kräutern Eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	24.50



## Vegetarische Zeile...

<b>Fleischloser Wildteller</b> Tujetscher Brotknödel Eierschwämmiragout mit Früchtegarnitur Rotkraut mit glasierten Kastanien und Rosenkohl	30.50
--	-------



## Fischgerichte...

Frittierte Zanderfilets im hausgemachten Backteig	36.00
Salzkartoffeln, Gemüse und Tartarsauce	

---

## Kinderkarte



Hackbraten vom schottischen Hochlandrind	16.50
Spätzli und Rübligemüse	
Chicken Nuggets mit Pommes frites	13.50
Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Pommes frites	13.50
Portion Spätzli mit Rahmsauce	11.50
Portion Pommes frites mit Ketchup	7.50

---

## 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
Saibling Lumare	Cumbel, Graubünden
Zander	Deutschland
Lachs	Norwegen
Barsch	Mauritius
Dorsch	Island
Jakobsmuschel	Amerika
Miesmuschel	Spanien
Riesencrevette	Vietnam

### Eier

Freilandeier der Fischer Eier GmbH, CH - 6102 Malters