

„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 gehörten nicht nur unsere Gerichte 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 und den anderen Gästen diesen Service bieten zu können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie im Voraus reservieren und die abgemachte Zeit einhalten.

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 mitzuteilen.

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 & 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 Gerichte vom jungen schottischen Hochlandrind des Alpenbiohofes 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.

Aktuell...

Hausgemachte Heidelbeer – Konfitüre

500 gr 16.00

250 gr 8.00





Gilde – Menu

Carpaccio vom einheimischen Hochlandrind

Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli – Chutney

*

Suppenduett

Morchel – Kartoffelcappuccino mit Gewürzblüten
und Tomaten – Orangensuppe mit Gin

*

Rehgeschnetzelttes im Blätterteig – Turm

Preiselbeer – Rahmsauce
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Dörrbirne

*

Orangen – Gratin

Lauwarm serviert mit Walnussglacé

*

74.50

„Gilde – Surprise“

lassen Sie sich überraschen von 2 zusätzlichen Gängen...

94.50

Jeden Mittwochabend servieren wir ein feines 4 – Gang Fischmenu.
Bitte beachten Sie, dass das Gilde – Menu dann sowie an speziellen Feiertagen
nicht erhältlich ist.



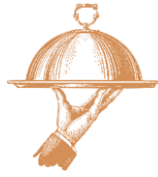
Vorspeisen

Blattsalat Mit gerösteten Nüssen	9.00
Gemischter Salat Eine Vielfalt frischer, knackiger Salate	9.50
Carpaccio vom einheimischen schottischen Hochlandrind (BIO) Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli – Chutney	18.80
Edelfisch – Ragout mit Pernod und Safran Im Sud gedämpfte Wolfsbarsch- und Frischlachsfilets, Jakobs- und Miesmuscheln und Riesencrevette	19.50
Capuns nach „originalem Rezept“ Eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	13.50



Suppen

Morchel – Kartoffelcapuccino Rahmhaube und Gewürzblüten	9.80
Tomaten – Orangensuppe mit Gin Rahmhaube und Schnittlauch	9.80
Oder zusammen als Shoot – Duett.....	12.00
Bündner Gerstensuppe	9.80



Fleischgerichte

Gefülltes Schweinssteak „mal anders“	36.00
Gefüllt mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	
Lammfilet	38.00
In Senf – Kräutermantel auf Balsamico – Jus Polenta und Ratatouille	
Rehgeschnetzeltes	43.50
Im Blätterteig – Turm, an Preiselbeer – Rahmsauce Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Dörrbirne	
Rindsfilet	52.50
Mit Zwiebel – Feigen – Chutney, auf Marsala – Jus Brotknödel mit Bergkäse und Gemüse	
Hausgemachte Capuns	24.50
Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frischen Kräutern eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	



Vegetarisch und vegan

Rassiges Kichererbsen – Kürbiscurry 34.00

Brotknödel mit Bergkäse und Blaukartoffel – Chips

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

Hausgemachte Ravioli mit Artischocken – Füllung 34.00

Dörrotomaten - Pesto, Taggiasca Oliven und gebackener Knoblauch



Fischgerichte...

Würziges Edelfisch – Ragout, verfeinert mit Pernod und Safran 43.00

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

Frittierte Zanderfilets im Weinteig 36.00

Salzkartoffeln, Gemüse und Tartarsauce



Jeden Mittwochabend...



...feines 4 – Gang Fischmenü



Verschiedene Kreationen von köstlichen Fischgerichten, -zusammengestellt in einem feinen Menü.

Reservation erwünscht.



Kinderkarte



Hackbraten vom Hochlandrind Mit Pommes frites und Rüebligemüse	16.50
Schweinsschnitzel an Rahmsauce Mit Bizochel	16.50
Chicken Nuggets (CH) Mit Pommes frites	13.50
Bizochel Mit Rahmsauce	11.50
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