

„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 kurz mitzuteilen.

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
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 - Raspeln und Pilz - Chutney

*

Suppenduett

Morchel - Kartoffelcappuccino mit Topinamburchips
und Randencremesuppe mit Geisskäsemousse

*

Rehgeschnetzelt im Blätterteig - Turm

An Preiselbeer - Rahmsauce
Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Dörrbirne

*

Blutorangen - 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.



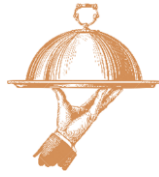
Vorspeisen

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



Suppen

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



Fleischgerichte

Gefülltes Schweinssteak	36.00
Mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	
Lammfilet	38.00
In Senf – Kräutermantel auf Balsamico – Jus Polenta und Ratatouille	
Rehgeschnetztes „Mille Feuille“	43.80
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

31.50

Brotknödel mit Bergkäse und Blaukartoffel – Chips



Fischgerichte...

Würziges Edelfisch – Ragout, verfeinert mit Pernod und Safran

43.00

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

Gebackene Zanderfilets im Weinteig

36.00

Salzkartoffeln, Blattspinat und Dörrtomaten – Pesto,
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
Chicken Nuggets mit Pommes frites	13.50
Rahmschnitzel Mit Nudeln und Rüebligemüse	16.50
Portion Pommes frites Mit Ketchup	7.50
Portion Nudeln Mit Rahmsauce	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
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