

# „Cordial Beinvegni“

im

## Hotel Posta



### Schön, dass Sie bei uns sind....

Wir sind froh, dass sich die Lage nunmehr zunehmend normalisiert. Die letzten Wochen waren für alle nicht einfach und eher schwer zu begreifen. Auf uns alle sind Herausforderungen zugekommen, auf die wir nicht vorbereitet waren. Nichtsdestotrotz glauben wir, dass man an jeder Herausforderung, die man gemeistert hat, nachhaltig gewachsen ist.

Wir freuen uns Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und setzen alles daran, damit Ihr Aufenthalt bei uns in unvergesslicher Erinnerung bleibt. Hierzu gehört die Vorliebe zu regionalen, frisch zubereiteten Gerichten, das gepflegte Ambiente, ein ansprechendes Angebot aus der Weinkarte und ein angenehmer und persönlicher Service. Um Ihnen diesen bieten zu können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie im Voraus reservieren und die abgemachte Zeit einhalten.

Auch liegt es uns 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 freuen wir uns Sie mit unserer feinen Küche zu verwöhnen und setzen alles daran, damit Ihr Aufenthalt bei uns in unvergesslicher Erinnerung bleibt. Wir wünschen Ihnen gemütliche Stunden und bien appetit.

Ihre Gastgeber  
Andrea & Corsin Cavegn mit Team

# Unsere Empfehlungen...

Wir sind sehr bemüht Ihnen hochwertige und regionale Produkte zu servieren.

Zusätzlich zum à la Carte bieten wir jede Woche 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 – Menü

Carpaccio vom einheimischen Hochlandrind  
Salatbouquet, Parmesan und Spargel – Chutney

\*

### Suppenduett

Ratatouille – Suppe mit Salsiccia  
und Spargelcremesuppe

\*

### Filet vom Lamm im Senf – Kräutermantel

Balsamico – Jus  
Brotknödel und Gemüse

\*

### Erdbeer – Rhabarber Gratin

mit Walnussglace

\*

74.50

---

## „Gilde – Surprise“ .....

lassen Sie sich von zwei zusätzlichen Gängen überraschen...

94.50

---

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



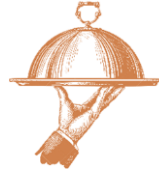
## Vorspeisen

<b>Blattsalat</b> Mit gerösteten Nüssen	9.00
<b>Carpaccio vom einheimischen Hochlandrind (BIO)</b> Salatbouquet, Parmesan und Spargel – Chutney	18.80
<b>Edelfisch – Ragout mit Pernod und Safran</b> Im Sud gedämpfte Wolfsbarsch- und Frischlachsfilets, Jakobs- und Miesmuscheln und Riesencrevette	19.50
<b>Capuns nach „originalem Rezept“</b> Eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	13.50



## Suppen

<b>Ratatouille – Suppe mit Salsiccia</b> Rahmhaube und Schnittlauch	9.80
<b>Spargelcremesuppe</b> Rahmhaube und Gewürzblüten	9.80
<b>...oder beide zusammen als Suppenuett</b>	12.00



## Fleischgerichte

<b>Lammfilet</b>	38.00
In Senf – Kräutermantel auf Balsamico – Jus Brotknödel und Gemüse	
<b>Schweinssteak „mal anders“</b>	36.00
Gefüllt mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	
<b>Hackbraten vom schottischen Hochlandrind (BIO)</b>	34.50
An Senfsauce Bizochel und Gemüse	
<b>Hausgemachte Capuns</b>	24.50
Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frischen Kräutern eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	



## Vegetarisch und vegan

<b>Rassiges Kichererbsen – Gemüsecurry</b>	34.00
Brotknödel mit Bergkäse und Blaukartoffel – Chips	
- Mit Salzkartoffeln ist dieses Gericht laktosefrei und vegan (bitte erwähnen Sie die Beilage bei der Bestellung)	



## Fischgerichte

### ...der Chef empfiehlt...

... unser einheimischer Seesaibling aus Curnera.  
Diese wird frisch zubereitet und ist daher nicht immer erhältlich.

**Gebratener Saibling** 43.00  
Gefüllt mit Gemüsestreifen  
Salzkartoffeln, Mayonnaise und braune Butter

- Ein Saibling ist etwa 350 gr. und benötigt 20 min. Zubereitungszeit.

**Frittierte Zanderfilets im Backteig** 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



<b>Hackbraten vom schottischen Hochlandrind</b> Bizochel und Rüebligemüse	16.50
<b>Frittierte Zanderfilets</b> Pommes Frites und Rüebligemüse	16.50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites	13.50
<b>Bizochel</b> mit Rahmsauce	11.50
<b>Pommes Frites</b>	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
Zander	Deutschland
Lachs	Schweiz/Norwegen
Barsch	Mauritius
Dorsch	Island
Jakobsmuschel	Amerika
Miesmuschel	Spanien
Riesencrevette	Vietnam

### Eier

Freilandeier der Fischer Eier GmbH, CH - 6102 Malters