

„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 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

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.

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



Aktuell... Hausgemachte Konfitüren



500 gr 16.00

250 gr 8.00



Heidelbeer
Preiselbeer
Quitte





Hubertus – Menu

Carpaccio vom einheimischen Hirsch

Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli – Kürbischutney

*

Suppen Duett

Kürbis – Marronicrèmesuppe 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

Blattsalat Mit gerösteten Nüssen	9.00
Jägersalat „Hubertus“ Reh – und Hirschgeschnetzertes mit Eierschwämmli Herbstsalat an Himbeervinaigrette	18.80
Carpaccio vom einheimischen Hirsch Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli – Kürbischutney	18.80
Hausgemachte Herbsttrüffelravioli Kräuterrahmsauce, Rucola und Herbstfrüchte	22.00
Hausgemachte Capuns Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frische Kräuter, eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	13.50



Suppen

Steinpilzsuppe Rahmhaube, Herbstblüten und Knoblauch – Crôutons	9.80
Kürbis – Marronicrèmesuppe Rahmhaube und Ingwerchips	9.80
...oder zusammen als Duett	12.00



Spezialität des Hauses

Um Ihnen einen angenehmen und schönen Service bieten zu können,
sind wir dankbar, wenn Sie den Rehrücken bei der Reservation vorbestellen.

Ab 2 Personen

Rehrücken „Gian Marchet Colani“

Serviert an Wildrahmsauce, dazu
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Kastanien, sautierte Eierschwämmli und Früchtegarnitur
Veredelt mit luftigem Preiselbeerschaum

54.50

Wildspezialitäten...

Hirschpfeffer nach altem Hausrezept	32.50
Spätzli, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Preiselbeer – Apfel	
Wildgeschnetztes „Reh & Hirsch“	37.50
An Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Früchtegarnitur	
Rehschnitzel „Mirza“	43.50
An Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Früchtegarnitur	
Wildschweinracks	39.50
Mit Kräuterbutter überbacken Brotknödel, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Preiselbeer – Apfel	



Fleischgerichte

Hackbraten vom Hochlandrind (BIO) Spätzli und Herbstgemüse	34.50
Gefülltes Schweinssteak „mal anders“ Gefüllt mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	36.00
Lammfilet Marsalajus Pommes frites und Gemüse	38.00
Hausgemachte Capuns nach „originalem Rezept“ Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frischen Kräutern Eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	24.50



Vegetarische Zeile...

Fleischloser Wildteller Eierschwämmiragout mit Brotknödel Früchtegarnitur, Rotkraut mit glasierten Kastanien und Rosenkohl	30.50
---	-------



Fischgerichte...

Frittierte Zanderfilets im hausgemachten Backteig Salzkartoffeln, Gemüse und Tartarsauce	36.00
--	-------

Kinderkarte



Hackbraten vom Hochlandrind Spätzli und Rübligemüse	16.50
Frittierte Zanderfilets Pommes Frites und Rübligemüse	16.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	13.50
Spätzli mit Rahmsauce	11.50
Pommes Frites	7.50

Herkunftsdeklarationen

Fleisch

Lamm Australien
Poulet
Rind Schweiz und Australien*
Kalb Schweiz
Schwein
Wild Graubünden, Österreich, Frankreich
*kann mit Antibiotika, Hormonen und/oder
anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Fisch

Forelle
Schweiz
Lachs
Barsch
Schweiz
Jakobsmuschel
Miesmuschel
Riesencrevette

Graubünden
Zander Deutschland
Schweiz/Norwegen
Mauritius
Dorsch Island
Amerika
Spanien
Vietnam

Eier

Freiland Eier der Fischer Eier GmbH, CH - 6102 Malters