

„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.



Gilde – Menü

Carpaccio vom einheimischen Hochlandrind
Salatbukett, Parmesan und Eierschwämmli – Chutney

*

Suppenduett

Tomaten Orangensuppe mit Gin und Knoblauch – Croûtons
und Morchelsuppe mit Gewürzblüten

*

Filet vom Lamm im Senf – Kräutermantel

Balsamico – Jus
Brotknödel und Gemüse

*

Lauwarmer Aprikosen – Gratin
mit Walnussglace

*

79.00

„Gilde – Surprise“

lassen Sie sich von zwei zusätzlichen Gängen überraschen...

99.00

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



Vorspeisen

Blattsalat Mit gerösteten Nüssen	9.50
Gemüsesalat Mit gerösteten Nüssen	10.50
Carpaccio vom einheimischen Hochlandrind (BIO) Salatbukett, Parmesan und Eierschwämmli - Chutney	19.50
Edelfisch - Ragout mit Pernod und Safran Im Sud gedämpfte Wolfsbarsch- und Frischlachsfilets, Jakobs- und Miesmuscheln und Riesencrevette	22.00
Capuns nach „originalem Rezept“ Eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	16.50



Suppen

Tomaten - Orangensuppe mit Gin Rahmhaube und Knoblauch - Croûtons	10.50
Morchelsuppe Rahmhaube und Gewürzblüten	10.50
...oder beide zusammen als Suppenduett	14.50



Fleischgerichte

Schweinssteak „mal anders“	36.00
Gefüllt mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	
Hackbraten vom Hochlandrind an Senfsauce (BIO)	35.00
Bizochel und Gemüse	
Lammfilet	38.00
In Senf – Kräutermantel auf Balsamico – Jus Brotknödel und Gemüse	
Hausgemachte Capuns	26.00
Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frischen Kräutern eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	



Vegetarisch und vegan

Folgende zwei Gerichte sind mit Salzkartoffeln laktosefrei und vegan.
Bitte erwähnen Sie die Beilage bei der Bestellung.

Gemüsevariation mit Tagesbeilage	29.00
Unsere Service – Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	
Rassiges Kichererbsen – Gemüsecurry	34.00
Brotknödel mit Bergkäse und Blaukartoffel – Chips	



Fischgerichte

...der Chef empfiehlt...

Frische Saiblinge aus der Alpenfischzucht Brüggli auf dem Sattel.
Die Becken der Brüggli – Anlage werden ausschliesslich mit frischem Quellwasser versorgt.

Filets vom Brüggli – Saibling 42.50
Salzkartoffeln, Gemüse, Mayonnaise und braune Butter

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



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

Eier

Freiland Eier der Fischer Eier GmbH, CH - 6102 Malters