

# „Cordial Beinvegni“

im

## Hotel Posta



Schön, dass Sie bei uns sind....

Der Bundesrat hat aufgrund der momentanen COVID-Situation neue Anpassungen eingeführt. Selbstverständlich werden wir uns an die aktuellen Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit halten und bitten Sie diese zu respektieren und einzuhalten. Seit dem 13. September 2021 dürfen wir im Restaurant ausschliesslich Gäste mit gültigem COVID Zertifikat gemäss der 3G Covid-19 Regeln empfangen.

Die bisherigen Massnahmen dürfen dank der Zertifikatspflicht stark lockern. Regelmässiges desinfizieren der Hände empfehlen wir weiterhin und bedanken und ganz Herzlich für Ihr Verständnis und die Mithilfe.

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

# 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





## Gilde – Menü

### Carpaccio vom einheimischen Hirsch

Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli – Kürbischutney

\*

### Suppen Duett

Kürbis – Marronicrèmesuppe mit Ingwer – Chips  
Steinpilzsuppe mit Knoblauch – Crôtons und Herbstblüten

\*

### Rehschnitzel – Medaillons „Mirza“

Wildrahmsauce mit karamellisiertem Holunder  
Brotknödel, Herbstgemüse und Früchtégarnitur

\*

### Marinierte Zwetschgen an Karamell – Grappa Sauce

Vanilleglacé und Rahm

\*

79.00

---

## „Gilde – Menü Surprise“...

Lassen Sie sich von 2 zusätzlichen Gängen überraschen...

99.00



## Vorspeisen

<b>Blattsalat</b> Mit gerösteten Nüssen	9.50
<b>Jägersalat „Hubertus“</b> Reh – und Hirschgeschnetzeltes mit Eierschwämmli Herbstsalat an Himbeervinaigrette	20.50
<b>Carpaccio vom einheimischen Hirsch</b> Salatbouquet, Parmesan und Eierschwämmli – Kürbischutney	19.50
<b>Hausgemachte Herbsttrüffelravioli</b> Kräuterrahmsauce, Rucola und Herbstfrüchte	22.00
<b>Hausgemachte Capuns</b> Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frische Kräuter, eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	16.50



## Suppen

<b>Steinpilzsuppe</b> Rahmhaube, Herbstblüten und Knoblauch – Crôutons	10.50
<b>Kürbis – Marronicrèmesuppe</b> Rahmhaube, Ingwerchips und Schnittlauch	10.50
<b>...oder zusammen als Duett</b>	14.50



## Wildspezialitäten...

<b>Hirschpfeffer nach altem Hausrezept</b>	32.50
Spätzli, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Preiselbeer – Apfel	
<b>Wildgeschnetzeltes „Reh &amp; Hirsch“</b>	37.50
An Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Früchtégarnitur	
<b>Rehschnitzel „Mirza“</b>	43.50
An Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Früchtégarnitur	
<b>Wildschweinracks</b>	39.50
Mit Kräuterbutter überbacken Brotknödel, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl Preiselbeer – Apfel	

---

## 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 Colanì“ mit Spätzli und Wildrahmsauce**  
Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Kastanien, sautierte Eierschwämmli und Früchtégarnitur  
Veredelt mit luftigem Preiselbeerschaum

Serviert in zwei Gängen

54.50



## Fleischgerichte

<b>Hackbraten vom Hochlandrind (BIO)</b> Spätzli und Herbstgemüse	35.00
<b>Gefülltes Schweinssteak „mal anders“</b> Gefüllt mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	36.00
<b>Lammfilet</b> Marsalajus Pommes frites und Gemüse	38.00
<b>Hausgemachte Capuns nach „originalem Rezept“</b> Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frischen Kräutern Eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	26.00



## Vegetarische Zeile...

<b>Fleischloser Wildteller</b> Eierschwämmiragout mit Brotknödel Früchtegarnitur, Rotkraut mit glasierten Kastanien und Rosenkohl	30.50
---	-------



## Fischgerichte...

<b>Frittierte Zanderfilets im hausgemachten Backteig</b> Salzkartoffeln, Gemüse und Tartarsauce	36.00
--	-------

# Kinderkarte



<b>Hackbraten vom Hochlandrind</b> Spätzli und Rübligemüse	16.50
<b>Frittierte Zanderfilets</b> Pommes Frites und Rübligemüse	16.50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites	13.50
<b>Spätzli</b> mit Rahmsauce	11.50
<b>Pommes Frites</b>	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  
Riesengrevette

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

### Eier

Freiland Eier der Fischer Eier GmbH, CH - 6102 Malters