

„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, bitten wir Sie im Voraus zu reservieren und die abgemachte Zeit einzuhalten.

Leiden Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit?

In unserer Küche verarbeiten wir sehr viele verschiedene Produkte. Damit wir Ihnen absolute Sicherheit geben können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns bereits bei der Reservation über Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren.

Nun lassen Sie sich verwöhnen und fühlen Sie sich einfach wie zu Hause.

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 bemuhnt  
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 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 Konfitüren

500 gr 16.00

250 gr 8.00



Heidelbeer

Preiselbeer

Quitte





## Gilde – Menü

### **Carpaccio vom einheimischen Hochlandrind** (BIO)

Salatbouquet, Parmesan und Pilz-Chutney

\*

### **Suppenduett**

Kressesuppe mit Gewürzblüten und Kürbiskernöl  
und Rüebl-Zitronengrassuppe mit Knoblauch-Croûtons

\*

### **Lammfilet im Senf-Kräutermantel auf Balsamicojus**

Brotknödel und Gemüse

\*

### **Erdbeer - Rhabarber Gratin**

Walnussglacé und Rahm

\*

79.00

---

### **„Gilde - Surprise“ ....**

lassen Sie sich überraschen von 2 zusätzlichen Gängen...

99.00

---

Jeden Mittwochabend servieren wir ein feines 4 – Gang Fischmenü.  
Das Gilde – Menü ist am Mittwoch, sowie an speziellen Feiertagen nicht erhältlich.



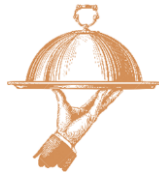
## Vorspeisen

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



## Suppen

<b>Kressesuppe mit Kürbiskernöl</b>	10.50
Rahmhaube und Gewürzblüten	
<b>Rüebli-Zitronengrassuppe</b>	10.50
Rahmhaube, Knoblauch-Croûtons und Schnittlauch	
- Oder zusammen als Shoot-Duett . . .	14.50



## Fleischgerichte

<b>Schweinssteak „mal anders“</b>	36.00
Gefüllt mit Roquefort und Datteln auf Rotweinsauce Röstikroquetten und Gemüse	
<b>Lammfilet</b>	38.00
Im Senf-Kräutermantel auf Balsamicojus Brotknödel und Gemüse	
<b>Hackbraten vom Hochlandrind <small>(BIO)</small></b>	43.50
Senfsauce, Bizochel und Gemüse	
<b>Rindsfilet</b>	54.00
Marsalajus, Zwiebel-Feigen Chutney Brotknödel und Gemüse - Eine Spezialität mit Bergkäse und Spinat	
<b>Hausgemachte Capuns</b>	26.00
Spätzliteig mit Speck, Trockenfleisch und frischen Kräutern eingewickelt in Mangoldblätter, serviert an leichter Rahmsauce	



## Vegetarisch und vegan

- Rassiges Kichererbsen-Gemüsecurry** 34.00  
Brotknödel mit Bergkäse und Blaukartoffel-Chips
- Mit Salzkartoffeln ist dieses Gericht laktosefrei und vegan  
(bitte bei der Bestellung erwähnen)
- Artischockenravioli** 36.00  
Bärlauchpesto und Taggiasca Oliven



## Fischgerichte...

- Edelfisch-Ragout, mit Pernod und Safran** 43.00  
Im Sud gedämpfte Wolfsbarsch- und Frischlachsfilets, Jakobs- und Miesmuscheln  
Riesencrevette und Salzkartoffeln
- 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 Hochlandrind</b> (BIO) Bizochel und Rüebligemüse	16.50
<b>Chicken Nuggets</b> (CH) 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
Saibling Lumare	Cumbel, Graubünden
Zander	Deutschland
Lachs	Norwegen
Barsch	Mauritius
Dorsch	Island
Jakobsmuschel	Amerika
Miesmuschel	Spanien
Riesencrevette	Vietnam

### Eier

Freilandeier der Fischer Eier GmbH, Malters