

Wild Menu

VORSPEISE VOM WILD

hausgemachte Wildententerrine
im Rohschinkenmantel
mit Cumberlandsauce
Kürbis | Randengelée

KLARE REHKRAFTBRÜHE

Rehstreifen | Dreierlei Gemüseperlen

HIRSCH-DUO:

ROSA-GEBRATENES HIRSCHFILET &
GESCHMORTER HIRSCHKOPFBACKEN

AN ORANGE-ROSMARIN JUS

hausgemachte Quark-Nuss-Pizokels
Rotkraut | Rosenkohl
glasierte Kastanien

HERBST-TRAUM

lauwarmes Schokoladenkühlein
karamellierte Walnuss-Birne
Portwein-Vanille Eis

2-Gang | 58

3-Gang | 79

4-Gang | 86

Vorspeisen

GRÜNER HERBSTSALAT

verschiedene, grüne Blattsalate an Hausdressing nach Wahl:
italienisch, französisch *oder* Himbeer-Vinaigrette

11

BUNTER GARTENSALAT À LA «ALTE POST»

an Brombeervinaigrette | Erbsensprossen
frische Feigen | geröstete Nüsse
und marinierte blaue Trauben

14

HUBERTUSSALAT À LA «ALTE POST»

knackige Blattsalate an Himbeervinaigrette
lauwarme Wildfleischstreifen | Bündner Speckwürfel
sautierte Waldpilze

klein

19

gross

23

WILD VORSPEISE

hausgemachte Wildententerrine im Rohschinkenmantel
mit Cumberlandsauce | Kürbis | Randengelée

23

RINDS-TATAR (CH)

nach ihrem Wunsch: mild, medium *oder* scharf
Salatgarnitur | Rosalp Butter | Brioche Toast
gebratenes Bonaduzer Wachtelei

klein

24

gross

34

Suppen

BÜNDNER GERSTENSUPPE nach Grossmutter Art	12
KÜRBISSCHAUMSUPPE Kürbiskernöl Kürbis Kerne Chip	13
REHKRAFTBRÜHE Rehstreifen Dreierlei Gemüseperlen	14

Hauptgerichte - vegetarisch

MAMMOLI GNOCCHI «ALTE POST» Gnocchi aus violetter Kartoffel mit Butter-Emulsion confierte Kürbis Parmesanflocken	28
FRISCHE STEINPILZ-RAVIOLI an Butter-Kraftbrühe-Emulsion sautierte Waldpilze Pinienkerne Kräuter	29
JAGD-VEGI-TELLER À LA ALTE POST Herbstliches Gemüse an einer Waldpilzrahmsauce Brotknödel frische Eierspätzli Rotkraut Rosenkohl Pfirsich Rotweibirne Zwetschgen glasierte Maroni Preiselbeerapfel Trauben sautierte Waldpilze	32

Hauptgerichte vom Wild

HIRSCHPFEFFER

frische Eierspätzli | Rosenkohl | Rotkraut
Preiselbeerapfel | glasierte Maroni

36

REHPFEFFER

frische Eierspätzli | Rosenkohl | Rotkraut
Preiselbeerapfel | glasierte Maroni

41

FRISCHE WILDSCHWEIN-RACKS

an einer Wildrahmsauce | geröstete Baumnüsse
frische Eierspätzli | frischer Mangold | sautierte Eierschwämmli

38

WILDGESCHNETZELTES NACH «WINZER ART»

an einer Wildrahmsauce | Brotknödel | Rotkraut | Rosenkohl
Preiselbeerapfel | glasierte Maroni | Trauben

43

REHNÜSSCHEN NACH «MIRZA ART»

an einer Wildrahmsauce | geröstete Pinienkernen
frische Eierspätzli | Pfirsich | glasierte Maroni
Rotweinbirne | Zwetschgen | Preiselbeerapfel | Trauben

49

HIRSCH-DUO: ROSA-GEBRATENES HIRSCHFILET & GESCHMORTER
HIRSCHKOPFBACKEN AN EINEM DUNKLEN ORANGE-ROSMARIN JUS
hausgemachte Quark-Nuss-Pizokels | Rotkraut | Rosenkohl
glasierte Kastanien

51

auf Vorbestellung:

REHRÜCKEN «GIAN MARCHET COLANI»

rosa-gebratener Rehrücken, königlich serviert mit vielen Früchten in zwei Gängen; an einer Wildrahmsauce, mit Preiselbeerschaum, frische Eierspätzli, glasierte Kastanien, Rosenkohl, diverse Waldpilze

ab 2 Pers.

69 pro Person

«Alte Post Klassiker»

CAPUNS SURSILVANS

an Milch-Rahmsauce | Bündner Speck
Bündner Bergkäse | Röstzwiebeln

3 Stück 22

5 Stück 36

BÜNDER MALUNS

mit Apfelmus | Bündner Bergkäse
Leibgericht vieler Einheimischer!

28

RINDSENTRECÔTE 250G AN CAFE-DE-PARIS

Ostschweizer Pommes Frites | buntes Saisongemüse

39

RINDSFILETSPITZEN «STROGANOFF»

an einer sämigen Sauce | Chilifäden

- mit Tagliatelle Pasta *oder*
- mit frischen Eierspätzli

43

43

Fisch

FRISCH GEBRATENE «BRÜGGLI» FORELLEN FILETS

butterweiche Salzkartoffeln | braune Butter

39

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Deklaration
Fisch | Schweiz
Rind | Schweiz, Irland
Poulet | Schweiz, Frankreich
Schwein | Schweiz
Kalb | Schweiz
Wild | Schweiz, Österreich/Deutschland (Privates Revier)

Preise in CHF und inkl. 7,7 MwSt.