

Menu

KALBSTATAR À LA «ALTE POST»
kleiner Blattsalat | mit Bonaduzer Stunden Ei
und Brioche Toast

SCHWEIZER RINDSFILET À 160G
an Pfefferjus | mit Bramata Polenta
mediterranes Ratatouille

BONADUZER CRÈMESCHNITTE
Hausgemachte Madagaskar Bourbonne Vanille Creme
gebackener Blätterteig und frische Himbeeren

2 Gang | 58
3 Gang | 71

Vorspeisen

GRÜNER WINTERSALAT

verschiedene, knackige Blattsalate

an italienischer, französischer *oder* Himbeer-Vinaigrette

11

NÜSSLISALAT «MIMOSA»

an französischem Hausdressing

mit Domlegscher Ei und Brotcroûtons

16

BUNTER GARTENSALAT

an einer Maroni-Kürbis Vinaigrette | Erbsensprossen

marinierte Trauben | geröstete Pekannüsse

und mit frischen Apfelschnitzen

14

HUBERTUSSALAT «ALTE POST»

knackige Blattsalate an Himbeervinaigrette

lauwarme Rindsstreifen | Bündner Speckwürfel

sautierte Waldpilze

klein 19

gross 23

SCHWEIZER HIRSCHCARPACCIO

hauchdünn, geschnittenes Hirsch Wildfleisch

mit gebratener Entenleber | sautierte Eierschwämmli

Balsamico Perlen | mariniertes Rucolasalat

24

RINDS-TATAR (CH)

auf Wunsch: mild / medium / scharf

kleiner Blattsalat | Rosalp Butter

Brioche Toast | gebratenes Wachtelei

klein 22

gross 34

Suppen

BÜNDNER GERSTENSUPPE nach Grossmutter Art	12
RINDSKRAFTBRÜHE «ROYAL» mit Rindfleischstreifen Sherry	13
ROTE TOMATENCRÈMESUPPE mit Gin 27 aus Appenzell Schnittlauch Pesto	14

vegetarische Hauptgerichte

MAMMOLI GNOCCHI Gnocchi aus violetter Kartoffel mit Churer Butter-Emulsion marinierter Kürbis Parmesanflocken	27
FRISCHE BURRATA-KÄSE-RAVIOLI an einer Butter-Kraftbrühe Emulsion frischer Burratakäse geröstete Pinienkerne Kräuter	28
CHAMPAGNER RISOTTO Aquarello Risotto mit drei sautierten Black Tigers bunte Gartenkresse	31

Hauptgerichte

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST an einer Portweinsauce Champagner Risotto Mandel-Brokkoli Röschen	37
FRISCHE WILDSCHWEIN-RACKS an einer Wildrahmsauce frische Eierspätzli geröstete Baumnüsse frischer Mangold sautierte Eierschwämmli	38
GESCHNETZELTES VON DER KALBSLEBER an Calvadosjus knusprige Butterrösti Pink Lady Apfelschnitze	39
GEBRATENE ENTENBRUST an einer Thymiansauce sautierte Brioche Serviettenknödel gebackene Rotkraut Roulade	43
SCHWEIZER CORDON BLEU VOM KALB mit Ostschweizer Pommes Frites Marktgemüse	47
SCHWEIZER RINDFILET À 200G an einem Pfeffer Jus hausgemachter Kartoffelstock gebratene Speckbohnen	53

«*Alte Post Klassiker*»

CAPUNS SURSILVANS

an einer Milch-Rahmsauce | Bündner Speck
Bündner Bergkäse | Röstzwiebeln

3 Stk 22
5 Stk 31

BÜNDER MALUNS

mit Apfelmus | Bündner Bergkäse
Leibgericht vieler Einheimischer!

28

RINDSENTRECÔTE À 250G « ALTE POST »

an Café-de-Paris | Ostschweizer Pommes Frites
buntes Saisongemüse

39

RINDSFILETSPIZTEN «STROGANOFF »

an sämiger Sauce | Chilifäden

- mit Tagliatelle Pasta
- frische Eierspätzl

43

43

Hauptgerichte vom Fisch

FRISCH, GEBRATENE «BRÜGGLI» FORELLEN FILETS

Butterweiche Salzkartoffeln | braune Butter

41

SAUTIERTES SAIBLINGS FILET

an Safran Nage aus Sagogn | Wurzelgemüse
violette Parisienne Kartoffel

43

Falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal

Gerne servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen
mit einem Preisnachlass von CHF 5

Deklaration
Forelle | Schweiz
Lachs | Schweiz, Lostalio
Rindfleisch | Schweiz, Irland
Wild | Schweiz
Poulet | Schweiz, Frankreich
Kalbfleisch | Schweiz
Wurst- Wurstwaren | Schweiz
Trockenfleischprodukte | aus der Region
Lamm | Schottland
Wildgeflügel | Frankreich
Crevetten | Vietnam

Preise in CHF und inkl. 7,7 MwSt.